



编者按

时光流转,味蕾深处总藏着不变的惦念。今日婺城带你探寻那些街角巷尾的“老味道”,找回流淌在你我舌尖上的旧时光。

解放西路上有两家“蒋姐冷饮”



清凉糕、青草腐、红豆汤、绿豆汤、甜酒酿……一到夏天,大部分金华人都爱来一口冰冰凉凉的冷饮。而在市区解放西路上,就有这样一家颇受欢迎的老牌冷饮店——蒋姐冷饮。

记者 王舒婷

“我今年64岁了,卖冷饮已经是第27个年头了。”蒋艳丽是蒋姐冷饮的老板,大家都亲切地称呼她为“蒋姐”,她也总爱笑着说“蒋姐”已经是自己的“艺名”了。

蒋姐是安徽人,1999年来到金华创业,最早就是在解放西路上支了个小摊卖冷饮。“以前在八达集团门口、老电业局附近摆摊,员工多,这条路也热闹,一到中午、下班时间,来喝冷饮的人特别多。”蒋姐回忆道。

2016年,蒋姐冷饮正式从小摊升级为店铺,搬到了解放西路552号,冷饮的种类也从摆摊时的十几样变成了三十多样。说起店里哪样产品最畅销,蒋姐毫不犹豫地说是“清凉糕”。

“清凉糕是金华的特色小吃,我也是来到这边后才了解到,从前几乎家家户户夏天都会做。”蒋姐说,原材料其实很简单,就是番薯粉、择子粉,但要做得恰到好处也很难。番薯粉和择子粉按比例加水化开,再用纱布滤渣,沉淀出多余水分后将粉液倒入煮开的水里,直至透明,即可装入模具冷却,这就是清凉糕的制作过程,听上去不复杂,但做一次却需要4至5小时。

“清凉糕要新鲜吃新鲜做,口感才好,不能放过夜。我们每

天早上4点起来做,到9点左右才能脱模、切块。”晶莹剔透、软滑爽弹的清凉糕,加上冰水、白糖、薄荷汁,味道算是再好不过。讲究的老金华还喜欢把薄荷汁换成醋,吃起来别有一番风味。

蒋姐还说,虽然自己不是金华人,但她确信这些年真就把这一碗清凉糕做出了“老金华的味道”,有好多老客从小吃到大,有的甚至特意带孩子来她这吃。“吃了十几年了,以前住在附近,现在住得远了,但是还是喜欢来这里吃。”市民王女士说。

去年,蒋姐在解放西路405号又开了一家新店——蒋姐冷饮(天汇店)。一条路上开两家店,让不少顾客有些疑惑。“我们从5月1日开到10月底,7、8月是旺季,特别是晚上生意很好,老店的座位比较少,有时候挤得坐不下。”蒋姐表示,一开始她准备关掉老店,但很多老客找到老店来,她就想着不能让老客来了找不到,因此,在同一条路上开起了分店。“对我自己来说,做了这么多年,对这里真的有感情了。对顾客来说,‘解放西路的蒋姐冷饮’也是一份记忆。”

如今,蒋姐依旧在老店坚守,而天汇店则交给了儿子。“小蒋”十几岁的时候就帮着蒋姐一起打理冷饮摊,耳濡目染,



对冷饮的配方和制作流程早已烂熟于心,同时也加入了一些自己的想法。在天汇店里,顾客们发现店内装潢更明亮清爽,菜单在保留了所有经典冷饮的基础上,添了当季水果、双皮奶、凉面等,丰富了不少。

从一个小摊到两家店面,解放西路上关于“蒋姐”的清凉记忆,正甜蜜地延续下去,成为了两代人共同守护的温暖符号。

五一路这家包子店,用三十年蒸出生活滋味



记者 王静姝

在金华五一路菜市场旁,有一家名为“龙传菜包”的包子店。每天清晨,这里的蒸笼便冒着热气,老主顾们排着队,熟捻地点单取餐。这家由孙小龙和徐早娟夫妇经营的小店,已在市井烟火中坚守了三十多年,用一笼笼手工包子,留住了不少市民记忆里的味道。



1993年,孙小龙夫妇在金华七中食堂经营。“一开始卖的是快餐,后面早餐也做,包子比较受欢迎。”老板孙小龙说,那时候早餐有包子,包子馅多又实惠,来食堂的老师和学生越来越多,甚至还吸引了学校周边的居民。当时,食堂里的包子只有青菜、肉、豆腐三种馅料,口味比较少,于是,他们便开始了研究包子之路,越琢磨越深,研究的笋干包第一次出炉,就被附近的居民一抢而空。

2000年,夫妇俩在五一路菜市场旁开起了属于自己的店,“龙传菜包”在此扎根。谈及选址五一路的原因,老板娘徐早娟表示,这里离火车站近,周边还有菜市场、医院和工厂,人流量大,客源稳定。“刚迁来时,这边还是新造的房子,人相对不多,后来住的人越来越多,生意也越来越好。”

龙传菜包能留住顾客,靠的是多样的品种和始终如一的品质。徐早娟经常根据自己的想法和顾客的意见,琢磨着研发新口味,如今,店里的包子已有16个品种,既有笋干、香辣粉丝、木耳瘦肉等常年供应的馅料,也有茄子、冬瓜等随季节变化的时令品种,此外还有南瓜、玉米等口味的杂粮馒头。面对顾客的喜爱,夫妇俩始终坚持初心。他们保持着传统口味,像笋干包的配方,二十多年来几乎没变过,同时也会根据顾客



的反馈调整菜品。

“菜包、菜包,菜要鲜。”这是徐早娟常挂在嘴边的话。为了保证食材新鲜,每天凌晨两点,夫妇俩和店员们就开始忙活起来。挑选新鲜的蔬菜,当天炒制馅料,现拌现用,绝不隔夜。包子的面皮选用传统的老面,不加泡打粉和增白剂,面团揪成小团子,擀得比饺子皮还大,揪下多余的

的面团,挑起一大团馅料,往里一塞,旋转一周,然后轻轻一按压,就捏出了一个包子形状。

在店内的餐桌上,家住五一路附近的李先生正带着女儿用餐。他对记者说:“我在这儿吃早餐已经七八年了,每周会过来好几次。这家的包子馅料足、味道正,所有工序都是开放式制作,真材实料看得见。现在带孩子来吃也特别放心,她特别喜欢吃球菜馅的。”

三十余年的坚守,让小店积累了大批“忠实粉丝”。有顾客从恋爱时吃到儿孙绕膝,有在外工作的游子回乡必来打包吃,更有上班族把这里当作每日早餐的固定据点。“看到老顾客带着孩子来,就像看着自家亲戚。”徐早娟笑着说。

“只要顾客喜欢,我们就一直做下去。”这是夫妇俩内心一致的想法。如今,龙传菜包的蒸笼依旧每天清晨准时冒出热气,在升腾的蒸汽中,不仅有包子的香气,更有夫妇俩对传统手艺的坚守,以及对市井生活的温情。