

手艺传自 1953



咸菜春笋青团的馅料咸鲜且脆甜。

一口青团 鲜了70年

■记者 赵颖硕 摄影报道

“你见过凌晨3点钟的嘉兴吗？”这是陈慧群短视频中说的第一句话。

陈慧群今年59岁，一家人在嘉兴市区龙舟路经营一家名为“汤团皇后”的早餐店。说是“汤团皇后”，但除了汤团，还有小笼包、蒸饺、馄饨等等。

嘉兴人过清明有个习俗，就是吃青团。这一道小吃，也是“汤团皇后”传承了70多年的手艺。用她自己的话来说：“我们纯手工做，不隔夜卖，为的就是一直保持70多年的嘉兴老味道。我也是老味道的传承人。”

凌晨3点多的龙舟路，除了“汤团皇后”，也就路灯还亮着，此时的陈慧群早已忙活开了。

咸菜春笋青团，是店里的招牌。每天用鲜嫩的春笋，加上嘉兴传统制作手艺腌制的咸菜作为馅料，既能让顾客吃上鲜香开胃的爽，又能品尝到脆嫩新鲜的甜。店里的老顾客说，市场也有很多青团，但不知道为什么，这家的青团吃上去就是特别的鲜。豆沙青团，全部都是手工现熬红豆沙，浓郁丝滑不甜不腻，带着醇厚的红豆香味。不管是咸菜春笋还是豆沙，从外表看，没有什么特别，但一口咬下去，给人的是一种感动。这份感动，是那种小时候品尝过，消失了很久，现在又回来的那份记忆中的味道。

这份传承下来的青团制作手艺，是陈慧群的独门技艺，却也成了她心酸的事。“70多年前，我爷爷靠着精湛的手艺，开了当时的‘艺兴汤团店’，靠着一个青团、汤团、粽子养活了我们一家子。后来手艺传给了我爸，再传到了我手里。70多年来，我们坚持手工磨粉、手工做馅，不加科技，不用预制馅料，就是为了保留那一口嘉兴人记忆中的纯和鲜。但这几年，随着市场的变化，老式的手工青团却慢慢被忘记了。”陈慧群说到这里也很无奈。

陈慧群有过疑问，坚持手工制作，真的还有意义吗？她也曾经想过用现成的面皮和预制的馅料来做青团。但这个想法，直接被她父亲教训了：“你这么做，对得起客人几十年的信任吗？你忘了你爷爷是怎么说的吗？”看着快80岁的父亲还在包着青团，她想起爷爷说的那句话：“我们是靠手艺讨生活的人，偷懒就没饭吃。”可是一看到父亲用那双苍老的手揉着面团，她又于心不忍。

陈慧群的店原来在常秀街，一年多前搬到龙舟路上。因为房租便宜，位置也就比较偏。店虽搬了，但吃了几十年的老顾客，依然能在清明节前“闻”着香味找过来。哪怕要等，也要吃上那口新鲜现做的青团。

采访的时候，记者遇上嘉兴民间食评人陈八公。一碗汤团，一碗馄饨再加青团，让他一口一个“好吃”，一口一个“天花板”。吃完了，他又买了两盒青团，要给家里老人尝一下味道。他说：“嘉兴不缺老字号，缺的是老手艺。创立一个品牌需要几十年，但毁一个牌子可能只要几个月。我们要想办法把这种真正的老手艺传承下去。”

陈慧群现在也蛮纠结的，坚持很累也很苦，但又不想眼睁睁看着祖辈的手艺断送。她现在专门去了广州学习新媒体制作，希望通过社交账号让更多人尝到嘉兴的老味道，也希望有更多的渠道把老味道传承下去。



陈慧群从父亲手中传承下来的这份老手艺，她已经是第三代。



从凌晨3点多开始，陈慧群就在店里忙活。



凌晨4点多，陈慧群准备咸蛋黄肉松馅，这是跟随市场推出且口碑比较好的新品。



店虽然搬了，但还是老顾客“闻”着味道找过来买青团。



陈慧群专门学了新媒体制作，爱人充当起摄影师的角色。



社交平台的视频也引来很多新顾客来买青团。



嘉兴民间食评人陈八公吃完馄饨、汤团，临走前又买了两盒青团，要让自家老人尝尝嘉兴老底子的味道。



已经79岁高龄的陈金生用苍老的双手做着青团，这是他无法放下的手艺。



陈慧群的爱人帮忙剥咸菜，因为年纪大了，直喊有点吃不消。