

寻味庄桥老本馄饨



到了郭村镇庄桥村,怎能不来一碗正宗的庄桥馄饨?庄桥有不少馄饨店,各家馄饨店的味道不尽相同,每个人都能找到适合自己口味的馄饨店,这是庄桥馄饨的妙处,也成就了其一方名小吃的地位。

过了塘头十字路口不远,就是大龙耳河桥,继而就是小龙耳河桥,接着就是气势非凡的郭村大桥。下桥往北不到100米,路边有一个蓝色广告牌指示——“向右50米,老本馄饨”。顺着指示牌向东,走到店门口,如果不注意,还真看不出这是馄饨店。小小的店面侧边,挂着一个“庄桥老本馄饨”的简易招牌。

店面只有10多平方米,门口是锅灶,里面是吧台和5

碗,节假日卖得更多。”老板娘告诉记者,老本馄饨起初是自己的父亲开的,取名于父亲的名字“老本”,至今已有30多年。虽然现在认得父亲“老本”的人越来越少,但知道馄饨店“老本”的人越来越多。除了附近居民常来吃,每天都有其他地方的人慕名而来,连吃带打包。

说话间,热气腾腾的馄饨端上了桌。一颗颗馄饨圆润饱满,馄饨皮在汤中散开,恰似盛开的荷花簇拥嫩嫩的莲蓬。闻一下,胡椒的香味扑鼻而来,辛香却不刺鼻;咬一口,皮儿薄如蝉翼,肉馅紧实饱满,满满当当的肉香冲击着味蕾。“怎么样,这个黑胡椒香不香?这可是我们自己磨的,一般店里吃不到。”老板娘话语里充满炫宝的味道。这是老本馄饨的独家秘宝之一,麻辣鲜香的汤底是特色招牌。

老本馄饨在肉馅的用料上也十分讲究。“每天很早就去菜场,这个肉馅选用猪的后腿肉,都是精挑细选的真材实料哩!”老板娘告诉记者,天冷时,早上5点起来去菜场选肉;夏天,夜里三四点就要起床,买肉、剁馅、调馅、包制……为了让顾客吃上美味的馄饨,每一个环节都马虎不得。30多年如一日,老本馄饨的招牌也越来越响。

临走时,记者注意到墙上挂着区旅游协会颁发的“庄桥馄饨”的“江都名小吃”推荐牌证,便问道:这样的牌证,在庄桥还有几家馄饨店有?老板娘提高了嗓门,无比自豪地说:“整个扬州市,就我老本馄饨店一家有!”

通讯员 丁玉蝶
记者 邬婷 刘寅超



张餐桌。正是饭点,屋内坐满了食客。老板娘坐在吧台内,左手拿着饺子、右手挑起肉馅,一眨眼的工夫,一只馄饨包好了。老板则守在锅灶旁,一份接一份将馄饨下锅,馄饨在锅里翻涌沸腾,舀进特制的汤底里,便成了!“馄饨好啰,上桌!”随着一声吆喝,老板娘便赶忙放下手中活计,将馄饨给顾客送去。

“正常一天能卖六七百

