

一条老街浓缩半城烟火,在寺街启动腾迁
十周年之际,记者慕名前往“寺街小吃”探访——

一碗馄饨,锁住老街烟火记忆

昨天凌晨4点,56岁的许大建和往常一样,来到自家在寺街开的小吃店,忙着和面、包馄饨。“肯定要现包现做才好吃,做餐饮要对得起自己的良心。”许大建说。



许大建为顾客下馄饨。彭常青



市民带孩子来店里吃早餐。张开云



2015年,几名拍摄寺街的影友在馄饨店用餐。彭常青



2014年,现国家女排队员吴梦洁还在通中排球队,几乎每天都来寺街馄饨店吃早饭。彭常青

一家79岁的老店

店主许大建老家在如皋柴湾,15岁就来南通城里谋生,一直从事面点制作。凭着一双巧手,他成了南通市饮服公司的一员,先后在青年路点心店、环城西路烧饼店干过。“店招上写着‘寺街小吃1945’,是因为早在79年前,一户钱姓人家就在这里开小吃店了。”许大建说,后来政府推进公私合营时,这家小吃店成为饮服公司旗下的餐饮店。2002年企业改制后,他买下了这家店,自己当起了老板。

老许是老板,也是厨师,妻子是老板娘,也是服务员。20多年来,夫妻俩一同打理着小店,让这家“寺街小吃”远近闻名。记者注意到,店铺约40平方米,摆放着6张桌子,客满时可以同时容纳二三十人。“都是老顾客了,他们来这里吃的是老南通的味道,也是老南通的回忆。”老许说,就冲这一点,早点多少年没涨价了。

小份光面4元,小馄饨5元,大馄饨8元,“龙虎斗”8元……“寺街小吃”的价目表着实“亲民”。“看个人口味吧,每种都有人点。小馄饨一碗15个,都是鲜肉现包的,皮薄肉多;荠菜肉大馄饨一碗10个,荤素搭配,好吃不腻。”老许说,店里8元一碗的“龙虎斗”也十分畅销,“馄饨和面盛在同一个碗里,满足两种口味。”

等到每年除夕的前十天,店里还会做馒头、蒸包子,“全都是手工制作的老酵馒头和包子。”许大建说,做这些特色“年货”费力费神,也赚不了几个钱,主要是为了答谢这么多年的老主顾,也给老街里添点“年味”。

老南通的那口“心头好”

60岁的王先生是“寺街小吃”的熟客之一,他对店主的手艺用了4个字的评价——绝对“来斯”(很好)!“这里的早饭才是最正宗的南通本地口味。汤是汤,面是面,馄饨是馄饨,清清爽爽,不添加任何‘科技狠料’。”王先生说,他从小就住在寺街蒋家巷里,这家小吃店吃了20多年,依旧“百吃不腻”。现在虽然搬走了,但他一有空就会来这里吃早饭,“因为这里最合我们老南通的胃。”

早晨7时许,40岁的陈先生带着女儿来这里吃馄饨。“孩子在附近的实验小学上学,小吃店是必经之地。早上来这儿吃碗热乎乎的馄饨,浑身都‘斯泰’(舒服)了。”陈先

生笑着说,虽然这家小店没有高大上的环境,但干净卫生,让人吃得放心,店主夫妇也特别热情,这么多年,他在这儿吃出感情了。

家住市区华威园的张女士是一名“新南通人”,老家在东北大庆,目前定居南通。“今天早晨已经来第二趟了。6点多买了一碗馄饨带回去给孩子吃。送完孩子上学,现在自己再来这里吃碗面。”她说,每次在这里吃完早饭都特别满足,有时候还会专门买些生馄饨回去煮,“老板每次都会多加一两个给我呢。”

“味道当然是好味道,但还是要结合寺街改造,把整个店的品位提档升级。”在南通中学工作的朱老师也是“寺街小吃”的“忠粉”。他认为,早餐的口味不要变,但环境、餐具、菜单等急需改进,“可以定制古色古香的青花瓷碗,再印上店名和LOGO。”他还建议,文旅部门可以邀请董宇辉等知名网红达人来这里品尝独具南通特色的早餐,让老店搭上互联网传播的快车,吸引更多外地游客。

