

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

记者 曹钰/文 林珊伊/图

温岭传统的月饼，也叫苏式月饼或墩饼。内馅经改良，并没有印象里的古板甜腻感，因果仁搭配比例巧妙，入口清甜，再裹上酥松的外皮，秒杀市面上的网红款。

每逢中秋来临之际，温岭总有那么几家月饼店生意火爆，几乎每天都能看到排长队的食客。

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湮没，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，这些老味道第廿三

虽然谈不上最好吃，却是最难得的。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，火腿裤，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，小编数了一下，我们已经找了22样熟悉的味道。马上就是中秋了，这一期我们要聊的和月饼有关。

这家百年老店的月饼酥到了骨子里

难怪温岭人一到中秋节笃定去排队



网红
HOT!

其他推荐

这两家的味道也不错哟！

贪吃街的蛋糕酥饼店

人民西路那家没有招牌的月饼店关门后就再也没有再开了。但，有一家也值得推荐。位于贪吃街（东门北路31号）的蛋糕酥饼店，虽然没有人民西路这家的排队阵容，但若想中秋节前去买月饼，排上个把小时还是需要的。

这家蛋糕酥饼店常年有苏式月饼出售，不过有几个爆款，只有中秋节才能买到。

记得以前中秋节，当我想吃一两个解馋，却不想排队的时候，排队的好心人都会笑眯眯地让我先买，他们说自己都是买百来个的。

这家店的无糖月饼最受欢迎，一锅出来，香气四溢，软糯松脆。因为月饼从内到外都是手工制作，香味也是由内向外散发。面皮酥脆松软，馅料醇香温厚、清甜不腻，吃上一口，所有味蕾都得到了满足。

方城路菊英老店

这家小店因为地理位置的特殊性，知名度没有人民西路那家高，但品种及味道和人民西路的差不多。

他家没有中秋节排队的场景，因临近方城小学，这里停车非常不容易，月饼都是以提前预订的方式出售的。小店日常只做核桃酥这类老式糕点，与其他老店并无多大区别。

不过，吃过他家月饼的都知道，小店的味道当真是几十年没有变过，无论脆度还是甜度都是那么刚刚好，很容易唤起食客味蕾的记忆。钟情传统味道的食客，不妨试一试这家老店，记得提前预订哦。

网友声音

@一蓑烟雨任平生：哇，看着就很好吃的样子，还是儿时的味道、家乡的味道。现在有各式各样的月饼，龙虾饼的，榨菜肉丝馅的，还有火锅味的，但记忆里最深刻的味道还数爷爷奶奶外公外婆买的老牌苏式月饼，这里面更多的是长辈对晚辈的厚爱。朋友们，中秋回家，记得给长辈买他们喜欢的老品牌月饼，他们不需要花里胡哨，只要老味道。他们更期盼的是见一见外出谋生或是许久未回家的你，期待你陪着他们一起吃个饼，吃顿饭，坐一坐，唠个嗑。

@小卫：现在中秋吃月饼就是吃个传统，高糖高油让人喜忧参半。

@Galsang：还是最喜欢苏式月饼，不会太甜腻，一家人吃的话当然是传统月饼啦。

@萍水浮花：又是一年中秋到，大街小巷月饼俏！

@尧：最喜欢刚出炉的月饼，一口下去又软又松，满满的回忆。

@自然：中秋将来临，月饼是必不可少，传统的越来越少，现做的更是少之又少，值得推荐！

@桐叶：王家的月饼，承载着多少儿时的记忆。小时候，每年的中秋节都会去他家买月饼，还一定要买火腿月饼，趁热吃，那叫一个美味

@赵远：从小到大的味道，独在异乡倍加怀念。

@鹏：老地方、老味道，城南这家店做到了极致。



扫码参与互动

寻味

月饼好吃酥脆的关键是每一道工序都要用心

日前，我们来到城南镇的王味和糕点店。从温岭城南车站步行到王味和糕点店，要走过一条有些年份的老街——吞环老街。街道不长，却充满韵味。当地人讲，曾有不少糕点店跟风王味和开在此处，后来陆续搬走，只剩下了王味和这一家。午后，路上少有人往来，只一条大黄狗趴在路中央睡得深沉。王味和糕点店门前却有好些老人，坐在竹躺椅上，摇着蒲扇，眯着眼睛，浓浓的夏天味道。

