

网友声音：

@zjay：一个吃的炸出多少贪吃鬼，老城区弄个美食街，就叫城市的烟火味。
 @丹莹：梅花糕，小时候的回忆。后来回温岭再也没有找到过。下次回温岭一定要打卡！
 @DEINES：读初中时，学校边上梅花糕1个0.07元。放学了，买上3个0.2元，吃了再回家。后来毕业了，就再也没怎么吃过了。现在那个地方也拆了重新造房子了。

热线 86901890



编者按

有些味道，或许言语无法将其描述，但记忆却将其久久收藏。

跳跳糖的甜、魔法士干脆面的香、辣条的辣、绿舌头的酸甜……那些零食或许早已被岁月所淹没，但它们的味道却从未遗忘于我们的唇齿之间。

铁皮青蛙的微微金属味、印着流行卡通人物卡片的油墨味、贴画的胶水味、拉绳陀螺的塑料味……那些玩具的气味里承载着我们整个童年的乐趣。

从本周起，本报推出《寻找那些熟悉的味道》系列报道，聊聊味道背后的故事。

都说民以食为天，味道勾连起来的记忆，即便跨越千山万水，也能给我们带来内心深处的慰藉。那些隐藏在大街小巷的曾经熟悉的味道，随着人们逐渐搬离熟悉的环境，随着店铺的拆迁搬离，可能渐渐淡出了人们的视线。这一期，我们先来重温一下梅花糕的香甜和番薯干的嚼劲吧。

贪吃街的阿公梅花糕又开卖啦！

饱满的馅料

暖了胃

记者

颜婷婷

甜了心

寻找那些熟悉的味道

冷飕飕的天气里，捧一个热腾腾的梅花糕，咬上一大口，中间的红糖汁瞬间溢了出来，甘甜在口中蔓延开来，忍不住赞叹，太好吃啦！

酥脆的外皮，饱满的馅料，暖了胃，甜了心。

就像老婆饼里没有老婆，狮子头里没有狮子，梅花糕里也没有梅花。

那为什么叫这个名字？

相传乾隆皇帝下江南时见其形如梅花，色泽诱人，故作品尝，入口甜而不腻、软脆适中、回味无穷，胜过宫廷御点，拍手称快。因其形如梅花，便赐名梅花糕，流传至今。

以前，在街头小巷或学校门口，经常能看到梅花糕的影子。近年来，竟愈发少了。

从太平街道人民路这边的入口拐进贪吃街，没走几步路，就可以看到一家卖梅花糕的小店。店主是一位头发花白的阿公，叫朱先均，今年已经78岁了。



扫二维码，
一起来聊聊记忆中的梅花糕



1



2



3

阿公梅花糕曾消失了一段时间如今有了自己的小店面

早在2001年，朱先均就骑着一辆三轮车，开始在贪吃街（现在十足超市的位置）卖梅花糕了。朱先均老家在松门，原本是做生意的，退下来把生意交给孩子后，他跟着亲戚学了制作梅花糕这门手艺。说起来，亲戚做梅花糕，最早是在四五十年前，一直坚持传统的做法，所以我们的梅花糕口味很正宗。

没有招牌，时间长了，熟悉的老顾客都称之为贪吃街的阿公梅花糕。

不过，四五年前，阿公梅花糕消失了。朱先均笑着说，当时，流动摊点影响市容市貌，是整治的对象，再加上自己年龄也大了，所以选择了退休。

没卖梅花糕的这几年时间里，虽然时间上挺自由，但忙惯了的朱先均有些闲不住。一年前，得知贪吃街的店面费有所下降，朱先均决定，租一个店面，重新开张。

店面不大，只有8.5平方米左右，分成了前后两个区域。前面卖梅花糕，后面则用来放一些制作材料。有自己的店，感觉更加稳定一点。以前一遇到下雨天，就没法出摊了。朱先均说。

冬天这个季节，梅花糕的生意不错，一锅刚出炉，很快就没剩几个了，顾客一般都是3个、6个地买。来买梅花糕的很多是老顾客。有好多朋友发朋友圈，说贪吃街的阿公梅花糕又开了。朱先均特别感谢老顾客的捧场，有些老顾客特意从松门、石塘赶过来，还有些顾客在杭州，就托家人寄过去。

