



记者 江琳/文 通讯员 王群益/图

温岭人的晨光被裹进一筒糯叽叽的嵌糕里,只待灵魂汤汁一注入,便能寻到“故香”。清晨5点半,太平街北门街的轮廓在熹微的晨光中渐渐清晰。34号的卷帘门“哗啦”一声被拉起,蒸腾的热气裹挟着糯米香涌出,唤醒了整条沉睡的街巷。这家没有正式招牌、被老街坊唤作“八一嵌糕店”的小铺,氤氲起36年不散的烟火气,再一次开门迎客。在这里吃上一筒鼓囊囊的嵌糕,再来一碗热腾腾的豆腐生,成为老城最鲜活的味觉记忆。

吃36年都不腻 这家小店只想守住老味道



晨起·炊烟漫卷



摊食饼筒。

“老板娘,摊食饼筒加俩鸡蛋,馅料还是老样子。”“好嘞,马上就来。”老板娘张正君熟练地打鸡蛋、摊面粉团,眉眼间笑意盈盈。

晨光渐浓,店里的客人换了一拨又一拨,有领着上学孩子来吃早饭的家长,有匆匆打包带走的上班族,也有坐下来细细品味的老人。59岁的店主王维明在案前忙得抬不起头,将手中的年糕擀开、揉捏,再放入馅料。“我们从凌晨2点半起床备菜到现在,就没歇过。”趁着生意的间隙,王维明匆匆

说道。

1990年,王维明开了这家嵌糕店,没想到一经营就是30多年。“本来只是为了养家糊口,没想到生意一直挺红火的。”当被问及好味道的秘诀时,王维明表示,他们没有花哨的技法,只有日复一日的坚持:菜品挑最新鲜的,卤肉要炖足3小时才够软烂,炒米面得火候精准才见蓬松,绿豆芽炒制须得脆中带韧……如今,店里有小工搭把手,有儿子王少健帮忙,一家人用勤劳的双手把日子焐得热气腾腾。

匠心·至味清欢

嵌糕是温岭人写给早晨的情书,也是店里当之无愧的主角。

温热筋道的鲜糕在案板上被揉压成薄片,韧性十足却不粘牙。卤肉、泡虾、油条、豆干、炒米面、芹菜、萝卜、土豆、洋葱、辣包菜、绿豆芽、咸菜……十几种馅料一字排开,任由顾客挑选。待各式馅料依次铺陈,糕皮将多种风味包裹在一起,最后浇上一勺“灵魂”卤肉汤汁,一筒白胖丰饶的嵌糕“盲盒”就此完成。

一口咬下去,软韧的糕皮被刺破,迎接味蕾的是馅料的层层攻势:卤肉的咸鲜、小菜的清爽、油条的酥脆等在口中交织,咸香间满是踏实的幸福感。再搭配一碗滑嫩的豆腐生,或者撒着葱花的绿豆面汤,便是温岭人最地道的早餐打开方式了。除了嵌糕,食饼筒、麦饼筒也是热门之选,一口下去全是温岭的老味道,是扎实的满足,更是熨帖的温暖。

“我从上幼儿园吃到现在,光顾这家店已有30多年了。”熟客王先生边吃嵌糕,边对记者说,“我们全家人都爱吃,一周要来吃5天。现在,我儿子上大学了,也常常惦记着这一口。”王先生家离店铺不过两三百米,从附近的老店到这里的新址,“八一嵌糕店”一直是他早餐的首选地。听到这位熟客的心声,王维明抬头一笑,道:“我们看着他长大的,最近好像胖了点。”对话平常,却满是老街坊才有的亲昵。

“年糕的话,我们日均卖出一两百斤,多的时候有两三百斤。印象里最多的一次,有位顾客买了四五十筒嵌糕。”王维明回忆道,“周末或假期,有蛮多全国各地的游客来打卡,有些要了我们的微信,好线上下单。一些熟客买了嵌糕带到杭州、上海等地吃,更远的被留学生带到了越南、俄罗斯和美国。”

守艺·烟火人间

“很多定居外地的老顾客回来吃嵌糕,都说还是他们记忆中的味道。有些人从读方城小学开始吃,到现在孩子读了方城小学,也在我们店里吃,都说好吃。”王少健刚给爷爷烧完中饭回来,加入了我们的对话。

今年30岁的王少健来店里全职帮忙已经10年了。“当时,爸妈实在忙不过来,我索性回来做些杂活,负责配菜、算账、跑腿等。”当被问及为何没有上线外卖平台时,他表示,店里线下已经应接不暇了,没有精力拓展线上的生意。“未来,我们打算先守住老味道,再适当增加炊饭等新的

菜品、汤品。若有机会,还想进一步扩大店面,把生意做得更红火些。”

时光继续在老街上流淌,把回忆都炖得绵软。36年,足以让孩童步入中年,让一条街变了模样,却改变不了根植于味蕾的乡愁。这口糯叽叽的嵌糕,印着三代人的味觉记忆,藏着老城的烟火温情,成了无数温岭人的味觉牵挂。

在“八一嵌糕店”,那团热气腾腾的年糕,将继续包裹温岭人的晨光与四季,守护一段永不落幕的市井温情,等待下一个清晨的约定。



一家三口各自忙碌着。(图片由受访者提供)