

《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

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。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后才能解开的年龄密码 趴腿裤，来自外地火在温岭的梅干菜饼，第五期，我们再来聊聊青团吧，春天必不可少的美食。



用料

糯米粉300克 红糖30克
澄粉50克 地梅汁100克
猪肉松50克 白里200克
猪肉松50克 咸蛋黄若干个

青团

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，加入澄粉团继续揉，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。



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，骑着小三轮的 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面，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？一位等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有从坞根、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里忙碌的身影。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

溯源

三代母亲 ,为孩子撑起 40 年的店

记者 曹钰/文 林珊伊 曹钰/图

温岭人是念旧的，在 吃 这个字上，体现得尤其明显，但凡小时吃过的味道，长大后，越年长就越喜欢。青团，温岭人叫 青饊，做青团的地方很多，先不说乡下长辈大多会自己动手做，城区大街小巷的早餐店里，手机朋友圈的私房美食，处处可见，更甚有酒店特供奢华版本，让你看图就很受用。但要说生意好的，口碑不变的，终究是这家40年老铺，传承了三代人的老味道。



到中午，见赵阿姨离开了案板，记者趁机走进里间，与赵阿姨攀谈起来。我昨夜12点起床做到现在，还没空吃饭，今天估计还要做3000个，青团都是当天蒸当天卖，就算顾客提前一个月预定，我也得在交货前一夜开始准备馅料和面皮，当天包起来蒸熟。赵阿姨说，做生意这么多年，店里从来没有卖过一个隔夜青团。如果当天卖不完，就送给关系好的亲戚朋友们。还好一年就一个清明节，我们青团只做十天，一天做三四千个，连续十天熬下来就好了。比起咸口的青团，小记更喜欢、也更好奇甜口的豆沙馅怎么做才好吃。赵阿姨毫不保留地说出了她的 秘方。红豆洗好以后泡几个小时，大火烧3个多小时，然后再换小火慢熬，边熬边搅拌，加糖，一直熬到汤汁全收进豆子里，就可以起锅了。起锅以后，彻底放凉，在包馅前几个小时，再加进炒香的芝麻和干桂花，一道工序都不能省，这样香味才够浓。豆沙制好，当天就要包馅，

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。我做青团用的地梅，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。

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团，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。

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，真是老牌子了，一到清明节排队，从桥头排到桥尾。60后张先生：只有清明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，我更喜欢有浓浓地梅味的私房青团。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 青饊 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，最经典的就是它的咸鲜味，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。
@旻：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。