

《寻找那些熟悉的味道》系列报道



扫码参与互动

## 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被遗忘。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《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，少不了对于街头小摊贩的童年记忆。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，这些老味道虽然谈不上最好吃，却是最难得的。

第二十期之前，我们和大家介绍了贪吃街的阿公梅花糕，女人街、贪吃街的葱包，据说只有60后、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年的大肠汤，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……小编数了一下，我们已经找了19样老味道。这一期，给大家推荐的也是一家老店——开了23年的骆记麦虾。据说，这家店天天爆满，这么火的背后有啥秘密呢？

# 开了23年，天天爆满 骆记麦虾揽尽老城烟火气

记者 曹钰/文 林珊伊/图

麦虾，可以理解为“面疙瘩”，因形状像虾而得名。在咱们台州，就算是面疙瘩也能做成鲜。炎热的夏天，坐在空调间，一碗热气腾腾的麦虾吞进肚，各种食材的清香顿时涌遍全身，幸福感爆满！



### 食客说

60后刘女士：以前接送孩子，我都要来这儿吃一碗麦虾。去年开始，我外孙女也上小学了，每次带外孙女来吃麦虾，我都要和孩子讲一讲她妈妈小时候的故事。

80后张先生：他们家的麦虾在我看来，和临海的麦虾并不一样，倒像是温岭版的麦虾。不过，卤菜是一绝，希望有一天能实现卤牛肉自由。

90后王女士：我还记得上小学时，店就在这里了，那时候我没觉得麦虾有多好吃。现在我孩子也在太平小学上学，我才喜欢上他们家的麦虾。每次和孩子在这里吃麦虾，都会和孩子讲讲以前的故事，希望这家店能一直开下去。

00后骆先生：我就是这家店掌柜的儿子，还记得小时候不听话，老爸就会半夜叫醒我，让我帮他熬高汤，那时候心里特讨厌老爸，而现在心里只有心疼老爸，他太辛苦了。如果用一句话来形容老爸烧的麦虾，那就是入口没有惊艳，却烙进心灵深处。如果用一个字来形容老爸做的卤菜，我觉得，那就是“绝”。

### 网友声音

@A-Ustinian：有段时间基本天天冲骆记！一碗三鲜加个荷包蛋，一碗凉拌黄瓜加一份牛筋，绝了！唯一的缺憾就是这里车位太少了，停车要好久。

@暗夜：第一次吃麦虾就是骆记，然后一发不可收，贪吃街、星光路、万昌骆家、三星桥全都吃过，可能是因为卤味吧，最喜欢去的还是骆记。

@最爱水瓶座：骆记麦虾加上猪油渣是绝配，卤牛肉特别好吃，配料家的味道。

@lin鹿考拉：骆记麦虾真的是从小吃到大。之前被朋友安利了西门菜场红绿灯附近的一家麦虾店，感觉也不错。

@Cai：第一次去骆记麦虾是朋友带我去的，后来也带了无数朋友去吃，三鲜小碗+香肠，是我的标配。另外，购物中心旁边的骆家麦虾也挺好吃的。

@此间的少年：我就是从1998年一直吃到现在的老人，那时候3元钱一碗，和太平小学食堂的价格差不多。

@艾草：念书时经常去的一家店，留在时光里的记忆。有机会想再去一次，重温美好记忆。

### 寻味

## 经过时间洗礼，那股熟悉的味道就是小店最好的装饰

市区东门北路和鸣远路转角有一家开了23个年头的老店，白天是上班族的食堂，夜晚是邻里街坊的叙旧课堂，小小一家店铺，揽尽了老城区的烟火气和热闹喧哗。

我们来这里时，正值饭口。店门口，食客进进出出，店里面，人声鼎沸。经历时间洗礼的小店，内外均已染上岁月的痕迹，不用太多装饰，那股熟悉的味道就是小店最好的装点。

点完麦虾，我们看到卤菜区整齐摆放着

各式卤制品，牛肉、牛筋、牛百叶、猪肝、猪大肠、猪耳朵……每一种都透着新鲜味儿，切肉阿姨在案前忙个不停。我们每样点了一些，拼成盘，端着上了楼。

不一会儿，阿姨端着几碗满满当当的麦虾上桌，出彩的浇头一下子吸引了我们的注意，筷子轻轻搅拌一番，麦香味裹着肉香扑鼻而来。

记得第一次吃麦虾的感觉，就是特别烫，后来老板娘告诉我，因为麦虾是高汤烧出来的，汤油盖住了热气，这才能久久留香。

确实，骆记麦虾的香气一上场就能唤醒味蕾，鲜里透香，直通肺腑。挑起一根，嚼劲十足，不黏不糊，刚刚好，浸泡着醇厚的汤汁，裹着蒲瓜丝、牛肉丝、咸鲜味，冲撞着记忆中的味道。

吃麦虾的时候，少不了来盘卤菜。骆记的卤菜现做现卖，值得一样样尝试过去。卤猪肝入口略惊艳，清淡没有一丝腥味。牛筋口感软烂和Q弹兼具。卤牛肉是必点品，他家牛肉是新鲜黄牛肉卤制的，吃起来口感酥松。



### 溯源

## 有人一生或许只做一碗面，但温暖了某些人半生的岁月

吃完面，我们走进后厨。

敞开的厨房，能看见老板戴着厨师帽，扎着一个小辫子，站在大锅前忙碌着。只见他左手端着装着粉浆的海碗，稍稍倾斜，右手持刀，cua~cua~cua~，沿着碗口将粉浆割成一小段一小段。落水后的粉浆不一会儿就变成了白白胖胖的麦条，在沸水里上下翻滚，就像四处游走的虾一样。

粉浆是麦虾好吃的关键，从挑选面粉到打面粉，都有讲究。老板一边飞刀，一边说，麦虾想要好吃，就得对每一道工序严格把关，比如和面，时间过长或过短都不行，会影响到面条的口感。

说完，老板依次加入卤牛肉丝、蒲瓜丝等配料，再倒进高汤，在大锅里翻滚搅拌。等到各种食材散发出鲜甜，麦虾出锅了，加一勺猪油，撒上葱花，香味扑鼻。

这猪肉是当天熬制的，以前我们会把猪油渣放在店里供客人自己拿，有些客人很喜欢在麦虾里放一勺猪油渣，说那是童年时候麦虾的味道。老板说，这几年吃猪油渣的人少了，不过一些从小就吃麦虾的人都还惦记着那种味道。

3元钱一碗的麦虾，你们吃过吗？老板回

忆起小店23年前的往事。

那时是1998年，也是我们在温岭的第一个端午节，我们学着温岭过端午的风俗，帮客人们做了一天麦饼筒。老板说着说着，陷入沉思，就是太苦了！

老板说，小店最早就在这个位置，只有一家店面，刚开始做麦虾店很是不易，每天凌晨起床，从菜场拉回新鲜的筒骨、鸡壳熬高汤，做卤肉。为了让更多客人知道这家店，每天坚持到夜里2点多钟，就这么熬了五六年，小店的名气才渐渐大起来。

2013年，店里生意越发好了，每天从早上10点开到晚上10点，一天卖掉五六百碗麦虾，卤猪肝、卤牛肉都是卖到晚上8点多就没货了。老板说，眼见着小店里的小工越来越多，客人越来越多，桌子也从最早的三张变成现在的几十张。

离开小店时，老板冲我们招了一下手，回首，老板脸上笑意盈盈，充满祥和与安逸。

在温岭，总有那么一些小店，或许不显眼，却有人用一生的光阴去守着它。而那些人，一生或许只做了一碗面，却温暖了某些人半生的岁月。

