



## 壹

十多年前，我到杭州看望一个朋友，不知不觉，就到了晚饭时间。

于是朋友做东，请我下馆子。

为了照顾我这个温岭人的口味，他精挑细选，定了一家海鲜大排档。

菜很快上齐，正准备风卷残云，突然发现餐桌上少了点什么。

吃海鲜，怎么能没有醋呢？

于是问老板要醋，万万没料到，老板居然直接端来一整瓶醋来。

放下时，还不忘说一句：“是温岭人吧？放心，醋管够。”

朋友诧异，以为老板也是温岭人。

老板摇头否认：“来我们这里点名要醋

## 征稿启事

关于温岭，你了解多少？

这座城市似乎带着天然的标签：阳光、海鲜、美食，以及说不完的故事。

时光的痕迹，留在“藤岭腾半天，姆岭走半天”的民谣里，留在老船木饱经沧桑的孔洞里，留在贪吃街曾经飘散的烟火气里，留在无数温岭人的记忆里、心尖上。

温岭发布、温岭日报开辟《温岭风物》专栏，

欢迎投稿（邮箱：w9900@qq.com），我们愿和诸君一起捕捉这座城市的每一抹缤纷色彩、每一种鲜甜味道、每一个精彩故事。

## 章文定/文

我国农历的“九九”，是从冬至日算起，每九天为“一九”，第一个九天叫“一九”，一直到“九九”八十一日为止，称“数九寒天”。“三九”即冬至后第十九天至第二十七天。一般“三九”时最冷，歌剧《红梅赞》中有句唱词：“三九严寒何所惧，一片丹心向阳开”。

我的记忆里，早年的冬天特别冷，每到“三九”，气温大多在零摄氏度以下，其间三日两头下雪，简直成了雪的世界。

“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”。雪花纷纷扬扬从彤云密布的苍穹飘洒下来，一片，两片，三片，似银样白，似玉样清，像白蝴蝶飞舞，像白天鹅展翅，缓缓飘落，千山万壑，广袤大地，万籁俱寂，形成一种浓缩的宁静之美。

面对大雪，人们不会辜负良机，都会出来观赏雪景。落雪无声，洗尽铅华，让人少了些浮躁，多了份清净。那“战退玉龙三百万，败鳞残甲满天飞”的壮观和“长天远树山山白，不辨梅花与柳花”的神韵，悄然化为一幅惊艳世人的水墨画；那“天地一笼统，井上黑窟窿，黑狗身上白，白狗身上肿”的奇观，宛若童话中的漫画世界；还有柳宗元笔下“千山鸟飞绝，万径人踪灭。孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪”，钓的是逝去的岁月和对未来的期许，抑或是孤舟钓翁的孤独。如此意境组成的“千里冰封，万里雪飘，看银装素裹，分外妖娆”的雪景图，让人不得不感叹大自然如梦似幻的神奇。

“三九”严寒，朔风凛冽，雪花纷飞，防冻保暖是人们的第一要务。其时，老公公们头

## 温岭风物

## 温岭人为什么这么喜欢“吃醋”？

的，十个里有九个是温岭人。”

朋友不解：“温岭人吃醋，能吃出这么大声名？”

