

《寻找那些熟悉的味道》系列报道 >>

熟悉味道

第廿七期

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。

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——“叭脚裤”，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26样熟悉的老味道。第二十七期，我们为大家介绍的是秋冬零食界顶级流量——糖炒板栗。



# 糖炒栗子，从未在温岭的秋冬里缺席！

## 有几家糖炒板栗开了20年，一年只有这几个月最好吃



记者 曹钰/文 林珊伊/图

个头匀称，色泽光亮，氤氲着桂花的气息。温岭的秋天，或是从第一口糖炒栗子开始的。在挨肩叠背的马路上，凝神于手里的一小团滚烫，好像周围空气里的微凉都能被它驱散似的。这便是糖炒栗子的魔力。

对于爱好觅食的温岭人来说，一定不能错过温岭街头这几家炒栗店，炒制方式各异，炒制的栗子各有一番滋味。

### 网友声音 >>

沙中看世界：网上买迁西板栗，美工刀切个口子此步不可省略，烤箱180℃，20分钟搞定。

莎莎：糖炒栗子的美味让人欲罢不能，我爱桂花味的。

小土豆妮妮：只有吃过糖炒栗子，才感觉进入秋冬了，有木有？

雾里看花：在冬天吃软软糯糯的蜂蜜栗子，可以说是非常幸福的事情了。贪吃街那家，我经常光顾。

一只小鹿：吃着糖炒栗子，想起小时候在板栗树下打栗子的场景。乡下那棵板栗树早已不在了，吃的不是板栗，是回忆。

杏儿：我爱吃原味的炒栗子，满嘴都是板栗自然的清香，这是大自然的馈赠。

### 海斌炒货店 15年都在同一个地方， 坚持同一种味道

开在购物中心南门，15年都在同一个地方，这家叫作“海斌炒货店”的炒栗子不少老温岭人都吃过。

一大早，购物中心南门一片就已经能闻到淡淡的栗子香，往来的行人总会张望，忍不住走进来，顺带一包。

“来斤炒栗子。”

“好，21元，收你20元！”

热乎乎的栗子到手，表面并没有油亮亮的感觉，摸起来干干的，皮非常薄，轻轻一捏就拨开了。吃进口，粉粉甜甜的，除了栗子香，并没有多余的甜腻味道。吃进口的只有栗子纯粹的香甜。

他家的炒栗子口味清淡，不是糖炒的，吃的就是栗子本身的滋味，非常耐吃。

### 溯源

#### 老板对食材很讲究， 驱车十几个小时去河北进货

“我们家栗子没有加糖，没有加蜜，也没有加桂花油，就是原汁原味的栗子味。”老板狄海斌说，做美食，要有点坚持，所以这么多年一直坚持一种味道。

每年一到板栗上市的季节，狄海斌都要到河北选购新鲜的板栗。

“河北迁西有成片百年的栗子树，树年份久，栗子也就更香甜。”狄海斌每年8月份都要去河北进货。“眼见为实，虽然迁西也有供应商配送上门，但选购这一步还是自己亲力亲为比较放心。”

狄海斌的妻子说，丈夫狄海斌是她见过最能吃苦的男人。他们相识于椒江，在椒江炒栗子好些年，后来，看好温岭市场，果断卖了房子来温岭创业，一点一点赚辛苦钱，一

步一步步走到今天。

“做炒货生意，真辛苦！一旦你用心做，就会发现，样样都不能将就，越做越辛苦。”狄海斌说，为了保证栗子清爽好吃，炒砂一周要换一次，一天要洗一次。进货也得自己开车去，十几个小时的车程，一路不停。到了就要马不停蹄，选栗子。

狄海斌告诉我们，小店在这里15年了，周围各种炒货店也换了一批又一批。然而顾客还是那些，有的是在购物中心开店的老客，有的是附近学校的学生。只要秋天一到，自己都有点期待，看到还是那些熟悉的面孔，便已心满意足。

“购物中心就像是我们的第二个家。我习惯了他们，他们也习惯了我。”狄海斌微笑着说。

### 黄记栗子店 桂花香里掺杂着糖炒栗子焦甜香

老市一院旁的这段路，几番修建。这家叫作“黄记栗子”的老店，很难再见到往日排队的情景。然而每逢桂花飘香的季节，这条路，这家店，还是会吸引老客刻意步行前来买栗子。

来到小店，除了栗子，这里还上新了几样别的产品。烤红薯、鸡蛋卷，看着就让人流口水。

他家的炒栗子风味很独特，桂花香里掺杂着糖炒栗子的焦甜香。

“栗子来一斤。”

