



夫妻俩坚持用传统工艺做馒头。



早起的市民排起了长队。

33年坚持老手艺

深巷里这家馒头店街坊抢着买



通讯员 张鲜红 文/图

在太平街道方城社区，有一条名叫新街的老巷，巷子里藏着一家开了33年的馒头店，店主是一对夫妻。

店面不大，二三十平方米的空间略显局促，但在方圆几里之内，知名度极高。店两侧挂着一副古色古香的木质对联：乐待闻鸡人，善引早行客。这短短十个字，正是夫妻俩的经营之道。

清晨的忙碌：烟火气中的温情

“老彭，给我来两个肉包，再盛一碗咸豆腐脑。”“小平，帮我留三个开花馒头，我上班的时候过来拿。”每天清晨6时，当大多数人还在睡梦中时，这家馒头店就已经迎来了最忙碌的时刻。早起的市民排起了长队，只为给家人买上一份热气腾腾的早餐。

其实，凌晨4时30分左右，天刚泛起鱼肚白，就有赶早的顾客等候在店前。清晨5时许，买馒头的顾客越来越多，店里瞬间热闹起来。夫妻俩分工明确，配合默契。妻子李小平负责揉面做馒头，丈夫彭宏亮则忙着蒸制和销售。第一锅总会各做半笼肉包、花卷、开花馒头和白馒头。

“第一锅每种都要做一点，让赶早的人能有更多的选择。”李小平笑着说。

“小平，花卷没了，肉包也快卖完了，赶紧做一点。”彭宏亮一

边给顾客装馒头，一边朝着妻子喊道。

“知道了，我这就做。”李小平熟练地包起肉包，卷起花卷。三五分钟后，一笼肉包、一笼花卷即可上锅蒸制。来这里买馒头，等上几分钟是常有的事，但顾客们从不着急，只是静静地站在一旁，等候下一笼出锅。

一直忙到最后的一团面做完，夫妻俩才稍有空坐下来喘口气，喝口茶。就连彭宏亮88岁的老母亲，也经常过来搭把手，帮忙分担店里的杂活。

传统工艺：费时费力却初心不改

33年前，北门村村民彭宏亮和李小平夫妻俩双双下岗，在朋友的帮助下，他们拜师学艺，潜心学习传统馒头制作工艺。学成之后，便在这条老巷开起了这家馒头店。

馒头口感好不好，关键在发酵这一环节。夫妻俩始终坚持用传统工艺发酵，从不贪图省力。

“老面发酵费时又费力，所以每天的量做不大，我俩一天只能做50来斤面，四五百个馒头，不然身体吃不消。”案板前，李小平使劲揉着面团，额头上大颗大颗的汗珠直往下流，她撩起挂在脖子上的毛巾擦了擦，又继续埋头揉面。

即便是大热天，老面发酵也至少需要10个小时。他们通常会在前一天下午5时左右，先把明天要用的面揉好，放在桶里发酵。第二天凌晨2时，夫妻俩就得起床，简单洗漱后，2时30分准时赶到店里。

到了店里，彭宏亮便开始生火，为蒸馒头做好准备，同时熟练地切葱，调配肉馅。李小平则把前一天发酵好的面团搬到案板上，切



热气腾腾的馒头出锅。

下一块，使劲地搓揉，直到面团变得绵软且有弹性，才开始做馒头。每做一笼馒头，面团都要经过这样的搓揉，只为确保馒头的口感。

顾客认可：三十三载的坚守与传承

来自坊巷里小区的程女士最爱这里的肉包和肚脐饼（豆沙包），“他家的肉包和肚脐饼一直都是这个味道，一家老小都爱吃。肉馅就不用说了，特别是豆沙馅，都是他们自己做的，特别香，吃着放心。”每次，程女士都会提前一天预订，一次买够三五天的量。

“现在市面上很难找到这种传统口味的馒头了，为了买他们家的馒头，我连懒觉都睡不成了。”王阿姨接过话茬说道。

“大多数顾客是一二十年的老主顾，知道他们都喜欢吃传统口味，所以我们一直坚持用传统工艺做馒头。”彭宏亮真诚地说。

这么多年来，夫妻俩一直延续传统工艺做馒头。制作豆沙馅要经

过筛选、清洗、蒸煮、研磨等多道工序，费时又费力，但就因为顾客说喜欢吃小时候的味道，即使再费时，夫妻俩也一直坚持自己做。肉馅的配方也是保持了几十年没变，只为留住顾客记忆中的味道。

转眼间，夫妻俩在老巷里的馒头店已经坚守了33年。如今，儿子早已成家立业，夫妻俩也领上了退休金，完全可以过上安逸的退休生活。但他们依旧守着它，不为别的，就为那份难以割舍的情怀。

当被问到再做几年退休时，彭宏亮感慨地说：“毕竟年龄摆在那里了，说不累是假的。可看到有这么多人爱吃我家的馒头，就觉得放不下。只要还能做得动，就一直做下去。”夫妻俩还有一个心愿，希望能收一个徒弟，把这份传统手艺传承下去，让更多的人品尝到这份儿时的味道。

