记者 郑灵芝

说起秋天的味道，不少人最先想起的，是桂花香与卤香。升腾的卤烟、起落的厨刀，是几代温岭人熟悉的市井画面。

有人说，见过金师傅蒙眼切牛腱，才算读懂温岭卤味。这话听着夸张，可当踏进爱德烤卤，看案板上行云流水的刀工，闻老卤裹挟桂香漫出店门，见往来食客人手一袋卤味，就知道所言非虚。

今年55岁的店主金德胜，在熟客口中是身怀盲刀绝技的卤味匠人。早年，他的父母金中友和蔡香凤在太平街道山下金村的樟树下摆摊卖卤味。接手家业后，金德胜打磨技艺，把当年小小的路边摊，一步步发展成家喻户晓的台州非遗老字号“爱德烤卤”。他还带着手艺闯全国，登上国际烹饪赛事舞台。

一锅老卤，持续熬煮51年。不少人好奇，这道本土卤味，何以走得这么远？

一锅老卤熬了51年

何以从路边小摊走向世界舞台



桂花牛腱。

寻味好望角·探店

从手推小摊到老字号品牌

在台州市爱德食品有限公司的陈列室里，一间特别的“老物间”，封存着半个世纪的烟火记忆。一块磨出圆润包浆的旧木板，是老一辈当年摆摊的移动案板；一杆星花斑驳的老秤，丈量着最初一斤一两的诚信经营；一张1983年的个体工商户营业执照，纸面泛黄卷曲，静静见证着这个家庭与卤味的缘分。

故事始于1975年。金德胜的父母在山下金村石夫人路边的樟树下，开了一间面积仅9平方米的小店，石板墙、稻草顶，店铺简陋，卤味却很受欢迎。

1990年，20岁的金德胜正式接过父母手中的卤勺，扛起家族卤味事业。“简单的事情重复做，就是不简单。”在金德胜看来，要守古法，更要创新；要守本土，更要出圈。

1992年，他去杭州亲戚家，路过龙翔桥菜市场，窗明几净、规整雅致的卤味门店，让他深受触动。“原来做卤味，可以这么体面、这么有规矩。”那一刻，做大品牌、做正规业态的种子，在他心底悄然生根。

1994年，公司法正式施行，敏锐的金德胜嗅到行业变革的信号。他专程跑到新华书店自学办公司流程，果断地将家庭作坊升级为正规企业，创办温岭第五家有限责任公司。次年，“爱德”商标成功注册。

金德胜说，这卤勺，他一握就是30多年。算上父辈摆摊创业的时光，他们家的卤味已有51年历史。“‘爱德’这个名字，取自我两个妹妹的名字爱清、爱琴和我的名字德胜，意思是我们兄妹要齐心协力、以德立业、踏实做事。”那时，他已经有了很强的品牌意识。

在同行固守传统摆摊模式时，金德胜已先人一步。上世纪90年代末，他率先在本地电视台投放广告，打响品牌知名度。

早些年，卤味只能现卤现卖，客人必须到摊位上来买，味道很难走出温岭。2016年，金德胜取得SC食品生产许可，用起了真空包装生产线。真空包装，延长了保存时间，也让卤味走出街巷。产品做成伴手礼，能通过快递寄往全国各地。爱德烤卤陆续参加中国厨师节、浙江厨师节、全国老字号展会、非遗博览会。

之后，金德胜又尝试无店铺连锁的新模式，搭建线上小程序。合作伙伴不用开门店，线上分享就能售卖产品，让温岭卤味触达更多远方的顾客。

从木板手推车到数字化新零售，50余年风雨变迁，经营模式不断迭代，但真诚做事、匠心守味的初心未变。



市民排队买卤味。记者 苏嘉垚 摄

“盲刀绝技”见匠心

懂卤味的人都说，爱德的味道，一半在老卤，一半在刀工。金德胜的盲刀绝技，去年拿下全国金奖。他把眼罩一戴，手起刀落，牛腱切得厚薄一致，纹理舒展。

有人问他：这手刀功练了多久？他憨厚一笑：“无他，但手熟尔！一件事情反复做就能做到极致。”

刚接手摊位时，看着父亲娴熟的右手刀工，他萌生了左右开弓的想法。初学左手切肉，刀刃全然不听他使唤，肉片厚薄不均，割伤手指更是家常便饭。凭着一股不服输的韧劲，他日复一日坚持练习。

牛肉成本高，不宜反复试刀。为了精进技艺、降低成本，他摸索出独特的练习方法：以冻面团代替牛肉，切完冷冻，解冻再切，循环往复零成本打磨刀工。为稳固手腕力量、保证下刀精准，俯卧撑、举哑铃成为他每日必做的功课。

