

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

# 这家开了四十年的小店

## 咬一

# 一口青团

传承了三代人的老味道

# 半个春天就过去了

## 熟悉味道



寻味

### 食客络绎不绝，有不少慕名而来

大元桥的早晨，熙熙攘攘都是人，挎着小篮子的，拉着小板车的，骑着三轮的。浓浓的生活气息，不禁让人怀疑，这里在老时光里，按下了暂停键。

不用打听这家老铺的位置和店名，每逢清明节前后，店门口排起的长队就是最好的地标和招牌。

当天一大早，记者来到大元桥馒头店，那儿的队伍早已排得老长了。

老板，我的50个青团还要多久？

一位不及的顾客大声问了一句。等候之际，记者问了一下排队的食客，刘女士说，她已经排了一个小时。

我每年过节都要来这里排

队，冬至买圆，清明买青团，去年因为有事，等不及排队，另寻一家买回去，味道却不一样。家里人习惯他们家的味道，而且他们家的吃起来更有香头！

来这里排队的食客不乏从坞根、箬横、松门等地过来的，还有些特地从路桥、椒江慕名而来的。

站在门口，可以清楚看到操作间忙碌的身影。老板娘赵阿姨不停地揉面搓团，五六个请来的阿姨围坐在案板前，低头包馅，几分钟时间，案板上落满青团。赵阿姨依次将青团放进蒸笼，一笼大约30来个，一层层垒高，放炉子上蒸。

不一会儿，青团蒸好，整个

小店升腾起热气，排长队的顾客都伸长脖子盯着蒸笼。有热心的食客见我一直张望，就让我先上前。

我们都是买好几笼的，你买几个就你先。

只见一笼排列整齐的青团，绿得透亮透亮，记者迫不及待地拿起一个甜口的青团，吹一吹，一口咬下去，面皮糯叽叽的，豆沙馅夹带着浓郁的桂花香流进嘴角，细嚼还有淡淡的芝麻香，甜而不腻。

吃完甜的，转而拣起一只咸口的青圆，口感更为紧实，馅料很多，猪肉、虾皮、豆腐干、鲜笋调和得恰到好处，一口下去，油香油香的。

溯源

### 三代母亲，为孩子撑起40年的店

好味经不得时间。

征得赵阿姨同意，记者舀了一勺馅尝了尝，果然，这豆沙馅绵密沁甜，入口之后，是无穷尽的回甘。原来，从一把红豆到一勺豆沙馅是要经历20多个小时的看守。难怪有人说，豆沙馅才是点心的灵魂。

赵阿姨介绍，咸青团的馅料是她婆婆炒的，为了馅料好吃，婆婆费了好大功夫。里面的肉丝和豆腐丝都是细细炸过，所以会越嚼越香。而且青团的面皮没有任何掺杂，只有糯米粉。

赵阿姨一边忙，一边和记者讲起这家店的故事。

原来这家店，最早是她婆婆的妈妈这辈在经营，自己16年前嫁过来，便跟着婆婆一起经营这家店。

做圆实在辛苦，这十几年我也是咬着牙熬过来的。

赵阿姨说，从外婆那一代开始做圆，到了婆婆这代，生意越来越好，小店也越来越忙，如今算上自己这代，也算是传承三代了。

一年365天都不敢关门，有一次我们带孩子出一趟远门，回

来见到老顾客都问：你们去哪里了？我早饭都没得吃了。

虽然赵阿姨嘴里抱怨，但心里还是欢喜的，揉面、捏圆的动作丝毫没有慢下来。

谈到自己孩子时，赵阿姨眼角露出一抹温柔。

十几年了，我们守着这家店，带着孩子，晚上看着孩子做功课，凌晨又起来做点心，虽然很辛苦，但能天天陪着他读书，就够了。等孩子考上大学，我想和孩子一起走出这里，出去闯一闯，我还有自己没完成的梦想。

赵阿姨说，自己的孩子从上学开始，每天的早餐就是圆，一吃吃了十几年，前年上高中，孩子突然说，再也不吃圆了，想吃点别的。这是一个孩子长大了的标志吧。

望着赵阿姨温柔的眼神，记者心里泛起一丝丝涟漪。仔细打

量店内，发黄的墙壁，面粉散落的地砖，靠墙叠高的泡沫箱，桌子上的蒸笼蒸屉。虽然有些陈旧，但摆放有序。

恍惚间，一股暖意涌入眼眶，这些都是3位母亲用近40年的青春岁月支撑起来的啊

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  
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  
那些零食或许早已被岁月所淹没，但它的气味里承载着我们整个童年的乐趣。  
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后才能解开的年齡密码 趴腿裤，来自外地火在温岭的梅干菜饼，第五期，我们再来聊聊天团吧，春天必不可少的美食。

