



老街里飘散着熟悉味道

——澄潭手工汤包

记者 梁凯凯

一碗热气腾腾又鲜美可口的手工汤包，配上一些葱花、酱油和少许猪油，这看似简单朴素的搭配，却包含着新昌人特别熟悉的味道。如今，为了更加方便快捷，汤包皮子大多是用机器做的，馅料也是机器绞好的。但在澄潭镇老街，却有一家汤包店，依然保持着最原始的味道，坚持用手工擀汤包皮子，手工剁汤包馅料。

走在澄潭镇，只要你问起镇里的人：听说你们这有一家特别有名的汤包店在哪里？他们都会给你指出方向：“喏，老街牌坊那边往里走，第一家店就是。”走近一看，这是一家不太起眼的店铺，装修得非常简陋，店名也十分朴实，叫作婆媳汤包饺子店。

店主胡胜英，今年64岁。1999年，她从农机厂下岗后就开起了这家小吃店。从此，她每天都变得很忙碌，下午一般忙到五点左右才关门，第二天凌晨两点左右又得准时起床，亲自擀皮、剁馅，开始一天的准备工作。

做完这些工作之后，差不多就到五六点钟了，胡胜英便开始一天的生意。

“做汤包皮子只需面粉、水和碱，比例全部根据自己的经验调配。”胡胜英说。做汤包皮的材料是比较简单的，但是手艺却并不简单。从和粉、揉面到擀皮，只见胡胜英不停的揉搓和压覆面团。“皮太厚口感不好，皮太薄容易裂开，这个就要掌握好力度和压覆的时间。”经过大约40分钟的时间，胡胜英手工擀制的皮子终于完成了，皮子都薄而均匀，呈透明状，且比较有韧性。因为当天气温比较高，边缘的皮子出现了一些破损，胡胜英把这些“边角料”一一去掉，留下最为精致的皮子。

汤包皮子准备就绪后，胡胜英拿出了准备好的肉馅。胡胜英说，肉馅是由新鲜猪肉剃去肥肉和肉筋，手工剁成肉泥，配以葱、盐、味精等制成的。接下来，开始包汤包了，胡胜英一手拿着竹签，一手捧着汤包皮子，挑起肉包进汤包皮子中，没两三秒工夫，汤包就包好了，因为皮子很薄，肉馅又比较多，因此从包好的汤包外面，还能清晰地看到肉

的鲜红。包好的汤包放入沸水中煮几十秒，加上佐料，一碗热乎乎的手工汤包就完成了。拿起调羹，和着汤尝了一口，汤包皮薄肉鲜，入嘴就化，留下满口鲜香。

“早上吃汤包的大多是镇上的人，其他时间就不一定了，有来自新昌嵊州城区的、来新昌旅游的人等等。”胡胜英说，周末、节假日的时候，客人特别多，店里又只有她和儿子儿媳，忙的时候，客人一般不排上半小时的队，都吃不上一碗汤包。有个住在绍兴的新昌人，每次回新昌，都会打包几百只汤包带回去，已经持续两三年了。

多年来，胡胜英仔细钻研反复练习，手法不断娴熟，手艺日渐提高。2013年，胡胜英被推荐为新昌县非物质文化遗产澄潭手工汤包制作技艺代表性传承人，还先后被评为新昌县“四星级民间人才”、绍兴市“五星级烹饪师”等荣誉，这些荣誉的背后饱含着胡胜英日复一日的辛苦付出。随着年纪渐长，胡胜英体力有些跟不上，近几年，她开始带着儿媳学习手工制作汤包，也希望儿媳能够当她的接班人，

把这份手艺传承下去。

记者了解到，随着生活水平的提高，大家对吃的要求变高了，汤包馅也变得更加丰富多样。除了鲜肉汤包，有些人还用蒲瓜、豆腐干、葱头等，切成细末，用油一炒，炆上山粉，美其名为素汤包，还有菜干汤包、笋干汤包等，真是名目繁多，风味别具。汤包不仅可以煮着吃，还可以蒸着吃、油炸吃。

讲起汤包的故事，新昌还有一个特殊的习俗，那便是端午节吃汤包。原来，新昌过端午节也吃粽子，有“吃过端午粽，还要冻三冻”之谚。相传明朝年间新昌连年干旱，百姓要求救免钱粮。上面派钦差来查，正好遇到端午，县官便通知各家都吃面片汤过节，最终被获准免粮，渐渐新昌人就有了端午吃汤包的习俗。

春去冬来，二十年来，胡胜英的汤包店依然保持着熙熙攘攘的样子，慕名而来的客人络绎不绝，而胡胜英和她的媳妇也将继续守在店里，迎接天南海北的食客，这条老街也始终飘散着熟悉的味道。