



年过完了， 来这里找寻余味……

中国人，大概大多数人都会有一段关于饺子的记忆，无论是久别重逢的欢坐，还是大年三十的团圆，都少不了一碗热气腾腾的饺子。转眼假期结束，对很多打工人来说，这个年算是过完了，不过饺子的余味还在。在滚绣坊，就有一家原乡饺子店，默默地陪伴着往来的客人，在味蕾和情感的互通中，回忆家的味道。

文/吴明瑞 摄影/葛雷

直面不确定的勇气

滚绣坊依水而立，古迹众多，为宋代六十五古坊之一，与十全街仅有一河之隔。相较于十全街的人来人往和众声喧哗，这里却独占一份幽静。原乡店面不大，木质结构的设计让人心生温暖。老板杨勇是河北人，自高考那年离开家乡去上海读书后就一直在外闯荡，负责零售行业的销售工作，2011年因为工作原因来到苏州定居。销售需要走南闯北，出差奔波是常事。但杨勇的骨子里，还是恋家的。2014年，他厌倦了辗转各地、来回奔波的日子，从公司辞职。对于一个中年男人来说，这实在是一个足够冒险的决定。怎么挣钱？怎么养家？未来怎么打算？那个时候其实他还没有什么规划，但机遇或许就藏在一些直面不确定的勇气中。

某天当他在十全街一带闲逛时，无意中绕到了滚绣坊，正好看见一家烟杂店正在出租。或许是正对眼缘，或许是时机正好，杨勇当下决定租下铺子，谋一些自己的小生意。“其实店面都租好了，我还没想清楚，到底要开个什么店。”杨勇笑着说。和家人商量过后，他决定，干脆就做饺子吧！“我们北方人都会做饺子，比较简单，换着花样来也比较有意思。每天卖多少，怎么卖都能自己决定，时间

上比较自由。”他将P人的随性体现得淋漓尽致。

如同“原乡”这个名字一样，杨勇的饺子店保留着故乡的原味，让每一个踏进店面的顾客，都能有回家的感觉。杨勇和妻子每天早上到店，开始准备一天的生意。妻子手巧，负责食材、和面、包馅，忙碌一上午就回家去，下午的生意则要杨勇打点了，煮煮饺子，招待招待客人，兴之所至，他也会跟南来北往的食客聊聊天，晚上卖完了就回家去。切换了工作模式的杨勇更加松弛了，对生活，他也有了更多的掌控感。

吃碗饺子，重新出发

原乡的饺子都是当天准备，当天售卖，纯手工制作，每天的菜单都像盲盒，换着花样来。馅料方面也藏着杨勇的小心思，除了韭菜鸡蛋、荠菜猪肉等饺子界的常驻选手外，他还会开发一些独特的搭配，比如秘制墨鱼、老味三鲜等。苏州人对“鲜”尤为钟爱，而只有当季食品才能保留鲜味。杨勇也会考虑时令，制作特定的馅料。春、秋、冬三个季节一般会加点韭菜，冬天还会上点白菜，在每个季节都能饱尝一口新鲜。



不同于很多饺子店，饺子是按斤两和口味售卖，杨勇的售卖方式也是独有的，按个数来卖。熟客早已加上了杨勇的微信，每天他都会雷打不动发上两条朋友圈，那就是今日菜单了。食客们可以任意挑选自己喜欢的口味，进行混搭。小胃口的姑娘们往往点上五六个就饱了，大胃王们就难说了。每个人都能在这里，度过最松弛的“小食光”。

捱过饥饿前的等待，终于盼到饺子出锅。赶忙咬下一口，当舌尖轻触到Q弹的外皮和溢满香气的馅料时，满满的幸福感环绕在侧。秘制墨鱼馅饺子是一大特色，独特的黑皮能将与其他馅料的饺子轻易区别开来。对了！如果觉得只吃饺子还不够过瘾，再来上一壶酒，足可以慰风尘。围桌排坐，把酒言欢，想说的话，都在这盘热气腾腾的饺子里了。

过完了热热闹闹的年，大家也带着家乡的味道和被治愈的身心，踏上新的征程。相聚、别离、圆满、缺憾……人生百味，但没有什么是吃一碗饺子过不去的，如果不够那就两碗，吃饱了才有力气重新出发。

