

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

卖了三十年的梅干菜饼 来自外地

熟悉的味道

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离开我们的唇齿之间。

本报推出了《寻找那些熟悉的味道》系列报道，聊聊味道背后的故事。说起温岭的老味道，少不了街头小摊贩里的童年记忆。如今小摊难寻，但街角小巷里总有那么几家开了第四期几十年的老店，陈旧的装修，略微破败的店面，甚至没有门头。在美食轻而易举就能寻到的今天，这些老味道总归是谈不上最好吃，却是最难得。

之前，我们和大家介绍了贪吃街的阿公梅花糕，女人街和贪吃街的葱包，据说只有60、70后才能解开的年龄密码——趴腿裤，这一期，来聊聊来自外地火在温岭的梅干菜饼，它已经卖了32年。

火在温岭 有人从五角吃到五元



记者 曹钰/文 林珊伊 曹钰/图

一个火炉、一团面、一把梅干菜、三两肥肉，揉成薄薄一片，贴在碳火炉里。烤熟后，馅料的鲜香、面皮的脆香在烤炉里升腾，赶路人都要忍不住驻足。这是在温岭大街小巷常见的美食——梅干菜饼。这一期介绍一家承载我们几十年回忆的老铺——东安路梅干菜饼（曾用名：周记梅干菜饼）。



寻味

一把遮风挡雨的大伞，一个冒着热气的烤炉，一块铺洒着面粉的砧板，一个忙忙碌碌的身影……曾几何时，街头这样一个简单的梅干菜饼摊，留住了往来赶路人的心。

如今大多饼摊都搬进小巷，若说，值得专程开车前往的，记者知道的有这几家。一家位于东安路，目前没有门头，已有几十年历史；一家位于万昌路，在市区算得上大名鼎鼎的阿伟梅干菜饼，他家还能外卖点单；还有一家不在城区，位于大溪小学旁，也有些名气。三家店中，最吸引记者的是东安路这家。

东安路一带，停车还算方便，记者远远看到一家不起眼的小店，围着好些食客，一位阿姨在案板前忙碌着。

5个加肉的，和以前一样，2个脆的，3个软的，好了叫我。食客张先生说完，去了车里等着。

阿姨和面、包馅、擀面，动作一气呵成，饼快速成型。再在碗里沾点清水，往冒着火光的炉口一送，梅干菜饼就稳当地黏在炉子壁上。

不一会儿，烤炉里升腾出香味，张先生循着香味过来了。接过梅干菜饼，张先生拿起一个，迫不及待地咬上一口滚烫，低声说：好烫、好吃！

禁不起这扑面而来的诱惑，记者要了一个。只见饼的表面金黄焦脆，酥皮溢出少许油，梅干菜夹着肉味，香气扑鼻，咬着饼的边缘，撕开口子，热气喷涌而出。刚入口，有些许烫嘴，熟悉的烟火气顿时冲击口腔和鼻腔，深入心里。这家梅干菜饼的味道，倒是和北门街吃过的似曾相识。

给我一个脆点的，加糖。

正沉浸在这熟悉的味道时，一位骑着电瓶车的食客经过，大老远就冲着阿姨叫道。

食客来来往往，有些骑车，有些开车，有些步行。有的穿着讲究，有的穿着老旧，还有的直接穿着睡衣而来。阿姨的脸上始终挂着微笑，对每位顾客都非常温柔。

店面虽小，但里头靠墙摆放了一张有些年头的长凳，步行而来的食客，大多会在这张凳子上

坐一会儿。

这时，店里来了一位上了年纪的阿公，刚坐下，阿姨就揉起面团，厚厚地包裹着肥肉，揉捏好贴炉里。经过一番等待，一张比普通梅干菜饼厚上一倍的烤饼熟了，阿姨切成小块，递给阿公。阿公默契地接过，转身回到长凳上坐着，狼吞虎咽地吃完，摸摸肚子，高兴地付了钱离开。

事后才得知，这位阿公是在附近干活的，常来阿姨的店里光顾。这饼是他的早饭，不用烤得太薄太脆，关键是要顶饱。

溯源

忙碌间隙，记者和阿姨聊了一会儿。原来，阿姨和老公是丽水人。他们20多岁就来到温岭，一晃32年过去，一家人依然坚守着这门手艺和不变的味道。

刚来这儿时，只有我们一家卖梅干菜饼，在北门街摆摊。那时候虽然起早摸黑，但一点不觉得累。阿姨一边说，一边揉面。

眼前的阿姨，一身朴素的打扮，围裙和袖套沾着些许面粉，脸上洋溢着幸福。

后来生意好了，我就到东安路摆第二个饼摊，再后来，我老公的弟弟也来到温岭，就是你们常吃的阿伟梅干菜饼。几年前，我儿子见我们辛苦，也接手了我们的手艺。

说到这里，阿姨客气地递给我一个刚出炉的饼，你再尝尝，这是加糖的，懂吃的都喜欢加这个。

记者一边细嚼着麦香浓郁的饼皮，一边消化着阿姨说的话，原来阿伟梅干菜饼、百家缘旁的饼铺、北门街火了半边天的老店，都是他们一家人的。而最早来温岭的，就是阿姨夫妻俩了。

