

《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，这些老味道总归是谈不上最好吃，却是最难得。

第十八期 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……上一期，我们介绍了虎山早点，店里有八十多种点心，满足你对早餐的各种需求。这一期，依然和早餐有关，大三元的肉包，吃货们一定不能错过。



老面发酵 纯手工制作

这是大三元四十年如一日的坚持

记者 曹钰/文 林珊伊/图

山珍海味、珍馐美饌给人的满足感，有时可能不如一个热乎乎的肉包。

不由得，想吃大三元的肉包了。

老面发酵的包子皮，轻按，蓬松柔软有弹性，撕扯之下，略带空气感，咬一口，弹韧有嚼劲。猪肉带着粗纤维质感，混合着鲜葱。

哦，对了，第一口咬下的时候，一定得低头嚙口汁，而后再慢慢品尝。



食客说

@60后老张：每次孙子回来，都要带他去虎山公园坐一坐，到大三元吃早饭，吃自己年轻时候吃过的包子。

@70后老王：吃的就是那股子老味道，小时候吃过的味道，现在很少能再找到，所以只要从外地回来，我一定要去大三元排队，倒不是肉馅多么玄妙，只是因为味道和小时候一模一样。

@80后陈先生：我家孩子在方城小学读书，每天早上都带孩子在大三元吃过早餐再去上学。每逢周末和节假日，我们就带孩子来买上一袋包子，送父母。

@80后张女士：现在住城西了，父母还住在老城区，平时忙，只有周末能回老城区，每次带孩子来，都要买些包子，送给父母。父母每次都会对我的女儿说，以前你妈妈在你这么小的时候，每天也都是吃大三元包子的。

@90后珊珊：在这里工作的时候，每天的早餐都是大三元的肉包，后来我们单位搬了地方，只好点外卖了。不过，如果起得来，我还是愿意去店里吃包子，新鲜出炉的味道更好。



网友声音

@ZYJ：自家做的最好吃。
@Shmily-MH：肖泉村的包子也是首屈一指的，皮薄馅香，一口咬下去，齿颊留香，回味无穷！

@暗夜：原先还有一家临海兄弟俩开的早餐店，肉包、油条、豆浆都很好吃，可惜后来不知道搬到哪里去了。北山菜场有家菜包也好吃。

@唯有自渡：没吃过，有机会饿着肚子去尝尝。

@热心市民：吃过县前街陈采桥肉包店的包子，那味道绝对赞。

@三十不惑：北门街转角那边还有一家卖小笼包子的，味道也挺不错。

@静水：繁昌小区门口有一家仙人居人开的包子店，挺好吃的。



扫码参与互动

寻味

老面发酵的面皮透着独有的香气

北门街的小吃，承载着不少温岭人的青春回忆。

大三元包子铺位于北门街和方城路转角。一大早，食客就排起了长队。

现在外卖也能买到大三元的肉包，不过有时间，我们还是喜欢来店里吃。排队的小应说，每次来买肉包，都有一大群同事求带，这次就要捎上30多个。

虽已入伏，排队的人依然很多，案前收银的是老板的姐姐，旁边五六个阿姨，有的打包，有的倒豆浆，有的夹油条……她们忙忙碌碌，有条

不紊。

阿姨将蒸笼一打开，熟悉的老面皮味道就扑面而来，排队的食客各个伸着脖子望过去，面露期待。

记者点了几个肉包转而坐下。

先来一口豆浆。大三元的豆浆，当天现磨，口感地道，是肉包的绝配。

再看肉包，面皮收口处透出的肉馅，油光闪闪。一口咬下，老面发酵的面皮口感韧劲十足，透着老面独有的香气。肉馅新鲜，清淡好吃。馅

里的汤油不多不少。

除了肉包，什锦包也是极受欢迎的。

什锦包里的胡萝卜丝、香干、芹菜、瘦肉比例刚好，有些人很是喜欢，不过芹菜的浓香，也让不吃芹菜的食客望而却步。

大三元的包子，个头不大，女孩子的话，三四个包子、一杯豆浆，刚好。夏天可以来杯冰豆浆，清甜爽口。

除了包子，大三元的小点心也很多，果酱卷、发糕、蛋糕……不妨一一品尝。

溯源

曾想过放弃，但对老手艺有很深的执念

我还记得小时候，三元桥下有座拱桥，拱桥下有条小溪。那个时候，我们去买吃的，还是用粮票。吃完早饭，我们和老板林禹苍聊起小店往事。

林禹苍说，这家包子铺是父亲林华源在1982年的时候开的，最早叫大众点心，后来因在三元桥下，改名大三元。早在15岁时，他就跟随父亲学习用传统老酵手艺做肉包。

还记得小时候，天还没亮，父亲就开始生火、揉面，母亲打下手，自己起得早也会帮父亲拉风箱。林禹苍回忆道，因为要用老面发酵，父亲每天很早起来揉面，几十年如一日。后来，他接手了包子铺，也体会到了这份不易。

老面发酵，就是头一天的粉团留到第二天，第二天留到第三天，跟老卤的道理一样，揉面、发面，全靠经验。林禹苍说，这手艺很难标准化，只能亲历亲为，为了更健康更好吃，即使多花一些功夫，也值得。

那时候，顾客都是直接用手抓包子吃的。林禹苍说，最初，买包子的大多是街坊邻居，热腾腾的包子刚出笼，大家端着陶瓷盘一拥而上，

各自用手抓了，放进盘里就吃，那个场景，至今难忘。上世纪八十年代的时候，肉包一个7分钱，二两粮票换一个，馒头3分钱，一两半粮票换一个，直接吃，没有配汤。

过了几年，随着改革开放，温岭人的经济条件越来越好，对早餐要求也高了，因为父亲年轻时走南闯北，就将北方见到的豆浆在自己店里推出，结果很受欢迎。林禹苍说，如今想起来，大三元算是温岭最早卖豆浆的店铺之一。

刚开始，因为包子好吃，顾客越来越多，最多的时候一天能卖几千个包子。2000年，温岭涌现了很多餐饮连锁店，标准化生产，成本也低，老店生意都受到影响。林禹苍说，他曾想过放弃，不过对老手艺有很深的执念，便一天一天坚持，终于熬过了餐饮行业的寒冬。

这些年，越来越多的老顾客回来，有些通过手机点外卖，有些一到周末就来排队，还有些留下我们的号码，要求我们将半成品的包子寄到上海、杭州，他们为孩子蒸起来当作早餐。林禹苍说，也就是这几年，他越来越坚定，一定要将这门老手艺坚持下去。