## 网红 DIY

### 制作馅料

1. 红豆提前泡3个小时，水倒掉，换清水盖过红豆，大火煮一小时，将水倒掉一半，继续煮；
2. 加入红糖再煮两个小时直至红豆出沙，用勺子不断搅拌，直到水分收干的状态，放凉备用；
3. 咸蛋黄喷白酒，烤箱上下180°烤10分钟，取出备用。

### 制作面皮

- 1.50克澄粉加开水，烫熟，揉匀；
2. 在300克糯米粉中倒入地梅汁，加入澄粉继续揉，直到揉成一个绿油油的面团；
3. 将面团搓成条状，切成一块一块，搓圆压扁备用。

### 包馅

1. 包馅料时，手上可以涂抹少许油，防止面皮粘手；
2. 根据喜好，在面皮上分别加入豆沙、咸蛋黄、肉松，包好搓圆；
3. 包好的青团，最好立刻上火蒸熟。

### 食客说

70后小蔡：外面买的青团，没一家我满意的，除了大元桥这家，真是老字号了，一到清明节排队，从桥头排到桥尾。

60后张先生：只有清明节前后能吃到他们家的青团，一连吃上十天。在平时，我最喜欢的还是他们家的圆，白色的那种，每天早餐两个。

70后微微：大元桥这个咸圆特别好吃，我小时候经常去买，嫁人以后，我婆婆的青团秒杀了外面的所有青团。

80后小王：大元桥这家，从小吃到现在，一到清明就会去买两个青团。虽然现在看来，馅料的口味重了一些，油了一些，但他们家几十年都是这个味道，真的很难得。一吃进口，就能想到过去，有那么一点缅怀先人的感觉。不过，从口味上来说，我更喜欢有浓浓的梅味的私房青团。

90后小杨：大元桥那家圆真的好吃，比我妈做的好吃。我以前在实验初中读书的时候是住校的，每到周五回家，都会专门去他们家买圆，还会给我爸妈带两个。15年前，他们家的圆好像是五毛还是一元钱一个的，现在十几年没去了。今年吃到了一个，还是那个味道啊。



### 网友声音

@雨晴：温岭特色青团必须是咸的，加上香香的虾皮，一口气吃5个。

@可乐：青团，带着艾草的清香，最经典的还是它的咸鲜味，还有那流油的馅料！

@小孙：薄荷芝麻红豆沙，小时候春游，我妈凌晨3点就起床做青团。

@昊：最好吃的还是妈妈亲手做的青团。

@vv：怀念妈妈做的青团，馅都是为我定制的。

@时光：每逢佳节吃青团，吃的不只是青团，更是一种情怀。

@祥和：喜欢吃青团，黏黏的糯糯的，夹杂着各色的馅料，一次吃三五个不在话下。

@Molly.妙：青团，看着青色自然就想到了春天里的嫩芽儿。因母亲喜好包各种圆，锅上蒸笼里热气腾腾的画面印在了儿时的记忆里。所以，美味食谱里亦不能没有它。浓浓的家的味道！

@艾洛希：我喜欢吃甜的，最好是能看到豆子颗粒的那种。在日本，一个铜锣烧的灵魂就是豆沙馅。青团的灵魂或许也是豆沙的熬制过程。



后记

### 另一家小店用的地梅是去野外摘的，特新鲜

离开大元桥，记者还走访了几家做青团的小店，其中一家小梁私厨，引起了我们的注意。他们家的用料也十分讲究，虽然价格略高，但很适合注重食物品质的食客。

小梁家在五中对面，走进他们家，底楼的桌子上，整理摆放着一盒盒打包好的青团，大约有两三百个。这几天，每天五六

百个青团做好对外送，每逢清明节前后，好多老顾客都是一定几百个，还有往北京、广州寄的。谈话间，小梁热情地递过来一个青团。接过青团，记者发现，这青团的颜色较深，轻轻拉扯，面皮竟能拉到半尺长，又糯又Q，馅料里的肉粒也很大颗，很是实在。

我做青团用地梅，大部

分是我爸去野外摘来的，很新鲜。其实，不少人清明节就是想尝那么一口清明味，所以地梅的味道要浓郁一些才有清明的感觉。

小梁家的青团除了甜和咸的外，还有一种特别的米青团。不巧的是，当天小梁没有制作米青团，但从买家秀上来看，这米青团也十分诱人呀。