还真给他说着了。

都说温岭人无鲜不欢，若是说起醋来，那也是不遑多让的。

记得有一次集体外出旅游，席间发现桌上没有醋。

同样也是问服务员要醋，结果服务员只拿来一小碟。

这哪里够？我们要的是一人一碟。

服务员蒙了，只得拿来一整瓶，任由我们自己分。

而温岭人的醋，可不只蘸海鲜，只要是能吃的，恐怕就没温岭人不能蘸醋的。

吃葱包、小笼包、饺子要蘸醋，这还是比较寻常的。

若说吃肉、吃凉菜要蘸醋，就是喝碗汤、吃口蔬菜也得放醋，那就颠覆很多人的认知了。

更有甚者，早些年间，有些温岭人席间还以醋代酒，罚喝了事。

这可不是“无醋不欢”。

这已经是无醋生有醋，万物皆可“醋”的节奏了。

## 贰

中国是世界上最早以谷物酿醋的国家，早在公元前8世纪，就已经有醋的文字记载了。

但若问温岭人是从什么时候开始喜欢吃醋的，那就“无迹可寻”了。

虽说来路不可寻，但“吃醋”江湖，可谓生来平等。

只要你喜欢食醋，弄些小菜，配个小碟，就可尽情享受醋酸。

当然，“吃醋”江湖也和门派林立的江湖类似，各有分支。

陈醋以高粱为主料，米醋选用上好大米酿

制而成，镇江香醋则以糯米为主要原料。

在“吃醋”江湖中，温岭人好像更喜欢味甜不腻的食醋。

近年来，玫瑰醋、康乐醋在温岭大行其道，大有“分庭抗礼”之势。

倒是属浙醋分支的温岭本土品牌米醋，反而在温岭没有那么风靡。

不得不说，是一种遗憾。

## 叁

若是问起温岭人为何喜欢吃醋，得掰着手指头跟你细细道来。

有人说，醋可开胃，能促进唾液和胃液的分泌，帮助消化吸收，使食欲旺盛，消食化积。

有人说，对素喜食海鲜的温岭人来说，醋可抑菌和杀菌。

但当碟子摆好，小醋倒上，酸酸涩涩的味道从舌尖涌入食道，一切功效都成了扯淡。

毕竟这口酸，才是温岭人最为浓厚的需求。

人生五味，酸甜苦辣咸，酸列首位。

但与酸搭配的词语，好像就没什么好话，酸涩、辛酸、穷酸、寒酸等，无一不带点苦涩。

其意大抵是，人生来辛酸，唯有经历酸涩，才能迎来甘甜。

历史上的温岭，也确实有些酸涩。

自然条件较差，地理位置偏僻，交通不便，这些都是横亘在温岭人面前的“酸涩”。

但面朝大海的温岭人，岂能坐困笼中？

正如《哪吒》中的台词一般：既然命运不公，就和它斗到底。

既然不肯给我好的条件，那我就自我创造条件。

于是，“走四方”的温岭人，开始遍布全国，也遍布世界。

而在外取得成功后，温岭人又会反哺家乡。

时至如今，温岭已是道路四通八达、经济强健有力的闻名县市。

酸中，也泛出了甜。

或许，这也是温岭人喜欢食用酸甜香醋的原因吧。

## 漫话“三九”雪

上戴起了大风兜，老婆婆们戴上了“黑帕”（纱头巾），大男子戴上了棉纱帽，我们小孩子则欢喜戴漂亮的“西瓜帽碗”；同时还让棉衣、棉裤、围巾、围裙、手套、棉鞋齐上阵，用上了抗雪防冻的“全副武装”。

下雪天，天寒地冻，铜火炉是最好的取暖防冻器具。铜火炉用黄铜制作，扁圆形，分炉身和炉盖两部分，炉盖上有许多通气的小空洞。火炉里放上几根烧红的木炭，再以笼糠（谷壳）覆盖，让其慢慢燃烧，人们就可捧在手里取暖。我爷爷闲坐时，膝盖上放着铜火炉，为防烫伤，将身上围裙一角盖着，双手放在上面烘烤取暖。

坐锅灶前，也是取暖的一种好方式。我家人口多，用的是三眼锅灶，灶前放一条低矮的长板凳，后面叠满了稻秆或柴草。大雪天，我欢喜帮母亲烧火煮饭，坐在锅灶前烤火，暖和极了。即使不在做饭时间，锅灶前的温度也要比其他地方高，因为灶膛里尚有未熄灭的余火；从灶膛里扒到灰墙里的炉灰也尚有余温；再说人挨着稻草坐，也会感到暖和的。当雪晴有太阳时，大家就去晒太阳。晒太阳一般会选择向阳的屋檐下，或背风的“簷塘头”（竹林旁）取暖。邻居们坐在一起，边晒太阳边赏雪景边侃大山，别有一番情趣。

下雪天，大人们大多在欣赏雪景，而我们小孩子最喜欢的是玩雪。

下雪前，往往会下一会儿冻雨称“霰”，温岭人习惯叫“雪子”。我和弟弟妹妹们腰间系上小围裙，提起两边裙角，在天井中接“雪子”，并不断抖动裙角，使“雪子”聚集成团，越聚越大。大家比赛团子大小，以大者为胜。

