温岭双味：一“拐”酥香，一筒软糯

老梅泡虾

“外酥里香”一口油锅炸了30年

记者 朱丹君/文 王博/图

没有虾，也不像虾，却叫“泡虾”。这道藏在街头巷尾的“岭滋岭味”地道小吃，是无数温岭人从小吃到大的心头好。刚出锅时金黄酥脆、内里鲜嫩，咬一口满嘴肉香与葱香交织。

在温峤镇永宁街，有一家开了30多年的老梅泡虾店，凭借丰富的自选辅料、秘制的韧性面糊和始终坚守的卫生底线，拿下浙江十大农家特色小吃、浙江省“妈妈的味道”巧手美食奖等多项荣誉。







一口油锅三十年 干净是底线

上午10时，老梅泡虾店前已飘起浓郁油香。老板屈梅青和妻子正有条不紊地备料。操作台擦得干干净净，食材区装着玻璃隔断，丝毫没有油炸摊位的油腻感。

“做吃的，干净是第一位。”老梅说，猪油用久了会变黑，他从不将就，到点就换。台面随时擦拭，哪怕高峰期也保持整洁。

这份对卫生的坚持，让老主顾王梅冬成了忠实粉丝：“他家的泡虾调料调得特别地道，不仅干净卫生，味道更是没话说，我孙子吃的泡虾都是在他家买的。老梅泡虾，在温峤一带名气蛮大的。”

“好吃，特别香，吃了还想吃。”专程从椒江赶来的苏先生，一口气买了两个鸡蛋泡虾，他说，“我们福建没有这种泡虾，台州才有。我买来自己吃的，一个辣的，一个不辣的，吃一个不够。”

十余种辅料自选 “外酥里香”有秘诀

老梅泡虾最特别的是食材自选。银鱼、鱿鱼丝、虾仁、蛎肉、肉松、火腿肠等十余种辅料整齐摆放，传统猪肉泡虾5元一个，鸡蛋泡虾8元，每加一种辅料加收2元。

咬下去外皮薄如纸，蓬松清脆，内馅鲜嫩多汁，咸香适口不油腻。

“我原来采用老传统的泡法，现在全部都改良了。跟别人的泡虾不一样，别人喊的广告语是外酥里嫩，我的泡虾是外酥里香。”老梅笑着说，这句广告语是他30多年摸索出来的底气。

泡虾看着简单，实则是技术活：粉浆多了皮厚难吃，少了易漏馅。老梅的面糊有独家秘方，韧性十足，能牢牢包裹住丰富馅料，炸制时不易破、不吸油，这才成就了外酥里香的独特口感。

多次参加省农博会 乡愁滋味走向更大舞台

对温岭人而言，泡虾是童年记忆里的“戏棚头味道”。如今，这份味道已经走出了温岭。老梅已连续四五年参加省农博会。今年11月中旬，他将代表温岭风味参加在杭州举办的中国国际农产品交易会和浙江农业博览会。

“我参加省农博会好几年了，说明我的东西杭州人还是认可的。人多的时候，买泡虾起码要排队1个小时。”老梅说，每次参展都要全家出动，两个油锅同时开炸都忙不过来，“希望更多人尝到温岭传统美食。”

老梅还在琢磨改良：“后期打算用模具标准化制作，像摊菜干饼一样，保证出品稳定，也让年轻人更容易接受。”



“石夫人嵌糕”

揉出来的家常滋味 传下去的老手艺

记者 陈小一 实习生 徐紫鑫/文 林特栋/图

温岭人的清晨，总被一筒糯韧鲜香的嵌糕唤醒。在横峰街道步云路15号，扎根于此的石夫人嵌糕把一家三代的光阴糅进软糯的年糕皮中，用平凡的食材包裹起一城市井温情，守好这口熟悉的家乡味道。



案板不停，糕香唤醒清晨

清晨的横峰，天空还沉在一层薄雾里，石夫人嵌糕店里早已热气腾腾、人声鼎沸。案台前，几双手不停起落，店主彭小海和妻子陈一帆一前一后地忙碌着。

彭小海揪起冒着热气的糕团，用手掌按、推、转，几下就把糕皮擀得薄厚均匀；陈一帆紧随其后，麻利地夹起配菜铺在糕皮中央，理顺馅料，指尖翻飞，快速收合、捏紧糕边，淋上汤汁，打包递出。

