

温岭人的“糯叽叽”，在定海工农路上扎了根 这团嵌糕里边，裹着家乡的烟火气

□记者 朱蔚文/摄



“

凌晨4点，当很多人还在沉睡，定海一家叫“温岭嵌糕”的小店已亮起灯光。

老板陈占云从台州温岭来到舟山十四年，做冷冻食品批发生意，日子虽稳，心里却总牵挂着家乡那一口热腾腾的嵌糕。

去年年末，他在工农路上开了这家小店，用最地道的味道慰藉自己，也慰藉同在异乡的台州人。这里没有花哨的装饰，只有家乡的小吃，和一颗在异乡扎根却始终念旧的初心。

”



年糕里边，裹着家乡的烟火气

清晨4点，陈占云已经走入“温岭嵌糕”的大门，打开灯，系上围裙，走进厨房。头一晚买好的菜整齐地码在冰箱，包括胡萝卜、土豆、芹菜、香干、咸菜等。把菜归整好，切丝，下锅翻炒。灶火舔舐着锅底，油花噼啪作响，香味顺着蒸汽升腾起来，飘满了整间屋子。

年糕也是每天早上现做的，和舟山年糕不同的是，做嵌糕的年糕中是

不添加糯米的，大清早刚做好的年糕米香还在，温润洁白，带着一点恰到好处的黏。

在台州，嵌糕是一种日常，看上去不过是一只又白又肥的大饺子，隐藏的却是一座小城的烟火气。刚炒好的热菜一字排开，红的胡萝卜、黄的土豆丝、焦黄的米面、绿的芹菜、酱色的香干……林林总总十几种配料，客人来了，站在餐车前，想吃什么，手指一

点，老板便麻利地夹进年糕皮里。

最诱人的还是那锅红烧肉，肥肉颤颤巍巍，瘦肉丝丝分明，客人说要肥要瘦，全凭心意。最后，所有的丰盛都被那片柔韧的年糕皮紧紧裹住，包出饺子的形状，只不过比常见的饺子要大上好几倍，饺子收口处再浇上一勺红烧肉汤。油润喷香的汤汁穿过年糕渗进各类菜色里，这一勺，是点睛之笔，也是陈占云家乡的味道。

惦念着故乡，开起了这家店

美食。

只是这条街，早已不复从前的热闹了。陈占云还记得大概2014年的时候：“以前这条街很热闹的，各种各样的餐馆。”说起小店的选址，他也觉得现在的位置不是那么合适，在老城区的西边，住的多是年纪大的人。以前还没开店的时候，他在傍晚散步时观察过周边小区，老人晚饭吃得早睡得也早，一栋楼里面，亮灯的不超过5户人家。

他也不是没有考虑过定海的东

边，还有客人让他开去新城，这两个区域相对的年轻人更多。可是手头冷冻食品的生意还在继续，只有现在的坐标，才能兼顾得到。

问起店里的生意，开业以来也是起起伏伏，“好的时候，去年一天能卖一千多块，现在不行了，几百块。”别看都是一些单价个位数、十位数的小生意，一旦火爆，累积起来也是不小的数字。陈占云顿了顿，又补充：“我们老家有些店，生意好的一天都上万了。”

隐于墙上的“菜单”，懂的人自然来

他也按着老家的习惯，布置着这家店。初入店里，如果不识台州风情，可能会有些困惑。墙上没有常见的价目表，取而代之的是一幅幅小吃宣传画，鸡蛋麻糍、麦饼筒、小笼包，最多配上几个名称，倒像是一本挂在墙上的食谱。

“台州人进来自然就明白了，不用专门写出来，都懂的。”陈占云说，那些“懂的人”，大多是同乡。他们在舟山打工、上班、安家，推门进来，看

一眼餐车，说一句“嵌糕来一个，麦饼筒来一个”，或者“麻糍来一个”，然后站在一旁，看陈占云把菜裹进热腾腾的年糕里。

或者坐下来，再要个汤。是的，店里还有银耳红枣汤、豆腐脑等，同样也没有写出来，倚在边上的容器里装着，虽没有标示，但总有人眷顾。

鸡蛋麻糍是店里的另一道招牌，也是来自温岭的知名小吃，许多吃

货口中的“糯叽叽”。麻糍在油锅里煎得两面微黄，鸡蛋打散浇上去，蛋液裹着麻糍，边缘煎得焦脆，咬一口，外酥里糯。

麦饼筒是绿色的，和常见的食饼筒不同的是，饼皮里掺合了各种野菜，“只有年纪大的人认得，年轻人不会采，也不会做。”陈占云介绍，饼皮都是老家寄过来的，加热后，裹入和嵌糕一样丰富的内馅，又是一道好吃的美味。

一半晨光，一半暮色

开店以来，陈占云都是凌晨4点钟起来，和伙伴一起，做年糕、豆腐脑，炒菜，磨豆浆，早上6点即可开门营业，一直忙到中午12点半。做好的年糕都是当天卖空，到了第二天，年糕会硬，菜会失去光泽，“如果有剩下的，要么送给人家吃，要么就扔掉。”

下午店门一关，他还要去给各家烧烤店送货，一天被劈成两半，一半在晨光里做年糕炒菜，一半在暮色里奔波

送货。这家小店，也是陈占云在异乡安放身心的故乡。年糕里边裹住的，不只是各种菜，更是那份割舍不下的家乡味。

“是蛮辛苦的。”他说，只是想多个营生多一些保障。知道这个店的客人其实不多，他也尝试着上架淘宝闪购和美团，但抽成高得吓人。“说是25%到30%，实际我只能拿到一半。”他苦笑了一下，但知道朋友们说得也对，“我们几个朋友说了，放上去

曝光度高一些，就当做做广告。”

这个“广告”，像是在茫茫人海里，替他的家乡美食喊一嗓子。声音虽然微弱，但总有人听得见。如果慢慢地把生意做起来，他还想再引入一些家乡的美味。他说台州很大，各个地方的口味也不一样。“像路桥、黄岩、椒江、玉环、温岭这几个地方靠海，临海、仙居、天台那边靠山，吃的也不一样。三门靠海，青蟹很有名。”此刻，他眼中多了神采，说起美食如数家珍。