

小姜锅贴的好吃秘诀是……

文/周昱汐 摄影/葛雷



在苏州众多街巷中，十全街是一抹神奇的存在。细数它的前世今生，从十泉街到十全街，再到古玩一条街、酒吧一条街、服装一条街、玉雕一条街、咖啡一条街……几度经历起起落落。而如今，一批美食铺子重新盘活了它，不管是老滋味，还是新网红，都吸引着各方食客来打卡，在十全街上吃饭已经成了一种独特的苏式情调。

从本期开始，我们推出《十全“食”美》系列专题，带你深度逛吃十全街。第一回就从十全街最西头的小姜锅贴说起吧。

锅贴结下两代人的缘分

从三元坊地铁站出来，往十全街走，街口最显眼的一家店就是小姜锅贴。透过红褐色招牌下的玻璃窗，能望见店里热火朝天的景象。厨房一隅，几位阿婆围在桌前包着锅贴，擀面、挑馅、收口，一套动作行云流水。

很快，包好的锅贴被送进了铁锅的怀抱，只见师傅用铁钳夹着锅边，微微一抬，整口锅就听话地旋转起来，这个动作看似轻而易举，实则这锅连带锅贴有五六十斤重，何况还得依靠臂力不停地转上十分钟，是一项纯纯的体力活。

要说如今科技发达，电动煎锅早就层出不穷，而小姜锅贴却选择坚持传统做法，只用人工不用电。这么做的目的，自然是为了让每只锅贴都能受热均匀，师傅可以根据经验，看哪里火候不够就把哪里压低，灵活调整，这是电锅做不到的。

揭开锅盖后，油声滋滋作响，每只锅贴看起来都很漂亮，从底部的焦黄到最上方的微黄，颜色过渡自然而均匀，可见师傅的功力。撒上芝麻葱花后，更加赏心悦目。香气从厨房透过小窗飘到大厅，于是，“一份鲜肉锅贴”“半客牛肉半客鲜肉”“再加八只虾仁的”……一茬又一茬的食客被诱惑着过来点单。

说起苏州的锅贴，就不得不提到上世纪70年代观前街玄妙观的清真锅贴，那是很多老苏州小时候的回忆，而自它开张后，许多人都对那味道念念不忘。而小姜锅贴的受欢



迎，和它的口味有很大关系。“我们的锅贴和苏州传统锅贴很接近，鲜肉带汤汁、牛肉咖喱味，讲究皮薄、酥脆、不油，老苏州过来吃的，十个有九个都说，和他们记忆中的味道非常接近！”老板之一丁敏桥介绍。

其实说起来，小姜锅贴的诞生也挺有意思。如今的老板是丁敏桥和他的妹夫姜海保。他们二人的父亲之前都在上海做锅贴，因为锅贴，两位父亲结了缘，两家的孩子也就相互认识了，之后姜海保和丁敏桥的妹妹走到了一起，两家人变成了一家人。

来苏州定居后，丁敏桥和姜海保决定从父亲手上接过衣钵，把锅贴传承下去，2010年左右，他们先在书院巷开了一家锅贴店，2019年把店搬到了如今的十全街街口。而店名，正取自妹夫姜海保的名字，“小姜锅贴”，亲切极了。

坚持用心才能味道好

谈话间，锅贴上了桌。每一只都鼓鼓囊囊的，油光亮泽，像是饱满的月牙，光看着就很诱人。店里的锅贴有三种，鲜肉、牛肉以及虾仁。鲜肉就是猪肉，加入了皮冻，所以汁水充足，不夸张地说，一咬开就能爆汁，吃上去甜中带咸。牛肉的，带着浓浓的咖喱香；虾仁的，咬开来是满满的虾仁。锅贴的皮脆而薄，底部带着焦香，一口一口，根本停不下来。

老苏州最爱的搭配是，一份锅贴配一碗汤水。所以，店里虽然主打锅贴，也能根据个人喜好选择汤水，吃素的有油豆腐粉丝汤，荤的有牛杂、牛肉粉丝汤，口味重的还有酸辣汤。不过最佳拍档还得是牛肉粉丝汤，新鲜的牛腿肉丝毫不柴，粉丝滑溜，汤底为熬煮的牛肉汤，十分鲜美。

店里还有一种小吃也值得一试——排骨年糕。大排炸得恰到好处，皮脆肉嫩，年糕很独特，是米黄色的，带着植物的清香，不甜腻也不粘牙，蘸着甜辣酱吃，滋味十足。

丁敏桥表示，做锅贴这么多年，他们始终奉行三点——把控好质量，用心做，以及坚持。他介绍，锅贴的面皮很重要，需要先用开水烫，然后手工和面，再根据天气调整醒发时间，只有醒发好了锅贴才会鼓起来。肉也得精心挑选，店里的猪肉、牛肉用的都是热气肉，也就是半夜屠宰、凌晨上市的新鲜肉。

小姜锅贴已经走过了14年。如今，店面比书院巷时期大了许多，在文化宫也开了一家分店，生意越做越大，但坚持用心未曾改变。“未来，我们也会用心走下去！”丁敏桥坚定地说。