实在的用料配上传承下来的手艺，成就独一份的口感。不少顾客吃过后主动为小店介绍新客源。

在温岭经商的鄢先生，带着来旅游的一家人专程前来打卡：“我胃不好，不能吃年糕，但是我知道这家嵌糕好吃，特意带他们来吃。”

老熟客应先生更是直言，这家店就是自己心中嵌糕的第一名：“我只吃这家的嵌糕。这家的糕皮薄，我可以全部吃完。”有人坐在店内慢慢品尝，也有人接过嵌糕边走边吃，糯香伴着烟火气流淌在街巷间。

每天凌晨3时，小店的炊烟便已升起。算上彭小海夫妻俩，店里一共9人，大家分工协作、分头备菜。所有馅料当天现配现炒，葱、韭菜点缀提鲜，没有名贵食材，全凭普通菜肴炒出家常滋味。

揉糕、铺馅、裹皮、浇卤，整套流程行云流水。依托这样的流水线作业，这里也是温岭出餐速度数一数二的嵌糕店，算上揉糕，全套流程不超过40秒，包馅、捏糕、灌汤仅需15秒左右。靠着夫妻俩娴熟的配合，店里一天可以产出1000多筒嵌糕。

夫妻相伴，接续祖辈手艺

这家人的嵌糕故事始于上世纪八十年代，从爷爷辈传下来的手艺，至今已有近五十载光阴。

彭小海今年38岁，自两三岁起便在年糕桌边长大，五年级就进店搭手，此后常帮家里摊拭饼，练就一手转拭饼的绝活，店里最忙的时候甚至可以一人同时照看4个饼炉。

2021年，他和妻子盘下这家老店，进一步扩大门店，并在原有的嵌糕、拭饼的基础上又加入了麦饼。“这里位于市场周边，人流量大，扩大店面规模才能留住更多食客。”彭小海说，他与妻子陈一帆原本都是职工，后又一起辞职开起嵌糕店。刚入行，陈一帆便上手练习包嵌糕，日复一日地打磨手法，如今包嵌糕的速度甚至超过了彭小海。

作息被嵌糕店重新改写，晚上9时入睡，清晨3时起身。陈一帆认为，如今的生活更有幸福感。“许多顾客过来，是认可我们，做一件事被人认可是一件很骄傲的事。”顾客的肯定，成了他们坚持下去最大的动力。

他们不只守着这家小店，还配套建起了加工厂，由彭小海的父母负责打理，专门对外批发糕团、过年糕……温岭本地40多家年糕店所用的糕皮，都出自这里。

现在，店里的小小传承人是彭小海十岁的小儿子，小小年纪就已经能够在父母的简单指导下独立制作嵌糕。一家人期盼着，这项手艺能继续传下去。

糕携乡味，奔赴更广舞台

店名取作“石夫人嵌糕”，石夫人本就是温岭家喻户晓的城市地标。彭小海夫妇同为城东岩下人，家就位于石夫人山脚下，店名之中，藏着独属于他们的一份归属感。

从祖辈摆摊创业，到年轻夫妻接棒守业，再到孩童后辈学着上手，软糯年糕裹住的不只是各色馅料，更是一代又一代温岭人的家乡记忆。

凭借着良好的口碑与味道，“石夫人嵌糕”还入选工商厅“浙个好”品牌授牌名录，是今年温岭唯一的非遗食品类品牌。10月27日至29日，“石夫人嵌糕”参加在椒江举行的“味美浙江·寻珍百味”2026年浙江省首届名点名小吃大赛，入选“2026年浙江首届百家名点小吃”前50名。

11月13日到16日，“石夫人嵌糕”还将亮相在杭州举办的中国国际农产品交易会和浙江农业博览会。即便是农博会人山人海的场面，他们凭借高效的出餐手艺，相信也能让往来游客吃上一口热乎嵌糕。

“这次除了嵌糕，还有拭饼、麦饼、红糖糕等产品，都会带去农博会。”陈一帆满怀期待，“能够代表温岭参展，我们感觉到比较荣幸的。政府把这个机会交给我们，我们就一定要把它做成爆款。”





