

## 编者按

有些味道，或许言语无法将其描述，但记忆却将其久久收藏。跳跳糖的甜、魔法士干脆面的香、辣条的辣、绿舌头的酸甜、铁皮青蛙的微微金属味、印着流行卡通人物卡片的油墨味、贴画的胶水味、拉绳陀螺的塑料味。本报推出了《寻找那些熟悉的味道》系列报道，聊聊味道背后的故事。

说起温岭的老味道，少不了街头小摊贩里的童年记忆。如今小摊难寻，但街角小巷里总有那么几家开了几十年的老店，陈旧的装修，略微破败的店面，甚至没有门头。在美食轻而易举就能寻到的今天，这些老味道总归是谈不上最好吃，却是最难得。

之前，我们和大家介绍了贪吃街的阿公梅花糕，女人街和贪吃街的葱包，今天，要聊的是趴脚裤，据说它是只有60、70后才能解开的年龄密码。

那些零食或许早已被岁月所淹没，但它们的味道却从未遗忘于我们的唇齿之间。

那些玩具的气味里承载着我们整个童年的乐趣。

陈旧的装修，略微破败的店面，甚至没有门头。在美食轻而易举就能寻到的今天，这些老味道总归是谈不上最好吃，却是最难得。

之前，我们和大家介绍了贪吃街的阿公梅花糕，女人街和贪吃街的葱包，今天，要聊的是趴脚裤，据说它是只有60、70后才能解开的年龄密码。

# 你吃过“趴脚裤”吗？

据说它是只有60、70后才能解开的年龄密码

## 食客说

70后王先生：记忆中，趴脚裤是小时候街头常见的小吃，大人带我们逛街就会买给我们小孩子吃。那时候的趴脚裤味道没现在这么好，但那个时候吃趴脚裤的雀跃心情啊，现在已经找不回来了。

80后微微：趴脚裤我知道，以前很多，现在怕胖，不敢吃了。

95后丹丹：从来没有听过，我在宁波吃过甜油条，是一样的东西吗？

60后贾先生：我记得乡下做戏的时候，卖炸炸的小夫妻都会给我们小孩子做这个趴脚裤。我们盯着油锅里翻滚的趴脚裤，咽着口水，等热腾腾的趴脚裤递到我们手里，小夫妻那句“小心烫”，和看着我们散发出的慈爱的眼神，我到现在都还记得。

70后李小姐：小时候经常吃，现在温岭已经找不到了，前几年到临海老街有见到，后来再去，就没有了。

65后张阿姨：这个小吃90后肯定不知道，我们小时候经常吃的，那个时候叫趴脚裤，如今东西还有，名字已经没有了。在没吃过这个小吃的人眼里，这就是油炸食品，不健康，而在我的眼里，这就是最美味的回忆。



阿婆的摊位在这条小吃街中间，招牌是《阿婆臭豆腐》。

## 网友声音

@紫色的水晶：最喜欢老温岭的味道，趴脚裤、梅花糕、嵌糕、油鼓

@Coco：宁九九的趴脚裤，越吃越好吃！原来我是被这么喂胖的

@可乐：犄角旮旯的地方找出小时候的味道！赞，必须去重温一下小时候的味道！

@^\_^鹏：小时候住在长大楼、城门洞附近，穿过小巷子到横湖小学那一带附近就有卖趴脚裤，每次放学经过都和同学在那儿买一个，其实那时蛮多地方有的卖，现在很难找到了，怀念啊。