早年的雪下得特别大，地面积雪可达十几公分。那时大人小孩都会参与堆雪狮子游戏。大家用铁锹、锄头等工具，将道地头的积雪堆在一起，雕琢成昂首躺卧的雪狮子。因气温低，经久不化的雪狮子，成为四合院一道别开生面的风景。

我们经常玩“滚雪球”，即用双手抓一捧雪掐成团，再将雪团在雪地上滚，雪团越滚越大，有时会滚成几百斤重的大雪球。

要么用一根系有绳子的竹竿，绳的一端绑着一块小木板，像钓蛤蟆那样将小木板一上一下在雪地上“钓”，雪在小木板上不停地黏合，不一会就“钓”弯了竹竿。这种游戏叫“钓雪”。

还有“印雪人”也蛮有意思。该游戏由两个年龄体力相当的人作对手在雪地上摔跤，大家站在一旁组成啦啦队，高喊“加油！加油！”为他们鼓劲。当一方摔倒时，雪地上就留下了人的印记，这就是“印雪人”。

打雪仗是四合院里小伙伴们最欢喜的游戏。大家分两个阵营，在田野或晒谷场雪地上摆开阵势。大家以雪团为武器，瞄准对方身上拼命投掷。一番激战下来，个个都成了浑身上下是雪的“雪人”，大家你看我我看你，笑得前仰后合。

光阴荏苒，岁月如歌。如今气候变暖，海洋的水平面不断升高，下雪的日子极少，“三九”寒天也失去了旧时的威风。再说，人们御寒的条件也不能与往昔同日而语。室内有空调、电热扇等各种取暖电器；身上穿的有羽绒服、皮大衣等；床上盖的有蚕丝被、羽绒被等。如今即使下大雪，也冻不着人了。早年的“三九”雪，成了老一辈人遥远的美好记忆。

## 箬山的索面

赵佩蓉/文

北风响，索面长。节气总是提醒我们，要关注季节变化带来的风物。霜降一过，天气渐凉，在温岭箬山一带，做索面吃索面是一种古老的习俗。

手工索面的制作是一项繁复的工程。明代《宋氏养生部》中记载：索面，用面调盐水为小剂。面粉和水的一见钟情，盐的调和是关键。倘若加盐偏多，会削弱面团弹性；倘若盐分不够，面团软塌，失了筋道。有经验的做面人多说“盐是面的骨”。经过双手无数次地揉搓挤压后，面团逐渐变得光滑柔软。这时，进入长达数小时的发酵、醒面。再次擀压后，放到面板上切成长条，大约手指般粗细。

如果说，和面、揉面、切面是宏大叙事中的序曲，那么，绕面就是华丽的铺排。在东兴村上街路，我有幸目睹。这是夫妻两人经营的家庭作坊。郭师傅说，祖上从闽南迁过来，人少力薄家贫，没有财力置船出海，在陌生的土地上，祖先用苦力和智慧安顿家人，以加工索面养家糊口。郭师傅夫妇从事手工索面加工已经30多年，他是第六代传人。说话间，夫妇俩竖起顶端按着四方木头的面架。木头上有两个圆孔，相距约二十厘米，用来插长达一米的箬索。出自对日常烟火的热爱，女人向手中的面、竿倾注深情。在绕面中，这个瘦弱的女子建立起自己的王国。她往后挪了挪椅子，不慌不忙地坐下去，右手固定面头，先绕一圈。左手接任，两手交替，上下翻飞，交替把面缠在面架上。现代舞蹈，一直是个光鲜亮丽的字眼，很少和一个乡村的体力劳动者联系在一起。女子的双手在我眼前晃动，让我胡乱地杜撰起“巧手技艺夺天工，面随玉指添春色”的诗句。她无疑是高明的手指舞蹈家。绕三十圈左右，面架已到末端。绕好的面，新梳的麻花辫一般齐整。

