



“为这口‘现卤鲜劲’多等两小时也值”

# “老卤秘方”里藏着市民的“味觉DNA”

记者 郑灵芝/文 王怡/图

卤牛肉鲜甜飘香，顾客盈门且排队长队，去往外地的老熟客纷纷微信下单……在人民路，有一家熟食店已开门迎客50余年。为什么这一锅卤香能飘荡半个多世纪，成为牵动温岭人味蕾的一抹“故香”。

从老一辈头顶托盘走街串巷，到如今卤制品制作技艺成为“台州非物质文化遗产”，三代人坚守的一锅卤味，熬出的不仅是舌尖上的鲜香，更是无数温岭人心头的牵挂和乡愁。



## 街头叫卖闯出味觉招牌

卖鱼桥熟食店，是王冬青爷爷倾注心力一手创办的。早年间，他头顶一只沉甸甸的托盘，盘里码着油亮喷香的卤味，走街串巷叫卖。洪亮的吆喝声裹着肉香飘进巷弄，成了老街最鲜活的市井印记。

后来，王爷爷在卖鱼桥寻了个固定摊位，不少老顾客循着味来排队。生意红火起来，他又在卖鱼桥头盘下一间小小的店面。起初，店铺没有名字，街坊总习惯说“去卖鱼桥那家熟食店”——口口相传间，这带着地域温度的名号，像卤汤里慢慢熬出的香气，自然而然地在街巷里流传开来。

再后来老房拆迁，熟食店迁至人民路。走进店里，玻璃窗里摆着熟悉的卤味，墙上虽无精致招牌，可“卖鱼桥熟食店”这几个字，早已刻在温岭人心里。

## 凌晨开始制作的卤香秘籍

作为镇店招牌，卤牛肉的热销，藏着第二代传承人王玉娥对老手艺的较真。这份执着，源自父亲的言传身教：“做美食，重要的就是食材要好、要新鲜。”20岁起跟着父亲学卤煮，凌晨起早备货、严选食材的习惯，从此刻进她的生活。

每天凌晨4时多，天还没亮，王玉娥就忙着处理当天要销售的牛肉，一刀切下去能看到清晰的肌肉纹理。而卤煮用的，正是店里传承多年的特有老卤汁，醇香浓郁的卤汁裹着肉香，还没开锅，香气就飘满了后厨，光是闻着就让人忍不住咽口水。

“从选料到火候，再到卤煮的时长，每个环节我都紧盯着，一点不敢马虎。”王玉娥笑着说，先大火让卤汁沸腾锁住肉香，再转小火慢炖，让老卤的醇香一点点渗进肉的肌理中。

卤好的牛肉切片，薄厚均匀的肉片泛着淡淡的酱色，老卤的香气直往鼻尖钻。放进嘴里，第一口是老卤的醇厚咸香，嚼起来筋肉相间，不柴不塞牙，酥软中带着紧实感——新鲜牛肉的鲜甜与老卤的陈香在舌尖交织，越嚼越有滋味。

往往上午刚过，第一锅卤牛肉就卖得见了底，后面来的顾客只能盼着下午的第二锅。“宁可多等会儿，也得吃这口现卤的鲜劲。”有熟客说。

## 游子心中的家乡味道

卤鸭子也是店里的热卖单品，表皮油亮诱人，是老卤浸染的痕迹。切的时候带点皮，嚼起来皮香与肉香交织。卤兔肉也值得一尝，入口鲜爽不柴、细腻软嫩，卤味层层递进，是深受不少食客喜爱的“隐藏款”。

下午4时，食客络绎不绝。从杭州回来的林女士排在队伍最前面：“我是吃着他家的卤味长大的，如今在外地工作，回到温岭就会买点带过去吃。”轮到她点餐，林女士熟门熟路报出清单：“两斤牛肉切薄片，两只卤鸭，再装一斤卤兔肉。”她笑着说：“我老公就馋这卤兔子，说外面吃不到这么入味的口感，每次都让我多带点。”

陈君华是20多年的老熟客了，当天带着女儿前来购买。“小时候，我爸牵着我的手来买卤味。那时候，我最喜欢趴在柜台前，看师傅切卤鸭子，鸭皮油亮油亮的，闻着就流口水。”他低头看了看女儿，“现在轮到我来带她来，经常一放学她就嚷嚷着要买卤牛肉，女儿也成了他家的忠实顾客。卤肉的味道一点没变，还是跟小时候一样美味。”



往年店门口排队场景。

## 85后“卤三代”接班

如今，85后青年贺鹏鑫接过传承的接力棒，成为卖鱼桥熟食店的第三代守护者。

“按照惯例，我们店一直开到除夕，年初一到初七休息，初八再开门。老顾客都知道，所以每年除夕，排队的人特别多，大家都想在一年的最后一天多买些回家，过年这几天吃。还有不少老顾客在外地回不来的，也会提前微信联系我们，让我们给他们快递过去。”贺鹏鑫说。

贺鹏鑫坚守着上一辈对“老味道”的执着，更以创新思维为这份老手艺注入新活力：不仅为店铺注册商标，还积极推动其入选台州市非遗名录，让“卖鱼桥熟食”从街坊邻里口中的亲切称呼，变为拥有专属身份的文化品牌。

暮色里，晚风裹着卤香飘远，像在诉说着这个老店的故事——50年的坚持，三代人的传承，从顶盘走街的吆喝到非遗传承的焕新，都藏在这一口家乡味里，既暖了温岭人的胃，也牵住了温岭人的心。