黄记的炒栗子，还和以前一样，个头小小的，壳非常完整，油亮亮的带着一股子淡淡的桂花香，刺激食欲，让你一瞬间感受到秋天的味道。

稍用力一捏，“嘭——”一下，露出金黄饱满的栗肉，又香又甜，口感细腻绵密。再拿起一个，轻晃一下，栗子肉在栗壳里会发出一种响声，连续剥了十几个，大约有一半都是肉壳分离的，能将完整的栗子肉剥出来。



### 溯源

#### 见证了这条路的繁荣兴衰， 老板依旧坚守着

“市一院搬走不久，这里又改成单行道，能找到我们家，并且会在这时候来买的，一般都是老顾客。”老板说，以前每逢桂花飘香的季节，这条街人来人往，自己也是从早忙到晚，炒栗子的香味，充满了整条街。

“我们开了21年，也是最早从河北迁西采购栗子的，那里的栗子品质较好。”老板说，栗子在快炒好的时候，还要加入桂花油，我们闻到的诱人香味，便是那桂花油的香味。

这家小店真是温岭人的青春回忆。二十多年，一直在这里，就算这条路修了很多次，

依然坚守在这里。虽然如今桂花炒栗子到处都有，但只有他家才能吃出青春和怀念的味道。

我不觉想起，小时候吃栗子。每次剥到完整的，都特别高兴，放在一边，很久都舍不得吃。几时的时光已经远去。糖炒栗子店关了又开，这条路也修了又修。但那股糖炒栗子的味道却久久留在了记忆深处。

友情提醒：采访时，小店老板告诉我们，吃栗子最好的时节就是10月底到元旦，这段时间的栗子既保证了鲜味，也完成了回甘。



### 笑哈哈栗子 很多人驱车一小时赶来， 只为品尝这种“甜蜜”的味道

贪吃街靠近人民路这头，有一家风味独特的炒栗子店。最早在路口摆着小摊，一摆就是十多年，直到这些年搬进店面里。

在我记忆里，第一次吃到他家的栗子就被惊艳到，和其他炒栗子的味道非常不同。

店铺只卖两种栗子，一种是开口的蜂蜜栗子，一种是不开口的普通炒栗子。开口的栗子，是他家的招牌。灯光下，开口栗子的光泽非常诱人，焦香甜蜜的味道冲击鼻腔，刺激味蕾。

“来一斤栗子！”老板埋头干活，话很少，但称重不会少。

一包栗子到手，老板贴心地在袋子里塞了几只一次性手套。

栗子虽然开着口，倒是很干净。轻轻将壳拉开，栗子肉就掉进口中，肉又软又酥，非常甜糯，让人吃出幸福的味道。虽然说是蜂蜜炒栗子，却不会很甜。很多人驱车一个小时过来觅食，只为品尝这种“甜蜜”的味道。

聊天时，发现老板正在里间摆弄山楂。

“洗得很干净，你尝尝。”老板似乎对自家山楂很满意。小编赶紧拿起一个山楂，竟出乎意料的干净，新鲜得滴水。吃进口里，微酸甜蜜的味道，在口腔里久久回荡。

贪吃街虽然不似过去那番热闹场景，但这家栗子店依然坚守在那里，让不少老客惦记留恋。

每逢栗子成熟的季节，不少老客会刻意绕路来，在贪吃街路边停靠，提上一袋蜂蜜栗子、一包糖山楂。

### 溯源

#### 一年最多开10个月， 忙的时候一天能卖出四五百斤

“我们每年都是9月10日开门，开到第二年6月，最多开10个月。”老板说，他家的店有13年了，自己父亲最早就守在这个街口，那时候一个小摊一把小伞，风雨无阻。谈起摆摊的那段日子，老板一脸幸福。“虽然摊小，顾客却很多。忙的时候，一天能卖出板栗五六百斤，不少来自周边乡镇的人，一来就是几十袋的栗子带回家给亲戚朋友。”

吃栗子的时候，我发现，虽然栗子被蜜包裹，却不甜腻。老板说，用蜜炒栗子只是为了让栗子看上去色泽好，香味有层次感。店里的栗子都是从河北迁西采

购，甜度本身就已经很高了。

聊天时，发现老板正在里间摆弄山楂。

“洗得很干净，你尝尝。”老板似乎对自家山楂很满意。小编赶紧拿起一个山楂，竟出乎意料的干净，新鲜得滴水。吃进口里，微酸甜蜜的味道，在口腔里久久回荡。

贪吃街虽然不似过去那番热闹场景，但这家栗子店依然坚守在那里，让不少老客惦记留恋。

每逢栗子成熟的季节，不少老客会刻意绕路来，在贪吃街路边停靠，提上一袋蜂蜜栗子、一包糖山楂。

