



记者 叶梦影/文 王怡/图

在温岭镇的街巷深处，有一家开了80年的老面馆。从父亲“二头”摆摊营生，到女儿叶桂香守店至今，这门家族手艺历经四代食客的舌尖检验。它不仅仅是一个解决温饱的食肆，更是小镇生活的一部分，承载着几代温岭人共同的成长记忆与乡土情怀。任凭岁月流转、街景变迁，这份“固执”的老味道，始终静静地守候在原地，成为当地人心中一份无法替代的味觉坐标。

今年74岁的店主叶桂香，在熟客口中常被叫作“二头香”——这一亲切称呼源自她父亲“二头”。早年，叶桂香的父亲靠一碗面、一碗馄饨营生，邻里喊顺了口，即便后来她接班换了招牌，“二头香”仍是温岭人刻在骨子里的味觉记忆。

叶奶奶笑着回忆，她8岁学包馄饨，13岁正式站店，一晃60多年过去了，算上父亲那一辈，店铺烟火已延续了80年。因自己和父亲、丈夫都姓叶，她便将店名改为“叶记面馆”。更名的背后，是家族手艺的传承。80年间，温岭街巷变迁、节奏加快，可叶记的老味道与老规矩始终未改。

叶记面馆，街坊的“家”味道

一碗热汤面，几代温岭人的成长记忆



质朴的老味道

在如今追求多元选择的餐饮市场里，叶记面馆的菜单显得格外简单——就一种面，不过可以选麦面或米面。

13元一碗的面，性价比很高。面条端上桌时，热气腾腾，肉片、蛋丝、花甲铺得满满当当，还点缀着些咸菜和豆芽，料头十足。肉片咸香入味，裹着面吃一口，扎实又满足。最让人印象深刻的，是那抹猪油香，格外有家的味道。

叶奶奶说，店里的小馄饨也是一绝。现包的馄饨，皮薄透光，隐隐能看到里面粉嫩的肉馅。

主食简单，但店里的卤味小吃却能让人挑花眼。透明橱窗里摆着十几

个大铁盘，炸排骨、炸鸡腿、卤大肠、猪脑、黄豆猪蹄等陈列得满满当当，全是家常的味道。卤味按斤称重，想吃多少夹多少，很方便。

炸鸡腿也值得一试，外面裹着一层薄薄的面衣，炸得焦黄诱人。叶奶奶说起这个时，格外自豪：“我们的炸鸡腿好吃得很，大家都说好！”

猪脑是点单率很高的菜品，口感软糯，一抿就化，没有半点腥味。喜欢辣口的，加一勺辣椒，更加提味。隔壁桌的一位老顾客见记者在拍照，便主动攀谈道：“我从七八岁起，就经常来这家店吃。几十年间，店面换了好几个地方，我都特意去找。每天来，都得点一份猪脑。”



四代人的“茶话室”

一位头发花白的老先生告诉记者：“我十几岁时，就爱吃他们家的面和卤味，现在我都70多岁了。我们家三四代人都是吃这个口味长大的。以前，温岭街就3家饭店，他们家生意最好。”老先生的话，道出了叶记面馆的分量——它早已不是一家普通的面馆，而是温岭人成长记忆的载体，是家族情感传递的媒介。

下午4时刚开门，熟客们就陆续到来。6时多，店里坐得满满当当，连门口都得临时加桌。哪怕到凌晨1时多，都有客人前来，就为这一口热乎的。

叶奶奶性格开朗，爱笑又健谈，熟客一进门，她就能喊出名字，还能唠两句家常。邻居都爱来这儿坐一坐，聊聊天。每到周末，店里便被放学孩子挤满，热闹得像个小集市。

80年间，无数家庭的悲欢离合、邻里间的温情暖意，都在这碗面、这份卤味里慢慢沉淀，形成了独属于温岭的饮食文化印记。

亲力亲为，坚守老味道

店里的事情，叶奶奶坚持亲力亲为，只有后厨会雇人打下手。每天凌晨2时30分闭店，5时30分起床采购新鲜的食材，11时开始卤制——这样严格遵循时间节律的操作，是老手艺的“规矩”，也是口味稳定的关键，确保下午4时开门时，卤味能浸足滋味。

常年的操劳让叶奶奶的背渐渐佝偻，她曾想让儿子接班，可这份起早贪黑的活儿，儿子只坚持了两三天，便远赴深圳谋生。

80年风雨雨，叶记面馆换过地方、改过招牌，却始终扎根在温岭人的生活里，成了当地实实在在的“饮食文化地标”。它的历史里，藏着温岭老街的市井百态；它的味道里，装着几代人的成长记忆。叶奶奶的坚守，是老手艺最动人的模样——没有花哨的营销，全靠一口实在的味道留住人心。

来“温岭+”带上话题#寻味温岭，分享你私藏的温岭老店与招牌美食吧！若帖子被“温岭发布”微信公众号选中，即可赢取精美礼品。



扫描二维码
进入话题页

寻味温岭



展翅
发芽
艺术
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

温岭电视台小主持
温岭日报小记者
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