

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

虎山满满的本土味道

熟来

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。

第十七期

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年的大肠饼，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，我们来介绍一下虎山早点。店里有八十多钟点心，满足你对早餐的各种需求。

记者 曹钰/文 林珊依/图

糍粑外皮酥脆，一口咬下，鲜甜好吃；肉末炊饭，厚厚的一层肉丝盖在糯米之上，带着汤汁入口，鲜到骨子里；小笼包外皮弹韧，肉馅包裹汤汁，一口一个……对老城区的情怀，很多人都因虎山早点而来。80多种点心，绝大多数凌晨现做，展现了独创的手艺，集齐了本土的味道。

留下了温岭人的记忆



寻味

站在店里，准能找到你想吃的

老城区的虎山路上，有好几家早餐店，若不是常来这里，很容易走错。

虎山早点位于虎山路和方城路转角。门前的单行道上，上了年头的梧桐树见证了这条路的历史，也为往来路人带来一丝夏日凉意。

早晨8点，虎山公园门口坐满摇着蒲扇发呆的老人，对面的虎山早点，匆忙的赶早族进进出出。

走进店里，超大的案台上，挤满了本土糕点：甜的、咸的、辣的，口味多样；煎的、炸的、蒸的，做法不一。案台后是开放的灶台，煎炸小吃

可以现做现卖，大小十多只锅，甜汤、咸汤，热粥、冰粥，相得益彰。小店门面敞开的大门可以见到一排排蒸笼。即使在夏天最不想吃的早晨，只要站在这里，就能找到你想吃的东西。

我们店里的点心，每一样都是我们自己做的，一共80多种。老板娘王海萍在案台后忙碌，笑眯眯地和我们说着。旁边的一灶一锅，看似自家厨房。

糍粑、炊饭、小笼包、月亮包、乌饭麻糍……看着案台，我们胃口大增，一不小心就点多了。

对于热爱糯米的人来说，虎山早点的肉沫炊饭真是人间绝味。趁着肉丝刚刚覆盖糯米，肉汤渗进去的一刹那，舀一勺，糯米夹带肉汤的鲜香黏糯，细细咀嚼，回味无穷。

滋啦……糍粑外皮金黄酥脆，一口咬下去，就是软糯细腻的内里。与别处吃到糍粑不同，虎山早点的糍粑带着糯米颗粒感，咬起来的口感更加强烈。

结单时，我们发现一桌12人的分量，加起来不过100元出头，价格也比较亲民。

溯源

糍粑背后有个关于爱的故事

我还记得小时候，父母常为我做好吃的，后来，他们在尚书坊司令部附近开了早餐店，那是1988年了，他们做的月亮包、圆、小笼包都很受欢迎，每天很多人……吃完早餐，我们拉着老板娘讲小店往事。

后来，早餐店搬到了虎山公园对面，因而得名虎山早点。

见我们对糍粑赞不绝口，老板娘笑着说：这糍粑，还真只有我们家能做出这个味道。

糍粑背后有个故事。

当时，王海萍和老公在一起没多久，老公就去外地部队当兵了。王海萍有空就去探望。因为想让老公吃到温岭

的味道，王海萍从那个时候开始专心制作本土美食，想每次见面，能带给老公。这么几十次来来回回，自己会做的点心也越来越多。

每次去探亲，老公都会带她在部队食堂吃一种糯米小点心。回到温岭，王海萍突然想，为何不自己做部队里的点心呢？

于是，经过几百次反复的尝试，这款糍粑被王海萍研究出来了。

第一个尝到糍粑的人，是我老公，他当时的表情，我现在还记得。老板娘满脸幸福地说，糍粑刚推出去，是1989年左右，那个时候5毛钱一个，一传十，十传百，每天都供不应求。

转眼30多年过去了，吃糍粑的人很多，却少有人知道其背后的故事。

这些年，很多老二中学生一回来就跑来吃早饭。前几天，有个顾客从上海打来电话，让我们把月亮包和糍粑的半成品寄过去，说是回来不方便，但又实在想吃小时候的味道。讲着讲着，老板娘眼里闪烁着一种光彩。

这光彩，让我感受到餐饮老店坚守的力量。

因为有爱，所以，店里每一样美食都是有灵魂的。过去，因相隔两地，味道可以传递思念，现在，味道也可以传承几代温岭人的记忆。

