

《寻找那些熟悉的味道》系列报道



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，这些老味道总是谈不上最好吃，却是最难得。

第十六期 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，春天必不可少的青团，温岭人再熟悉不过的嵌糕，食客追随近30年的大饼饼，上了年纪的老店 雄鸡面店，农历四月初八少不了的乌饭麻糍 这一期，我们来聊聊大饼饼的 兄弟姐妹 肉夹馍和粉蒸肉饼。

长天幼儿园肉夹馍

夹馍界的大满贯

和印象中的肉夹馍不同，长天幼儿园的这家肉夹馍，可谓夹馍界的大满贯。卤肉、卤蛋、卤豆腐干、大肠、青椒、蔬菜 一个夹馍，包容了你能想到的所有食材。

虽然已是下午1时左右，这个不起眼的小巷子，还是有很多私家车来来往往，买肉夹馍的人从店里排到路边。

以前他们家在幼儿园门口摆摊时，就有很多人来光顾。现在搬到偏僻

的小巷没多久，老顾客便都找了回来。一位等吃的食客和周围人交谈着。

大部分食客是打包带走的，也有一些直接吃了起来。巴掌大的小店，人气满满，十多人站在里面吃得很是自在。

终于轮到了我。

只见老板从大锅里夹起一块拳头大小的卤肉放在案板上，又将每种菜都夹了一些，放在一起切碎。老板娘在一旁

递过现做的夹馍。滚烫的夹馍夹着热腾腾的菜，很快就递到我的手上。

太实在了吧，这夹馍里的馅料若倒进大碗，也是满当当的。我忍不住惊呼。

吃了一口，味道挺清淡，和家常菜一样的味道。显然，对于女生而言，这样一个夹馍是吃不饱的。大约吃到2/3的样子，我已经觉得非常饱了。

虽然这味道并没有惊艳到我，但这

分量以及小店暖融融的和谐气氛，给人满分的幸福感。

我们是河南人，到温岭几十年了，一直就在这里摆摊卖夹馍，看到来的都是老顾客，心里就高兴，忙的也有奔头。老板说。

老板和老板娘在案板前忙碌着，老板低头切着菜，老板娘在炉子前做着夹馍，每当有顾客点单，他们都会抬起头，脸上是始终如一的温暖笑容。

肉夹馍与粉蒸肉饼，各有不同风味，



卖鱼桥粉蒸肉饼



松软、Q弹 真是人间极品啊！

1999年的时候，开在卖鱼桥，这家人气特别高的粉蒸肉饼店或许因这一原因得名。

下午4点多，我们到老八一宾馆转角处，左右都是略显冷清的数码产品店，只有这不起眼的小门面围聚着一排食客，看来这就是他家了。

走近，小店升腾起热气，还有熟悉的粉蒸肉香。排在前面的食客，捧着粉蒸肉饼，大口咬着，这场景让我的肚子不禁咕咕噜叫起来。

终于轮到我了，刚凑上前，准备开口点单。没想到老板擦擦手离开了。

饼快用完了，他回家去再做一点。老板娘见我傻了眼，赶紧回答。

老板娘熟练地从一块白布巾下掏出一个半个巴掌大的面饼，左手五指夹住面饼，右手用刀从边缘快速剖开，再将左手掌弓起来做成一个窝，随后夹起一块肥瘦相间的粉蒸肉放在案板上，加上各种卤菜，切碎，将馅料一次性推进馍里压实，用力裹起来，装入塑料薄膜袋里，动作一气呵成。

粉蒸肉饼沉甸甸的，夹馍里的粉蒸肉是粉红的颜色，一股子清香扑鼻而来，很是好闻。

老板娘说，这粉蒸肉和别处的不同，他们夫妻俩研究了好久，比寻常的粉蒸肉，多了份腐乳的清香，少了

些油腻。粉红，就是腐乳的颜色。

我赶紧咬了一口，果然，粉蒸肉入口即化，软嫩香滑，那种特殊的腐乳味让人欲罢不能。再来一口馍，夹馍的松软、Q弹，夹带着粉蒸肉的香气，真是人间极品。难怪那么多人会特意开车绕过半个城，只为吃上这一口呢。