拉面，是最有技术讲究的活，对耐心和力度要求很高。郭师傅自己动手。“这活，要有技巧”，郭师傅说，用力太猛，面条容易断开；力道太小，面条抻不开；用力不均匀，面条成形不规则。只见他站起，前后脚略错开，手指间各夹一根面筷，先用力向后扯，拉到一定长度略停顿。再看郭师傅一举手一投足，气息匀畅，动作缓慢，带着劳作的郑重，也是对一麦一粟的尊重。虽然没有了生活的重负，但他始终以温和的秉性对待这一项手艺。此时，他的眼里无别物，心里无别事，手里的一架面就是全部。略停顿放松后，再用力拉扯。重复多次，面条已经拉成五六米长。郭师傅轻舒臂，顺手一抖，抛出一圈弧线。几十个面筷轮流拉完，还得用一根竹竿从中间穿过，依次将面分开，以防粘连。

毕竟入冬了，太阳早已收起凌厉的光线。正是午后，橘红色的光芒穿过层层叠叠的石屋，倾泻在面架上。面条垂下来，扭着纤细的腰身。丝丝缕缕的线条，映衬着经年石屋的斑驳，裹在陈黄色的光晕里。深厚的麦香气，那种经过阳光晾晒才有的香气，在缭绕。

煮索面，颇有点讲究。食盐，是尽量少放甚至干脆不放。而姜粉是不能缺的。将生姜剁碎，炒成姜粉，混合在蛋液中搅拌，再入油锅煎成蛋饼。肉丝、香菇干、虾干、金针、墨鱼干，一层一层冒出尖。土黄的蛋饼，通红的虾干，油绿的小菜，蛤蜊黄褐色的外壳中微吐出柔软的肉尖，中间隐着索面小巧的身姿，简直是美人戴了金步摇，皮肤白皙又芬芳飘忽，惹人馋津四溢。再看端出索面的阿妈，将长辫在头顶上盘成圆髻，插上银簪，罩着发网。我才恍然大悟，索面的风流，始于材料，展于形式，终于审美和品质。

我有很多在外地吃面的经历。滚烫的菜油浇在厚厚的辣椒酱和花椒粉上，热油沸腾中捞出几根宽面条，好像配角抢了主角的风头，油泼面总有喧宾夺主之嫌。葱蒜红油和煮得蔫的豆芽一拌，即成凉面，一眼可以望到盆底的单薄，不光缺少制作上回环转折，味道也是相当的单调。也许，平民化正是食物和美食之间最大的区别。箬山索面带给我全新的味觉体验。“吃面前，一定要先喝口汤”，阿妈在一旁提醒。初入口，那微微的辣意来自姜汁，是平静的，也是节奏的，是带有刺激的味蕾探险，是冷不防的朔风中绽放的烟火，啪，在心里小小地暖一下。姜汁深入浅出，是翻云覆雨的调味之魂。喝汤，嚼蛋，全身热腾腾的。剔开虾、蛤蜊，那鲜香，就像春林间黄鹂的啼叫一样，清亮，有呼应。“呼刺”一箸索面，那面是糯软的，根本不需要劳驾牙齿。响亮地打个饱嗝，感觉山河岁月都在口腹之中了。这是美味的交响曲。箬山索面注重作料的搭配以及口味的变化，也是渔区物产丰富的佐证。

食物是激励人的最直接方式。宋人有诗：汤饼一杯银线乱，菱蒿数筋玉簪横。一碗配了鲜嫩菱蒿的面条能让旅人喜出望外。在箬山，索面也是传递爱的最好媒介。坐月子了，索面是主食，产妇心平气和地修复生产消耗的元气。遇到老人寿辰了，得烧索面，老人心安理得地接受长寿的祝福。来客人了，索面是点心，客人理所当然地享受隆重的招待。那些从渔村走出，涌向城市的人，首先要战胜渔村塞给他的味觉记忆，尽管接触到更广阔多元的食物，即使大名鼎鼎的披萨、意面，难免有很多挑剔。他们的肠胃固执地抵制着其他并不熟悉的食物，繁华都市丝毫不影响他们对土索面一如既往的热爱。“吃一碗姜汁索面”的念头，常常像一样地游过来，温软的唇，一下一下地啄。“箬山人么，最喜欢吃索面”，在城里工作几十年的朋友说。唯有喝一口糊粘的汤，夹一筋入口即化的索面，游子们再一次牵住故乡的衣袂，重温从前小镇生活的慢节奏，感受潮汐在身上漫过的节律。这是对故乡的信任，也是渔村赢得城市尊重的体面。