透过王味和店铺厅堂，远远可见里间忙不停手的糕点师傅，店主王秀娟也在忙碌着。

厅堂里摆满各种传统糕点，糖霜饼、千层酥、冰雪酥、小糕干、油柱、橘红糕、核桃酥、芝麻薄饼、六角酥，还有不少糕点，我们都叫不上名字。正在我们张望之际，来了两名中年女

子，看样子是常客，她们径直走进烘焙间，提上十多袋糕点，心满意足地走了。临走，还不忘招呼，下个星期还会来。

这几位客户是从玉环来的，每年这时候，我们都能看到很多熟面孔，有的从路桥来，有的从温岭城区来，有的从温州乐清来，昨天还有杭州几位老客户打电话来订购月饼的。王秀娟颇为骄傲地介绍。

谈话间，烘焙间传来阵阵香甜味。

这是五仁椒盐味的，我们下午专做这个口味，有客户订购了3000个。跟着王秀娟，我们走进烘焙间，只见王秀娟的老公正拉出烤箱炉屉，观察一番，迅速给月饼翻身，神情专注。

月饼好吃酥脆的关键是每一道工序都要用心。王秀娟说，这段时间，从凌晨到日暮，她和

老公一直守在这里，炒馅、揉面、烤月饼，盯紧每一个环节。烘焙间内，月饼的香味越发浓郁，只见王秀娟的老公打开烤箱，将一屉月饼迅速抬出。

待稍微凉一些，我们拿起一个，沉甸甸的月饼，巴掌大小，分量足足的。咬了一口，和牙齿相碰的饼皮入口即化，酥得掉渣。再来一口，馅里的果仁香气十足，和卤肉搭在一起，颇有味道。嚼着嚼着，卤肉汁与果仁香完美融合，在唇齿间回荡，难怪说苏式月饼趁热才能吃到绝美的味道呢。

以前有不少老顾客为了吃到新鲜的椒盐五仁月饼，一大早就跑到店里来排队。王秀娟说着，自己也拿起一个月饼，一边吃一边回忆起往事，我小时候就喜欢吃爸爸做的月饼，后来自己会做月饼，也是边做边吃，如今几十年过去了

溯源

用新时代的思维 把老味道一直传承下去

糕点店最早是我爷爷创立的，那是在1914年。王秀娟说，虽然没有见过爷爷，但小时候，她时常听父亲说起爷爷的故事。王秀娟的爷爷叫王传舜，从14岁开始就远赴福建拜师学艺，制作糕点。因为勤奋好学，王传舜掌握了糕点制作的窍门，回来便在城南吞环下街，也就是现在这家店的位置，开设糕点店，也开创了当地糕点从无到有的历史，开始了王家人100多年的糕点传承之路。

王秀娟说，父亲刚满16岁，就从爷爷手里接管了这家店。如今父亲已经88岁，还时常来店里帮忙。

我小时候就特别喜欢吃老爸做的糕点，尤其盼望着做月饼的那个月。接手老爸的店以后，

一直坚持保留传统的工艺和味道。王秀娟说，年纪越大，越发怀念小时候的味道。如今，店里还保留着不少过去的物件，鼓励她将老味道久久传承下去。

其实，除了王秀娟，王家十几口人都会做月饼，几十年来，每逢中秋节，就是家人团聚的日子。可以想象，兄弟姐妹们从各个地方赶到这条街，围聚这家店，热热闹闹地，做一枚月饼，聊一个话题，那场景想来都觉得温暖而珍贵。

100多年的变迁，王味和经历了太多，也越发珍惜当下来之不易的幸福。

做什么行业都不容易，做糕点虽然辛苦，但得到顾客的认可，便是甜头，便是值得。在王秀娟眼中，历经100多年起伏，更应坚守住这份来之不易。

一方面要确保记忆中的味道百年不变，一方面也要顺应时代的变化，王秀娟除了坚持原配方，也在原材料筛选上精益求精，在细节把控上不断改良。以备受追捧的椒盐五仁月饼来说，五仁不变的配比是王味和的传统味道，咸香不腻的卤猪肉是王味和顺应时代的创新，而坚持无添加，现做现发，则是王味和的诚信和坚守了。

我女儿说，王味和想要一直传承下去，就要走出温岭，去听听更多的声音。王秀娟说，如今，女儿作为第四代传承人，在用新时代思维，将这种属于温岭的老味道发扬光大，让更多人吃到这种百年老味道。