好一会儿，老板捧着一盆子饼回来了。

我们有时候一天得做两三次饼，为了保证口感，夹馍得现做现吃，不能放太久。老板解释。

小店一天能卖两三百个粉蒸肉饼，看来靠的是老板和老板娘对食材

严苛的要求啊。

卖了20多年，我们最早在卖鱼桥金海岸那边摆摊，刚开始两元钱一个，不过肉没这么多。那个时候，早上6点就起床，准备粉蒸肉、红烧肉、大肠、猪头肉、饼。每天200多个饼，下午不到5点就卖完了。老板说，准备米粉是最费力的，为了保证食材的干净，米粉要经过泡、洗、炒这三个步骤，再把豆腐乳和炒米粉拌在一起，和肉一起蒸出软糯感。

光是这样还不行。粉蒸肉得有饼的烘托，吸收了肉汁的米粉，浸润了米粉的馍，它们巧妙地融合在一起，这才是粉蒸肉饼独有的魅力吧。

随园散记（一）

●平章风月 文/图

月季坑，甘心沦陷

虎山论坛资深网友 辣妹子 在她家近100平方米的跃层大阳台上种了上百种月季，图片甫一发出，不禁让人惊叹 此花只应天上有。

在总量数以万计的月季品种中，辣妹子家的月季不过是很小的一部分，但置身其中，姹紫嫣红、婀娜多姿的视觉效果就足以令人震撼。

奔放如夏洛特夫人，清新如超级绿色，绚烂如彩虹仙境，圣洁如婚礼之路，高贵如紫袍玉带，雅致如摩纳哥公爵 每一款月季都是独一无二的天选之子。

除了视觉享受，嗅觉上更有满满的获得感。几乎每款月季都有独特的香味，我最爱闻的还是水果味月季，比如果汁阳台，是香香甜甜的多种水果混合的味道，闻之欲罢不能。果汁阳台是最受花友喜爱的品种之一，养护相对简单，一年到头开花不断。

任你再强的定力，都难以抵挡月季的魅力，沦陷是分分钟的事。于是，我

很快入坑了。

从花友那儿 打劫 一部分，再网购一部分，先后近20个品种落户老家小园。自此以后，每逢周末回去打理一番，再剪几支花带回来插瓶摆客厅、餐桌，文艺气息瞬间扑面而来。

看上去那么美好的背后，是个坑，会吸引你填进越来越多的品种，再多的空间都不够用。月季之坑，还在于 药罐子 的称号。你不得不投入更多的精力去打理，剪病枝、打药，需要用到的药物至少十几种。佛系如我，一般只用多菌灵抗菌、吡虫啉杀虫，再以磷酸二氢钾和自制的果皮酵素来补充养分，除了少数月季苛延残喘外，多数品种还是能欢快地冒新笋、开花。

阳台，解瘾尚可

每周回老家一次，怎解花瘾？我把目光投向可日常打理的阳台，因条件限制，那是一个封闭式的阳台。恶补阳台种植理论知识后，摩拳擦掌决意大干一番。

春寒料峭，我就开始育苗，矮化小番茄，株高不超过40厘米，正适合阳台种

植。育苗倒是蛮成功，40余天后，番茄苗长出了三片以上真叶，便分株移植，多出来的几株就带到老家小园种下。现在，老家的小番茄果实快成熟了，阳台上的小番茄还没看到花芽。

微月果汁阳台、繁星天荷，理论上都适合阳台种植，但仅三个月后，果汁阳台挂了，繁星天荷病殃殃。兰花，前前后后被我种挂了三盆。唯一长势尚可的是五彩椒。

为粉饰这些败笔，空出来的花盆都会被及时补充上新的绿植。金枝玉叶、碧玉、人参榕等更为皮实的绿植，以及小葱、韭菜、大蒜陆续登场，使阳台看上去一直那么生机盎然。

蘑菇土是好花土

好马配好鞍，好花配好土。网购的营养土良莠不齐，有些还带着病菌，实在不怎么放心。滨海一位种植



蘑菇的花友建议我们使用蘑菇土，即种蘑菇后清理出来的废土。她家的蘑菇土用木屑、棉籽壳、麦麸等原料配制，不添加药物，天然环保。

氮磷钾全了！一位农林专业的花友这样认为。

我团购了100斤蘑菇土，并运往老家。

一个月后，母亲欣喜地告诉我：蘑菇土 老实有力，叶子都长得绿油油的。确实，都两个多月没施肥了，全靠梅雨季的几场雷雨（雷雨含氮量高）和这些蘑菇土的养分，就使得月季蹭蹭冒笋芽、持续开花，可见其营养丰富。

不过，蘑菇土过于松软、不易储水，不适合单独使用，还得配上园土、河沙为妥。