



林雨尘
本报记者 孙磊

一个经久不衰的老字号,往往浓缩着半部地方史。历史的精魂如何薪火相传?4月18日起,本报推出“老字号·新消费”系列报道,尝试在破圈拓展中洞见时代路径。

系列报道在本报微信公众号、视频号同步推送,获得读者热烈反响,有关亲情、友情、爱情的回忆,在老字号的加持下,呈现出别样滋味。我们对前三期互动报道引发的数百则留言进行精选,在本版集中呈现。

奎元馆 那一碗虾爆鳝面最是难忘

依稀:1974年,我有了女朋友。她有位阿姨在乔司农场,借着走亲戚,我们逛了西湖又逛街。中饭时间到了,我壮着胆子走进了入门有好几个台阶的奎元馆,女朋友不肯上台阶。因为她知道我当时一个月的工资才27元,而她的土布手提包里有阿姨昨晚做的梅干菜饼。为了显示自己的气派,我进去点了两碗油渣面,再把她叫了进来。那碗面很好吃,那碗面也给了我荣耀。

61(幸运鹅版):小时候,奎

元馆的虾爆鳝,对我而言是一碗“高大上”的面,可望而不可及;长大后,自己挣钱了,来个外地的同学朋友,习惯往楼外楼、知味观、奎元馆这些老字号里带,无论酒菜面饭,哪怕是一碗片儿川,每一碗都有故事,每一勺都是历史。

何福珍:我小时候,爸妈带我数次去过奎元馆吃三鲜面等,岁月已过去60多年了。我仍然很喜欢吃奎元馆的虾爆鳝面,很有特色。每年逢过生日就会去奎元馆庆贺,很有喜庆的气氛。奎元馆菜的品种也很

喜欢,炒虾仁、香酥鸭、白斩鸡等特别好吃,有次住院给旁边的外地病人尝尝,他也连声叫好。

信用社:想起来还是40多年的事了,当时我在省级外贸公司工作,难得接待了一对美国华人客户来公司洽谈业务,经同客人商量,特安排在奎元馆吃,并在最后安排品尝虾爆鳝一品锅。客人吃后赞不绝口,往后每次来都会去吃一吃。从那时起我也的确爱上了这碗面,父母亲每远道而来,也特地带他们品尝。

景阳观 把冷菜做出最热的味道

云飘飘:我极少发烧,只记得小时候发烧过一次,烧得浑身发烫,全无胃口。“尝口双插瓜吧,可鲜美了”,她捧出一个小瓷罐,琥珀色的酱瓜浸着香油,姜丝在灯光里透亮。听着瓷勺碰着碗沿的轻响,妈妈把白粥吹了又吹送到我嘴边,咸津津的鲜脆在齿间炸开,唤醒了压抑多日的胃口。我瞄见她疲惫中透着如释重负的笑意,心里暖暖的。多年后,极少发烧的我已不记得高烧的滋味,唯记得景阳观酱菜的鲜味,是

母爱的回忆.....

张杭生:我的父母,舅舅,大娘都是景阳观的职工,上世纪六十年代,我读初中时每天中午都骑自行车,从众安桥到官巷口处景阳观门市部吃中饭,店里的什锦菜是我的最爱。

感恩:我来杭州工作后认识了我夫人,谈恋爱时河坊街是保留项目之一,而往往景阳观是最后一站——因为丈母娘喜欢这里的酱菜,夫人每次出

门都要带一点回家孝敬。如今我们已经有了2个孩子,一家4口想不好早饭吃什么,就会熬点白粥,配景阳观的脆小瓜和醋萝卜。希望河坊街这家店可以一直开下去啊!

童:从官巷口到河坊街,从父母辈到子孙辈,酱菜只追景阳观!



20世纪70年代,杭州王星记扇厂竹扇。
郭刚祥捐赠

王星记 这三个字就是扇子的代名词

吴老师:1955年,我来到省二轻工作,下属有一个单位名为“王星记”,作为唯一一家扇子手工业传承企业,它是工艺美术企业中的“一枝花”。我们也曾受邀去王星记工厂参观。从那时起,我见证了王星记的发展壮大及创新。

退休后,我也一直在关注着王星记的动态。看到浙江老年报的报道,我心情很激动,我为自己能陪伴王星记而感到荣

幸。它今年150岁了,希望王星记越来越好!

惜时孙小婷:2023年,我们荣幸成为首届亚洲U16女排锦标赛颁奖花供应商。赛前我们给主办方出了多款方案,最终敲定这款:以王星记扇子作为主体,在绘有西湖系列背景的扇面上搭配鲜花,十分有杭州乃至中国特色。

这个创意得到了颁奖嘉宾

的一致称赞。王星记扇子作为赛事礼品被各国运动员永久珍藏。

吉祥三宝:我曾有把上世纪70年代的王星记竹扇,并附有发票,当时只要1.62元一把。前年,杭州市博物馆开展“百万收藏”活动,我已将它捐赠了。杭州博物馆收藏后曾展示在馆内,让市民游客一起欣赏。