2020年受疫情影响，市场冷清，生意惨淡。如何吸引顾客？金德胜突发奇想：何不试试盲切牛肉呢？他当即用口罩蒙住双眼，一边凭着多年练就的手感切牛肉，一边招揽顾客。不承想，这场绝境中的自我尝试，瞬间吸引大批路人围观。阵阵惊叹声中，门店前再度排起长队。

“蒙上眼，世界只剩下刀、肉和我。”于他而言，刀工早已不只是谋生技艺，更是心手合一、物我两忘的修行。

如今，金德胜受聘为中国烹饪协会厨艺绝技绝活表演团成员，带着温岭卤味加工技艺，登上全国赛场，走出国门参加国际烹饪赛事，把中式卤味带到更大的舞台。



金德胜展示“盲刀腱影”刀工绝技。

守旧求新，香飘全国

比起奖杯，金德胜更珍视的，是食客发自内心的认可。

走过51年，爱德烤卤并未盲目推出五花八门的新品，小肠卷、桂花牛腱、桂花老鸭、卤鸡翅尖这几样招牌产品，陪伴一代代温岭人长大，成为刻在温岭人记忆深处的老味道。

手工小肠卷，是温岭宴席上的经典菜品。早年物资匮乏，人们摸索出将猪小肠反复清洗、层层卷制再卤煮的吃法，工序烦琐费时。时至今日，爱德烤卤依旧坚持原肠手工制作，成品爽脆弹牙、风味独特，先后斩获“中国美食地标保护产品”“浙江特色伴手礼”等多项荣誉。

桂花牛腱与桂花老鸭，是门店独有的秋日限定产品。桂花是温岭的市花，市民对桂花有着深厚的情结，老宅院里、房前屋后，大多种着桂花树。金德胜从中获得灵感，历经上百次试验，摸索出独特的投料窍门：分两次撒入桂花，出锅前20分钟撒一次，出锅前5分钟再撒一次。这样既能保留卤肉本身的醇厚咸香，又能锁住桂花淡淡的清甜。这两款产品上市已有十多年，每到桂花盛放的时节，便迎来热销。

卤鸡翅尖，则是店里卖了几十年的经典老味。多年前，一位老人专程来到门店买卤鸡翅尖，不巧卤鸡翅尖已经售罄。老人犹豫许久，向店员讨要了一只包装袋，买了别家卤味装进袋里哄爱吃爱德卤鸡翅尖的孙子。第二天老人再来店里，无奈又欣慰地跟金德胜说：“孙子一口就尝出来不对，说这不是爱德的味道。”

孩童纯粹的味蕾记忆，是对匠心品质最好的肯定。这件小事，金德胜记了许多年。这让他更加笃定：金杯银杯，不如老百姓的口碑。

在品质把控上，金德胜近乎执着。他挑选牛身上仅有的两块优质牛腱心，搭配八角、桂皮、草果、丁香等十余味香辛料与中药材，遵循药食同源的古法，熬煮出醇厚的老卤。

此外，他总结出“东酸西辣、南甜北咸”的口味规律，独创30%台州本味+70%当地风味的融合思路，以此适配各地食客的口味偏好。

在上海农博会上，一位温岭企业家尝过爱德卤鸡翅尖后念念不忘。他的女儿远赴美国留学，一直惦念这份家乡味道，他便多次购买真空包装卤味，寄往海外。

“你这一口卤味，解了我女儿的乡愁。”企业家这句真挚的感慨，让金德胜深深明白，自己坚守的不只是一门手艺、一桩生意，更是维系乡情的烟火载体。

眼下，台州正全力创建世界美食之都，这让金德胜看到老字号全新的发展机遇。10月下旬，他参加了第35届中国厨师节、第二届厨艺绝技绝活展示会。11月，他将参加“联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第21届常会绝活绝技表演”，在国际舞台展示中式卤味的匠心。

传承不等于一味守旧，还要迭代创新。金德胜的女儿攻读商科后选择回乡传承家业，带着年轻化、国际化的全新视野加入品牌运营团队。金德胜并不强求女儿复刻自己的盲刀绝技，他告诉女儿：“你可以站在我的肩膀上，去看更远的世界。”他期待女儿从品牌管理、数字化营销、全球化布局等方面，为这家老字号注入全新活力。

陪伴金德胜数十年的厨刀，锋芒不减。刀起刀落间，藏着一份匠心，藏着一城卤香。从温岭街巷启程，这把刀正把本土卤味带上更广阔的世界餐桌。



◀手工小肠卷。

◀桂花老鸭。记者 苏嘉垚 摄

（本版图片除署名外，均由受访者提供）

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 温岭电视台小主持 17705861152 温岭日报小记者 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