

《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湮没，但它们的味道却从未被遗忘。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。

第廿六期 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25样熟悉的老味道。第二十六期，我们为大家介绍的是喂饱无数温岭人的美味——大合山水饺。

开了二十多年，喂饱无数温岭人 这家水饺店为什么这么火

记者 曹钰/文 林珊伊/图

不论是早餐还是夜宵，不论是南方还是北方，不论是老还是少，当一个人不知道吃点什么的时候，总会不经意地冒出个念头，要不然，就吃顿饺子吧！

一碗饺子下肚，踏实而满足，就像为生活注入强大而温暖的能量。

温岭有那么一家水饺店，每天顾客盈门。他们家水饺一周连吃几顿也不腻。



网友声音

树林：嗯，名不虚传，这家店的水饺确实好吃，我也去过好多次，味道赞。不过，大会堂的姑嫂水饺也值得推荐，赶紧试一下吧。

R：我能说最爱吉祥馄饨的玉米猪肉馅水饺吗？这么大的水饺一份10个也不够吃呀，话说他们家的蘸酱还是很不错的，又辣又麻，一口一个，真爽。

CHEN：西门菜场对面有家手工水饺很好吃，那是一家夫妻店，每次去都能看到老板娘在那包饺子，等我们下好单，就能听到她吆喝厨房里的老板几碗饺子几碗馄饨。他家的饺子肉实，味道也鲜，还可以外带。

郭丹丽：大合山的水饺好久没去吃了，找个机会一定要去吃一次。我最爱煎饺，汇头王的袁记云饺也相当不错，同事说汇头王的星亿水饺也不错。

小锦：女人街的馄饨、煎饺必有一席之地！

匆匆：大会堂的姑嫂水饺和太平南路无名水饺葱包店必须留有姓名！哈哈哈哈！

军：忘了是一菜场还是二菜场，菜场门口有家只卖手工生水饺的，每次吃火锅必要打包一斤，大冬天热热的火锅下水饺，绝配。

奥特曼打怪兽：姑嫂水饺很好吃，从前还是小姑娘的时候就和同事经常去吃，后来有孩子了就带孩子去吃，每次吃必点蒸饺、酒酿丸子，儿子每次必点馄饨，现在想想还流口水。

希：购物中心旁边的快餐店排队最旁边的那家，店名我忘记了。他们家主营业务嵌糕，副业水饺，都很好吃，早上去人都排满了，我们只要有人去那边吃水饺，其他人都会让他带几份回来，馅大好吃，种类也多，你去晚了还不一定有你想吃的，推荐。

黄澄澄：这题我会！三星小学附近有一家应家点心的水饺，超好吃！就是家的味道！哦不，比家里做的好吃，哈哈！

Aaron&米爸：我认为自己用面粉擀的皮，自己包的饺子最好吃！醋里加点花椒油、芝麻油，真的香啊。边码字，边咽口水



寻味

吃了几十年，食客们最爱小葱猪肉饺

大合山的小吃非常集中，一条小巷，一片低矮的小楼，老店新店密密排列，似乎几十年前就是这样，站在这儿轻易便能寻到时间路过的痕迹。而味觉则像一条牵扯着过往记忆的绳索，不经意间就把你扯了回过去。