老街的馄饨铺并非一家

一碗寺街馄饨,究竟能让多少灵魂梦绕?许大建告诉记者,有对家住市区新城小区的卢姓夫妇,每周都要专程坐地铁来这里吃馄饨,有时一周就要跑上两三趟;还有不少从寺街搬走的住户,也会趁着回来看望老人,顺道到店里吃上一口。“如果我的小吃店能够吸引子女常回来看看老人,也算是件功德了。”许大建说。

在市摄影家协会副主席彭常青的电脑里,保存了多张寺街人家的照片。“你看,这是2016年6月我给许大建拍的照片。当时他正在下面条,一口大锅上热气腾腾的白烟后面,是老许憨厚的脸。”彭常青回忆,那时许大建用的还是炭炉,随着时代的发展,如今他已改用多功能保温电炉了。

“严格说起来,许大建应该叫‘小许’,因为寺街上原来还有一个‘老许’,全名许松炎,也是开馄饨店的。算起来,‘老许’今年应该70多岁了,也搬走好多年了。”彭常青向记者讲述了一个故事:2014年,亚运会排球冠军吴梦洁还在通中排球队,租住在寺街,几乎每天都来许松炎的馄饨店吃早饭,“她个子特别高,我当时一看就知道这孩子将来不得了,果然现在成了国家队主力!”他说,如果结合寺街改造,把老许再请回来开馄饨店,没准吴梦洁也会为了这一口儿时的味道回来打

卡呢。

都说“老街养人”。对比8年前的照片,许大建除了头发有些花白外,皮肤依旧细腻紧致,几乎看不到皱纹,“因为我每天都在店里做蒸汽美容呗。”还是热气腾腾的白烟后面,许大建笑意盈盈。

留住更多寺街的烟火气

前不久,在首期“寺街西南营WORKSHOP开放日”上,许大建夫妇作为商户代表,与来自古建筑保护、建筑设计、业态策划等方面的专家学者齐聚一堂,为寺街、西南营历史文化街区的保护利用献计献策。“我们希望寺街能够改造得越来越好,让更多老南通走进街区,带活老街上的人气,也带火我们的生意。”夫妻俩说。

“酒香也怕巷子深”。在寺街、西南营保护利用专班,来自叮开(上海)商业管理有限公司的一群年轻设计师的加盟,为古老的街区增添了不少活力。“寺街的馄饨给人一种古早、原真的味道,我们团队所有人都去吃过了。”叮开公司90后女孩“二喜”说,馄饨店为他们这些“外来客”打开了了解南通历史的一扇窗,“坐在那里,听听地道的南通话,品尝正宗的南通早点,感受老南通本土的生活,给了我们很多设计灵感。”她认为,当务之急是进一步放大老店的特色,通过梳理故事脉络、提炼文化标识、提档环境内饰等方式,链接更多年轻消费者,为老老店带来更多青春的气息。

今年是寺街历史文化街区实施腾迁改造工程的第十年。“目前,仍有200多户居民在寺街生活,以老人居多。”寺街西南营保护利用专班负责人陆春新介绍,在历史街区的改造过程中,他们将努力保留老街的生活气息、烟火气息和人文气息,在不打扰原住民平静生活的基础上,完善配套设施、改善居住条件,让他们的生活更有质感、更加丰富多彩。

除了寺街馄饨外,寺街臭豆腐、寺街烧饼、寺街“金刚瓷儿”等承载着老南通记忆的“寺街好味道”还有不少。陆春新表示,为避免“千店一面”,尽力留住南通人记忆中的根和魂,下一步,他们还将寻找、挖掘更多寺街的烟火味,并面向全市招募代表南通特色和传承非遗技艺的老字号美食,将其引入寺街,让更多的市民和游客享受到“舌尖上的幸福”,让寺街生活回归日常,让千年古巷“见人见物见生活”。

本报记者冯启榕