

曹行

梅陇人

心中的「老字号」

锅贴



编者按：

7月21日，习近平总书记主持召开企业家座谈会，指出要积极帮助个体工商户解决租金、税费、社保、融资等方面难题，提供更直接更有效的政策帮扶。梅陇有一家个体工商户，经历了40多年的风风雨雨，如今仍在曹行老街经营，背后既有食客的认可，也离不开属地政府的扶持。

上世纪80年代，曹行老街的菜市场里开出了第一家点心店——曹行锅贴。下午二点钟的时光，年轻的爸妈带着幼小的孩童去吃客锅贴、下碗面条，就是小时候最美味的加餐了。如今，这家梅陇的“老字号”依旧在，还是原来的口味，只是吃的人却从曾经的幼童，成了家有儿女的中年人。

曹行锅贴，乍听店名好像是卖锅贴的，但其实却是一家传统的点心店，除了锅贴，还有面条、浇头、馄饨等上海人喜欢的面点。平日里早上8点多，位于曹建路210弄40-46号的曹行锅贴店里，陆续有客人进来，或点馄饨、或面条、或锅贴，热气腾腾地吃一顿早餐，心满意足地开始一天的工作。

顾客刘先生是民建村村民，每天早上到锅贴店里吃早饭，成了他的生活常态。“我十二三岁的时候，爸妈带我第一次到这里来，吃的就是锅贴，我一吃就喜欢上了这个味道。我到现在还记得那个美味，锅贴入口香脆、肉质鲜嫩，有股清淡的香味。如今我依然能尝到这个味道，价格也实惠。”看上去蛮壮实的刘先生这回点了大馄饨和葱油拌面，平时，他喜欢换着花样搭配早饭。现在，曹行锅贴的味道成了全家人最熟悉的味道，刘先生经常带着妻子和儿子来光顾。

顾客蔡先生是上海隧道股份有限公司项目部工作人员。目前，轨交15号线及机场联络线就是他们公司的工程，项目部离这里不远，他是在同事的推荐下来尝鲜的。他点了一份辣肉面，他觉得味道蛮好，唯一可惜的是这里不做外卖生意。

顾客吃得满意的背后，是店家的精心付出。64岁的经营者王才妹拿出一大袋肉馅，指着鲜嫩的肉色道出了好味道的秘诀，“看，我们的肉馅是当天清晨从蔷薇菜场采购来的整只猪腿肉，很新鲜，只放很少的葱和姜，不滴一点酱油，更原汁原味，像家里做的一样。”打开冰箱，她指着里面一大脸盆肉冻说到，“这是我们用肉皮熬制出来的，专门拌在肉馅里，增加汁水。在锅贴出锅前，要先把锅里的油水倒掉一些，不让锅贴浸入多余的油水，吃起来更健康些。”讲究的选材和精细的制作手法可不是王阿姨想出来的，时间还要追溯到40年前。

40年前，王阿姨姐姐的公公是南京路某知名点心店的点心师傅，退休后，他把制作点心的诀窍传承给了媳妇。王阿姨的姐姐就成为了第一家开点心店的人。这一开就是20年，后来姐姐身体欠佳，把店盘给了妹妹，就是现在的经营者王阿姨。王阿姨是永联村人，如今，她已和丈夫一同经营了这家店近20年。

经营店铺除了选材要好，让大家喜欢吃，还有一个秘诀就是勤奋。王阿姨夫妇每天凌晨2点半起床，3点一刻开开门。煎荷包蛋、炸素鸡，采购猪腿肉、大排、面条、馄饨皮、炒酱、做辣肉，包馄饨、做锅贴，一样样事情都要亲自做。“有时，我们还没开门，就已经有人来等着吃我们的早饭了，有联防队的队员，也有通宵娱乐后准备吃好早饭回去睡个好觉的‘夜猫子’。”

每天采购50-60斤面条、10斤馄饨皮、煎70-80个荷包蛋、制作10来锅贴……这些，就是王阿姨夫妇每天忙碌的成果。生意最好的时候，她们请了4位帮工。也正是如此，小店只开早市和午市，一般，冬天经营到下午4点，夏天经营到傍晚6点。不做晚市，为的就是花更多的精力做出顾客喜欢的口感来。

“我儿子一家四口住在徐汇区，每逢休息天就会到店里来吃我们做的点心，老顾客基本都是梅陇本地人，他们看到我们自家人都喜欢吃，他们就更愿意来光顾了。”王阿姨自豪地说，“我们成了街坊邻居的早餐好去处。我还会每隔几天为91岁的公公和87岁的婆婆送去我们自己做的馄饨，让他们换换口味。”

小店所属的曹行村也给了王阿姨很大的支持。去年，租赁合同到期后，小店歇业了5个半月，曹行村统一为这一排街面维修了屋顶。当修缮完成后，曹行锅贴店成了唯一一家继续获得“橄榄枝”的店铺，周边的牛肉面等小餐饮店已不再续签，被改造成了曹行村卫生室，方便村民就医。

(镇党群办〔宣传〕方丽娜)