大合山水饺的名气，吸引不少饺子店跟随开到这里，一眼望去就有两三家，其中两家紧挨在一起，一家招牌上挂着“仙居”两字的，就是我们去的21年老店——仙居水饺店。

走进店里，首先映入眼帘的是老板和两名阿姨，他们正围着一张小桌，在案板前揉面、擀皮、包馅料，动作相当麻利。

快到饭点，小店人气越发旺起来，不一会儿，店里被挤得水泄不通，食客们有的站着等，有的坐着吃，叽叽喳喳，小店洋溢着人情味。

老板，一碗饺子，二十个。来了食客，点完单，和别人拼桌坐下。不一会儿，满满一碗饺子端放在这位先生面前。

难道饺子只有一种馅？和这位

先生聊了会儿，才知道吃水饺的都是老顾客。老板现在包的啥，就给你上啥。此时包的小葱猪肉饺，是店里主打，大部分食客都养成了这口味，毕竟已吃了几十年。

你喜欢别的口味可以和老板说，他们家还有韭菜、玉米、芹菜这些。这位食客热情地介绍。

饺子虽简单，做法却很多，汤饺、蒸饺、干捞饺、煎饺，每种做法都有其特别的味道。蒸饺端上来，剔透的饺子皮，手捏的纹

理，看上去格外诱人，轻咬一口，饺子劲道弹牙，肉馅饱满，饺皮的完整最大限度保留了肉馅的香。蘸点醋汁儿，吃完第一个之后，便发现根本停不下来。

油煎的饺子上桌，铺上金灿灿的鸡蛋，酥脆的外壳很诱人。

汤饺搭配葱花，肉汁微微渗入饺皮，弹润的皮带着圆滚的肉，一口包进，鲜香无可比拟。饺子自带甜润，根本不需要蘸酱料，吃进口，就是你想要的全部味道！朴实无华，踏实而满足。

溯源

选材讲究，现包现卖，才够鲜够美味

吃完这几味饺子，我不禁好奇，二十多年只做饺子，这家小店凭什么屹立不倒？

二十多年前，我们从仙居来到这里，一开始就在路口，那时饺子3毛钱一个，5元钱不到就够吃一大碗。

老板娘是仙居人，在仙居就以饺子包得好小有名气，移居到温岭便一直将这手艺坚持至今。我们仙居会做面点的特多，小吃店也散播到各处。

我们对“吃得新鲜”一直坚持。老板娘说，每天早晚去买菜，已经成为习惯。吃的东西嘛，自己亲眼看到，才放心！

老板在菜市场买前腿肉时，常遇见店里的熟客，彼此还会打个招呼。这些熟客都表示，看到他们对食材那么讲究，才知道为什么他们家的饺子好吃了。

前腿肉必须自己挑，买回来先剔肉筋，再剁碎，饺子现擀，煮出来才好吃。擀皮得耐心，中间厚外圈薄如纸，才能包进更多馅料，确保饺子的饱满。老板娘说。选材讲究、纯手工、现包现卖，馅才会格外鲜，皮才够弹润，饺子才好吃。

买食材、揉面团、剁肉、拌馅、擀饺皮、包饺子、煮饺子、蒸饺子、煎饺子，看似主角只有饺子，而饺子背后，步步都凝聚着用心，从21年前，上演至今。

走进后厨房，简单的陈设，一口小锅前，一名阿姨守着开水煮饺子。老板在后院，守着大锅煎饺。阿姨守着锅，盯着水，8分钟没离开视线，加了3次凉水，揭了3回锅盖。可不能让水沸腾出来，不然面汤里的鲜味就少了，饺子就没那么好吃了。阿姨说。

国网浙江省电力有限公司吸收合并 国网浙江温岭市供电有限公司的公告

经国家电网有限公司及国网浙江省电力有限公司决定：国网浙江省电力有限公司吸收合并国网浙江温岭市供电有限公司，合并前，国网浙江省电力有限公司注册资本为3607856.379747万元人民币，国网浙江温岭市供电有限公司注册资本为27906.708054万元人民币。

合并后，国网浙江省电力有限公司的注册资本保持3607856.379747万元人民币不变。本次合并的形式为吸收合

并，国网浙江省电力有限公司存续，被吸收的国网浙江温岭市供电有限公司注销，其债权债务均由合并后的国网浙江省电力有限公司承继。债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，有权要求本公司清偿债务或者提供相应的担保，逾期不提出的视其为没有提出要求。

特此公告。
国网浙江温岭市供电有限公司
2021年10月16日