33年烟火蒸腾，老手艺包进街坊记忆。夫妻俩用凌晨的灯火，守候着巷弄的晨光与温情。这份朴实的坚守，比馒头更暖人心。

大溪 >>

三村联动谋发展 共富带建设再提速

本报讯（通讯员杨鹏）10月21日下午，大溪镇统战办召开“同心荟环方山共富带”项目建设推进会，各项目主理人齐聚一堂，围绕项目建设畅所欲言、建言献策，共同为高质量推进项目相关工作凝聚共识、明确方向。

大溪镇“同心荟环方山共富带”覆盖桃夏村、方山村、濠田湖村三村，是该镇探索乡村高质量发展、实现共同富裕的重要载体。近年来，该镇始终以党建为引领，充分发挥党建引领核心作用，广泛凝聚统战成员力量，积极推动“方山共富农创体”建设。

会上，“围绕考拉花花乐园强化周边文创吸引力”“延续‘莲子夜市’热度，进一步擦亮方山村旅游金名片”“创新方式，进一步打响方山云雾茶老字号、茶啤等产品知名度”等意见和建议为优化项目规划、推动项目实施提供了有力支撑。

下一阶段，大溪镇将通过多项有力举措为共富带发展赋能。一方面，着力提升特色产业竞争力，深挖三村特色资源，打造具有区域辨识度的产业品牌；另一方面，不断延伸招商链条，积极引进优质项目与资金，为共富带发展注入新活力。同时，大溪镇还将深化文旅融合发展，将乡村自然风光、民俗文化、旅游产业有机结合，进一步丰富产业形态。

大溪镇相关负责人表示，将以此次推进会为契机，全力推进“同心荟环方山共富带”建设，努力探索具有大溪辨识度的高质量发展乡村共富联合体样板，切实打通从美丽乡村到美丽经济再到美好生活的通道，推动乡村片区组团发展，让村民共享发展成果。

“绿意”润文明

植物养护讲座践行“两山”理念二十周年



社区居民在老师指导下将植株移入盆中。

本报讯（记者叶华翰文/图）今年恰逢“绿水青山就是金山银山”理念提出二十周年。为积极响应这一重要理念，推动文明城市建设，日前，城东街道岩下社区精心组织了一场别具特色的活动，将文明城市建设与植物养护知识巧妙融合，为社区居民带来了知识与心灵的双重盛宴。

活动开场，社区工作人员结合我市及岩下社区多年来的显著变化，深入浅出地阐述了文明城市建设的重要意义。近年来，岩下社区积极践行“两山”理念，在生态环境建设和社区风貌改善方面取得了令人瞩目的成就。曾经脏乱差的环境，如今已蜕变为环境优美、秩序井然的文明家园。社区街道干净整洁，绿化景观错落有致，居民生活品质得到显著提升，幸福感也随之增强。

为进一步丰富居民精神文化生活，活动特别邀请巾帼志愿者中的植物养护能手开展种植技巧讲座。讲座中，老师用通俗易懂的语言详细介绍了各类植物的生长习性、养护方法和种植要点，从常见的室内绿植到易养护的多肉植物，每个知识点都讲解得细致入微。

现场居民听得津津有味，踊跃提问，老师逐一耐心解答。讲座结束后，居民在老师的指导下栽种多肉植物。大家小心翼翼地将植株移入盆中，眼神中满是期待与喜悦。

“看到有新枝新芽萌发时，就能感受到生命力的活动，这种幸福感难以言喻。”城东街道岩下社区居民叶照娥表示，“老师的讲解让我受益匪浅，学到了很多实用的植物养护知识。”

此次活动既是对“两山”理念提出二十周年的生动实践，也是社区推动文明城市建设的有力举措。通过将文明创建与植物养护相结合，岩下社区为居民搭建了学习交流的平台，有效提升了环保意识和文明素养，为社区可持续发展注入新活力。

★ 遗失启事 ★

温岭市第九中学遗失开户许可证一本，开户核准号：J3454000439206，开户银行：浙江温岭农村商业银行股份有限公司横峰支行，开户账号：1110050701201000000169，声明作废。

霜降至 颗粒好归仓

农谚道：“霜降不割稻，一日少一筐。”10月23日，在箬横镇高楼村，种粮大户江桔方抢抓大降温后的首日晴好天气，调派农用机械开展单季晚稻收割作业，确保颗粒归仓。据了解，我市今年单季晚稻约3万亩，目前已进入收割尾声阶段。腾田后，这批晚稻田或将轮种西蓝花、蚕豆等农作物。

通讯员 江文辉 摄



展翅 艺术 发芽 成长

“小主持”大舞台，“小记者”大视野

温岭市融媒体中心（传媒集团）主办

温岭电视台 青草地艺术培训

报名 咨询 17705861152 17706582861

地址：温岭市横湖中路161号 温岭市融媒体中心



温岭电视台小主持



温岭日报小记者