阿姨说，做饼最关键的是和面技术、梅干菜馅和火候的把握。

我们传统的老手艺，用老面做皮，老面对温度和湿度要求高，难把握，但经历过发酵，面团原本的香会完全释放，做出的饼，麦香更浓，吃起来更软、更有嚼劲。阿姨接着说，挑选梅干菜靠经验，品质好，冲洗时间就短，鲜味就留

存得多。

最后阿姨告诉记者，梅干菜饼，大多数人都吃过，少有人懂得，加一勺糖味道大不同。做梅干菜饼的秘诀，大多数人都知道，但少有人知道。吃的东西，每个人喜欢的都不同，有的喜欢焦一点，有人喜欢软一点，我们在这儿久了，老顾客一上门，不用多说，我们便知道他们的口味了。

确实，这道为赶路人准备的充饥美食，少有人计较哪家最好吃，但会挑着熟悉的买。

梅干菜饼就像一座桥梁，将这来自丽水的外乡人和温岭人连在了一起。

让阿姨印象深刻的是，20多年前，有一个学生喜欢吃饼，时常来摊上买，那时候的饼，只要3毛钱一个，但对那个学生来说，还是有些贵，夫妻俩留意到，就专门给学生做小一点的饼，价格也算得便宜些。如今，那学生已经是一个孩子的妈妈了，还经常过来买饼。

我们还记得她说，现在想吃什么都可以买得起，比这里味道好的东西很多，但最让她牵挂的还是我们家的饼。快30年了，一直都是这个味道。

后记

记者走访了好几家较为出名的梅干菜饼铺，其中，万昌路的阿伟梅干菜饼面饼稍厚一些，虽然没有东安路这一家的脆香，但馅料饱满，味道也很棒。他们家还能外卖点单，店里的茶叶蛋也是畅销货。

大溪的胡记梅干菜饼，开了21年，现在在大溪小学附近，生意很火爆，记者排队买了几个，饼很厚实，有分量，细细吃起来，倒有些永嘉麦饼的味道。胃口小的女生可能吃不完一整个，适合赶路人作正餐。

说到这里，记者特别想知道，你喜欢吃的梅干菜饼，是脆的，还是厚的？你是喜欢在梅干菜饼里，加一勺糖？你还知道，哪里有好吃的梅干菜饼？32年前，你是不是也在北门街买过几毛钱一个的梅干菜饼？



食客说

70后张先生：北门街和东安路的饼，小时候常去吃，我从5角吃到5元。去年去吃，一直没找到，后来问了旁边的店，才知道搬到了东安路。后来几次开车路过，都没发现，这个位置太不显眼，幸好我上次看到周师傅背着箩筐走进一家小店，才知道了位置。

80后张先生：我吃过大溪那家老牌子梅干菜饼，那家饼皮厚馅多，适合我们这种搬砖的人吃。上次，我们点了一个豪华加咸菜版本的，大约30元，肉超级多，吃起来很爽。

85后肖女士：怀念以前在老城区上班，一到下午，老板娘就给我们买一打。吃得不想家，天天给公司卖命加班。

90后刘小姐：我们搬到城东以后，再也吃不到老城区的味道，北门街的梅干菜饼以前经常吃，去年让同事带，结果听说他们搬家走了，后来才知道，是两个饼铺并到东安路了。现在想吃几十年的老味道，只能到老城区才找得到。

95后江小姐：初中吃过那家，再也没有吃过比他家更好吃的梅干菜饼了，现在搬家了，很想念那个味道。

80后陈先生：小时候，大人都说吃梅干菜会变黑的，现在确实挺黑。不过，现在自己的孩子也喜欢吃梅干菜饼，听说爱吃这黑黑的梅干菜，是浙江人的血统。

网友声音

@英俊的小姐姐：你们应该去光顾一下他们儿子的饼摊，帅的勒。

@韬：泽国老电影院那家的梅干菜饼，一定要加糖加辣。

@叶森森：阿伟和东安路的梅干菜饼都吃过，但是大溪的还没吃过，有机会要去尝尝。

@彼岸孤鱼：刚开头一看文字，未见其人时，我心想不会是那大姐吧？没想到果然是她，太好了！熟悉的味道又回来了，明天吃烧饼去。

@陈彦君：他们是实在人，我吃了20年，味道不变，老实赞。

@糯米：吃的是一种情怀，包含的是一种思乡情。回温岭路过必须得吃。

@蟹蟹：吃过北门街的梅干菜饼，吃过东安路的，最后吃的阿伟家的，还吃过百家缘隔壁的，哈哈哈，胖子就是这么吃出来的。

@陶：现在点外卖吃阿伟梅干菜饼，店里去吃百家缘隔壁那家，刚出炉的时候脆脆的，馅料也不咸，味道刚刚好，老板也很帅。

@樱桃MUM：这家阿姨人很好，每次下班回来饿了就买一个带回家吃，阿姨都记得我不喜欢有葱的，回到家孩子都会抢着吃，因为很香、很脆。

@我好像困了：肉馅多不代表好吃，我觉得最佳就是脆脆的、肉少的饼！

@张无忌：临海紫阳街医院旁边那家也很好吃，10元一个，料多皮脆。