@Double佩：我记得小时候在石塘东巴黎码头有卖，叫它“鸡太糕”，怀念！购物中心那家也吃过，终究还是不一样！

@林江横：小时候没听过，长大后没吃过，我错过了温岭好多美食。

@kkmm：勾起童年的回忆，是小时候难得的零食，能吃上一个不容易。

@意味：小时候吃过，早餐店里的一种必备早点。

@心雨：小时候吃过，后来在贪吃街也有吃过，再后来就没见过也没吃过！想念趴脚裤的味道。

@包婷婷：我们大石塘叫“蛤蟆糕”，小时候爷爷经常给我和姐姐买。

@小丑鱼：明天去买，不知道购物中心那里有的卖，在朋友圈买过，还想吃梅花糕，吃着胖着。

@波浪：福建的福清每家早餐店都有卖，我经常买来吃。

@Hejo：趴脚裤是苏州传过来的，和梅花糕一样，去苏州看到街边小摊贩到处在卖。

@大牛：我还算温岭人吗？我从来都没有听过什么叫趴脚裤，今天是第一次听说也是第一次看到。

@许你冬日暖：每次去都要买几个带回家吃。

记者 曹钰/文 林珊伊 曹钰/图

带着糖馅的面团，在翻滚的油锅里，膨胀舒展成短裤一般形状，这就是温岭的趴脚裤，也叫趴脚裤。第一口咬下去，酥酥脆脆，又甜又香。轻轻一扯，宁九九的口感，很是上瘾。

第一次听说这道美食，是在70后的朋友圈里。第一次尝到它的味道，是在市区购物中心的小吃摊。

前几日上午，记者来到购物中心后头的小吃街，在一个不起眼的摊位上，看到了正在揉面的阿婆和摊位一角摆放整齐、形状有点像短裤的炸糖糕。

阿婆，这个是不是趴脚裤？得到肯定答复后，记者心里咯噔了一下，有些失落，原来这些被温岭70后念着的趴脚裤就是炸糖糕啊。

趴脚裤，趴脚裤，小孩子穿的开裆裤。隔壁摊大姐看我失落的表情，笑着解释，你多念几遍就明白了，我猜这名字，是因为形状和小孩穿的开裆裤很像，后来越传越广，大家便都这么叫了。

记者一边念着趴脚裤，一边拿起一个，还没咬下去，就不禁笑了出来。原来这名字念起来，是有幼时味道的。

刚出锅的趴脚裤，色泽金黄，轻压一下，酥脆的表皮发出脆裂的声音，里头则是松松软软的样子。桂花白糖附着在糖糕表面，很是诱人。

以前都是排队买糖糕，炸好就拿去，一天几百个。现在来逛街的人没以前那么多，就准备得少一点，有时候遇到一买就几十个的，不到中午就卖完了。隔壁姐姐很是热情，看到阿婆忙，就帮着介绍起来。原来，阿婆在购物中心炸糖糕好多年了，这里附近的商户几乎都吃过阿婆的炸糖糕。阿婆一般提前做好桂花糖馅，早上开始揉面、做糖糕、炸糖糕，一大早，整条小吃街都被阿婆带着桂花香的炸糖糕味给唤醒了。

接过一个趴脚裤，记者大口品尝起来，余光瞥见阿婆紧张的表情，立马会意，阿婆，这趴脚裤太好吃了。听到这句话，阿婆这才放松下来，脸上展开了笑颜。

这笑，倒让我想起自己的外婆，和小时候外婆给我买的街头小吃。而糖糕的甜香味，也似乎带着小时候的画面翻涌脑海。

或许，小时候的我，在某一次和外婆逛街时，也吃过类似的糖糕，只是不知道，它竟有一个只有60、70后才能解开的年龄密码——趴脚裤。

发呆时，一位食客径直走到阿婆摊位前，指着趴脚裤，问，我要25个，今天有吗？看来是专程为这个而来的。细问才知，这位食客尚先生是温岭人，妻子是本地人，偶然发现这里有儿时吃过的趴脚裤，便隔三差五，让尚先生买回家。尚先生第一次没买到，后来几次，也是快卖完了刚巧赶上。这次尚先生赶了个早，一下买了25个，很是高兴。

往来的食客，脚步匆匆，但只要经过阿婆的小吃摊，就能发现摊位上最不起眼的趴脚裤，停下脚步，买几个带上。

自那次从购物中心回来，记者找过很多美食达人，想还原趴脚裤的味道，但即使做得再好吃，也只是个好吃的糖糕，趴脚裤是那个年代独有的回忆啊。

### 材料一：

高筋面粉300克  
泡打粉2克  
食粉2克  
盐10克

### 材料二：

白糖30克  
鸡蛋1个  
水165克

面粉100克  
白糖80克  
水70克

### 步骤一：(制作面团)

使用材料一，水里放白糖融化后加入小苏打和酵母，搅拌均匀。将混合好的水慢慢地倒入面粉里，用筷子将面搅拌成棉絮状，然后用手和面，揉至光滑。给揉好的面团盖上保鲜膜，醒发好的面团比原来大一倍。

## 还原旧时味道



### 步骤二：(制作油酥)

材料二混合搅拌至糊状。

### 步骤三：(炸糖糕)

案板上撒面粉，将发酵好的面团揉搓排气，擀成椭圆形。

在面团上抹上油酥，再切成大小均匀的长条，然后对折。

再次盖上保鲜膜，发至一倍大。

醒发后，下锅炸至金黄捞出，趴脚裤就制作完成了。



包裹着满满糖馅的面团，切起来需要一定的刀工。



趴脚裤在油锅里翻滚。



上班的行人留意到摊位上有卖趴脚裤，便停下脚步买上一个带着路上吃。