



## 这一口37年的老味道 几代温岭人都逃不掉

记者 周超君/文 徐伟杰 实习生 叶悠然/图

据说一半的城区人都吃过阿伟梅干菜饼，这家开了37年的梅干菜饼店，有没有你的那一口？有人从高中吃到现在，有人一次订十几个寄往国外。刚出炉，“咔嚓”一声——还是小时候的味道！

下午4时30分，阳光斜斜地打在万昌中路与锦屏路交叉口的东北角。还没走近，一股咸香的焦糖味就钻进了鼻子——那是梅干菜在炭火里翻滚了一天的味道。

阿伟梅干菜饼店门口，已汇聚起了人流。41岁的邵先生把车停在马路对面，熟门熟路地走过来，进门就说：“老样子，一个饼，一碗馄饨。”他搅拌着碗里的馄饨，抬头看了看墙上斑驳的菜单牌，“从高中吃到现在，这店比我儿子年纪都大。”

### 37年前 一个缙云人把炉火带到了温岭

阿伟是浙江缙云人。1990年，他来到温岭。“那时候年轻，想着出来闯一闯，缙云人嘛，就会做烧饼。”他在北门街找了个路口，支起摊子，面团在手里一拍，贴进炉里，一烤就是8年。1998年，阿伟把摊子挪到了现在的万昌中路。那时

候，附近的钱江摩托车厂还在，一到下班时间，工人们穿着工装涌出来，花几毛钱买个热乎的饼，边走边吃。“一天能卖好几百个，忙得手都抬不起来。”阿伟记得很清楚，最初的饼是3毛钱一个，涨到现在的6-10元，“物价涨了，但饼还是那个饼。”

后来，阿伟在如今的位置租下店面，流动的炭火炉也跟着安顿下来。

周边的店铺换了一茬又一茬，只有阿伟的饼店一直开着，“我们大概是这条街最老的店铺之一了。”阿伟环顾四周说。

时间改变了街道的样貌，曾经的邻居大多已搬迁，但阿伟的饼香不断地吸引着新老食客。

### 火候里的37年

炭火炉让小店不断升温。“夏季是最辛苦的季节，冬天舒服多了。”阿伟从未考虑过更换设备。有人劝阿伟用电炉，干净、省事、好控制温度。阿伟摇头：“炭火烤出的饼才有那种特殊的香味。”旁边的炭火炉烧得正旺，那是他5年前更换的新炉子，比之前白铁制的耐用许多。

“火候是关键。”阿伟盯着炉温说，“温度高了易焦，低了粘锅。”37年的经验，让阿伟对火候有了一种近乎本能的感觉。手背在炉口一晃，就知道温度高了还是低了；面团贴进去，听声音就知道什么时候该翻面。这种功夫，没法写在纸上，也没法用机器替代。

刚出炉的饼，火钳轻轻一碰，就发出“咔嚓”的脆响。记者接过饼迫不及待地咬下去，饼皮应声碎裂，一层层的酥皮在嘴里散开，像薯片一样轻薄。内里的梅干菜还带着湿润的咸香，肥瘦相间的肉末被炭火逼出油脂，渗进面皮和菜干里，不腻，反而把香味全勾出来了。

“每团面都得揉上半个多钟头。”阿伟的双手在案板上重复着推、拉、揉、压，“时间短了，面团就不筋道，撑不起酥脆的壳。”

店里现在不光卖梅干菜饼，还有馄饨、水饺、茶叶蛋，都是老客人吃惯了的搭配。“光吃饼干，配碗汤正好。”阿伟说，这些变化是为了满足客人的需求，“以前大家买了就走，现在可以坐下

来慢慢吃。”

### 几代人的那一口

食在街巷，味在人心。像邵先生这样的老客人，阿伟见得太多了。有人从单身吃成一家三口，有人从学生吃成家长，现在轮到他们的孩子来吃。

“现烤现吃最好，外卖送到家，跟在店里吃的口感不一样。我只要有时间就会来店里吃。”邵先生说出了很多老顾客的心声。

对此，阿伟自有妙招：“用空气炸锅复热一下，口感能恢复八九成。”

说话间，一个穿着校服的男孩跑进来，气喘吁吁地说：“叔叔，两个饼，不要辣。”阿伟应了一声，手上加快速度。男孩是附近学校的，每天放学都来，有时候自己吃，有时候帮同学带。

“学生们快放学了，等会儿家长来接孩子，顺路就买了，经常排小队。”阿伟看了看时间，把新烤好的饼装进纸袋。

还有一类客人，自己吃不够，还要往外寄。

蔡先生就是其中之一。他推门进来，跟老板打了声招呼，熟练地要了4个饼。“给同事带的。我吃了十几年，偶然的一次机会推荐给同事，他们都很爱吃，现在隔三岔五就来一次‘团购’。”他笑道。

常有家长前来一口气订购十几个饼，寄往江苏、广东。最远的订单寄到了海外。“有家长要给在国外留学的孩子寄，路上要十几天，我说没办法吃了，他们还是坚持要寄，说孩子就想吃这一口。”阿伟的语气感动又无奈。

### 炉火旁的下一代

炉火旁，一个年轻的身影揉面、贴饼的手法，与阿伟如出一辙，

那是阿伟的儿子，在温岭出生长大，五六年前，他开始在店里帮忙，从揉面学起，慢慢接手贴饼、看火的活。

“店里忙的时候要几百个饼，晚上我做累了，就换他上手。”阿伟看着儿子的背影，眼里有



点笑意，“他做起饼来，还真有几分我年轻时候的样子。”

阿伟和哥哥都是新温岭人。“我哥哥也在温岭，在东南路卖缙云烧饼。”阿伟调侃道，“可能我们缙云人就是爱吃饼，擅长做饼吧。”

傍晚5时，店里开始忙起来。家长牵着孩子的手进来，下班的人骑车停在门口，几个年轻人围着小桌边吃边聊。

阿伟站在炉边，把一个个面团贴进炉里，又用火钳把烤好的夹出来。炭火的光映在他的脸上，忽明忽暗。

“这一个8元，加辣，谁的？”他拿着饼，走到餐桌上喊了一声。

37年了，这个画面每天都在重复。在这条并不算热闹的街道上，一家普通的小店用朴实的味道，串起了温岭人几十年的记忆。

街巷会变，人也会老，但只要那口炭火还烧着，那股饼香就不会散。等到下一批放学的孩子涌进来，那缕炭火香将继续缭绕，温暖下一个30年。

——就像阿伟说的：“现烤现吃最好。”有些味道，得趁热。有些记忆，得趁人还在。

对了，老食客还有个隐藏吃法：记得跟阿伟说，加糖。如果能吃辣，加糖加辣更过瘾。



一碗烟火  
半城滋味  
等你推荐!

《寻味温岭》美食征集!

温岭发布x掌上温岭App联合邀请你，推荐你心中那一口“非吃不可”的温岭味道。

●征集内容:

你最爱的小店、老店、摊档  
招牌菜是什么?在哪条路上?  
一句话说说你推荐的理由!

●参与方式(任选其一):

①“温岭发布”微信公众号后台:点击私信“温岭发布”,发送店名+地址+推荐语

②掌上温岭App:扫描下方二维码,参与话题讨论



扫描二维码  
进入话题页