生意好的时候，朱先均一天最多可以卖到近

30锅，但受疫情影响，近来生意相对来说要差一些。

**梅花糕制作有讲究
刚出锅时口感棒棒哒**

刚出锅的梅花糕味道是最好的，一锅卖完了，朱先均赶紧开始制作下一锅。

这锅，一看就有些年头了。都说工欲善其事必先利其器，要制作出美味的梅花糕，一口好锅必不可少。这是铜锅，20多年前，我在路桥定了三四个，现在已经基本上买不到了。铜锅是纯手工制作的，老一辈的人年龄大了，不干了，后辈也不愿意从事这门手艺，觉得不赚钱。朱先均说，现在新开的店，用的是铝锅，做出来的梅花糕口感上就比不上铜锅了。有时锅有了小问题，就自己修修。铜锅有19个孔，一次可制作19个梅花糕。

铜锅配的是煤炉。朱先均没有选择电磁炉之类的，虽然用电的可能更方便，但他依然坚持传统的做法。同样，这个煤炉也用了二十多年，他一直没换过。

锅热着，朱先均迅速地往每个孔里刷上了一层油，然后注入调好的面糊。调面糊很关键，面粉、水量都要控制好。以前搅拌，全靠手力，现在有了机器来助力。机器搅拌的吃起来更有嚼劲，因为用力比较均匀。

梅花糕好不好吃，馅料决定着成败。馅料里有豆沙、芝麻、花生、红糖等。馅料的味道，朱先均调试了好几次，太甜了，吃着容易腻，在他看来，微甜是刚刚好的。面糊烤了几分钟，朱先均往中间嵌入馅料。

最后，在面糊上撒上红糖、芝麻，静静地等着，待表皮焦焦脆脆，梅花糕就可以出锅了。

控制好，时间太长了，软得根本没法切。记者赶紧跟阿婆取经。

时间长了，番薯软了，自然是不行。时间短了，番薯里面还是硬的，肯定也不行。要时刻留意着，筷子刚刚可以戳进番薯的时候就可以了。阿婆说，等番薯凉了再切片，热的时候太软，一切就变形了。至于厚度，两三厘米就差不多了。

晾晒是制作番薯干关键的步骤，冬天的北风是最好的，吹个两三天，番薯干就差不多成了。

每个人的口感不同，还是要自己把握。有的喜欢吃软一点的番薯干，晾晒的时间就短一点；喜欢吃硬一点的，晾晒的时间就长一点。也没有什么标准答案，适合自己的口感就好。阿婆说。

街上也有一些现成的番薯干卖，比起自己做的，卖相要更好。有市民说，自己做的番薯干，在阳光下曝晒一段时间后，会变黑。关于这个问题，其实很好解决，记者了解到，蒸煮红薯前，将红薯放在盐水里浸泡10分钟左右，可以有效防止红薯氧化发黑，有兴趣的市民可以在家试一试哦。



开通移动支付、推出外卖老人做生意也与时俱进

记者注意到，店面的招牌写的是刘素娥梅花糕。刘素娥是朱先均老伴的名字。以前，朱先均在贪吃街卖梅花糕，老伴则在卖鱼桥那儿卖。营业执照是以她的名字注册的，所以，就用了这个招牌。朱先均说。

当记者问到，你和老伴的名气谁更大一些呢？朱先均想了一会儿，笑着说，应该是我吧，贪吃街的阿公梅花糕，大家都知道。

为了更好地吸引顾客，店里开通了移动支付，还推出了外卖，这些都是我自己弄的。别看朱先均已经快80岁了，但还挺时髦，日常生活也喜欢玩微信。做生意也要与时俱进。现在一天收到的现金也就几十元，大家都习惯用微信或者支付宝支付了。朱先均说，外卖订单平时也有，但相对来说，还是来店里的顾客多一些。

梅花糕也涨价了，20多年前，只要0.5元一个。后来，涨到了1元一个，1.5元也卖过。朱先均说，现在是10元3个。

离店不远处，朱先均曾经摆摊的老式三轮车就停在那儿。一些学校举办美食节，会邀请朱先均去那儿现场制作。这个时候，老式三轮车就派上了用场，他们夫妻俩把工具往车上一放，就可以出发了。梅花糕很受学生们欢迎，队伍排得老长了，一个锅哪里来得及，要两个一起开工。看到孩子们如此喜欢自己做的梅花糕，朱先均特别开心。

1. 店面的招牌写的是刘素娥梅花糕，刘素娥是朱先均老伴的名字。

2. 热锅刷油。

3. 注入面糊。

4. 撒上满满的红糖。

5. 烘烤，等待出炉。

6. 朱先均卖梅花糕20多年了，一直坚持传统的制作方法。

**晒番薯干，
晒出冬日阳光味道！**

