



编者按

春天的氛围越来越浓了，也躁动了大家那颗蠢蠢欲动想出去溜达的心。翻遍攻略，很多人可能有一种“似曾相识”的感受：千篇一律的景点、唱词一致的调调。但是，如果别人质疑：你们温岭就这？温岭人绝对会跳脚：胡说！我们温岭有意思着呢！温岭有哪些本地人经常光顾的路边小馆？有哪些小众清新的宝藏目的地？哪条街巷是最火的打卡地？有哪些貌不惊人但受到群众欢迎的市场（农贸市场、菜市场、特色市场）？出过哪些历史文化名人？……温岭发布微信公众号发起“温岭有意思”征集，邀请小伙伴们一起“聊文化”“看经济”“尝美食”，打卡一个让你真正愿意一刷、二刷、三刷的别样镇街。它们可以是繁华喧闹的集市、优雅小资的咖啡屋，也可以是烟火气息浓厚的市场、“老字号”密布的老街……跟随记者的脚步，在记者的文字、镜头中，一起玩转好吃、好玩、好自在的“温岭有意思”。前几期，我们介绍了滨海、温峤、城南、坞根、石桥头、城东、城北、新河等地，这次跟着记者的脚步，一起逛逛松门吧！



扫码，带你一起探索有意思的温岭

松门

记者 叶梦影/文
陈涵婷 叶梦影 徐伟杰/图
部分由网友及松门镇提供

最近，记者上网冲浪时，看到一些赶集的视频，属实是看心动了！回想小时候，奶奶起个大早，抓起被窝中的自己赶集，那是最幸福的回忆！今儿个，记者带大伙去松门赶集，看看能赶出个什么花样来。

市区的商场，每天都可以是赶集日，只要有闲，啥时候都能去“赶集”，市场是围着我们转的。这种按照固定的“集市日”，相隔几天才遇一次的，才是回忆里的赶集，也是孩提时的记者头天睡梦里的雀跃。集市带来的分散在寻常日子中的期待，和新年佳节不同，更似细腻的甜蜜，丝丝缕缕，溢满心间。赶集看似杂乱，实则里面有不少道道，稍加挖掘，总会有出人意料地发现。

勤快的婆婆们戴着圆边草帽，带着老式杆秤，在小街两侧的路面上，铺上一块塑料布，摆上自己种的青菜、捞的鱼虾等，等着人们来买。

除了这些，这里还有各种应季的水果、时兴了几十年的传统糕点，摆在铺面摊子上的，推着车卖的，或者放在地摊上的，任你挑选——贪吃的小孩，在这里实现了零食自由。

要说与平时最大的不同，就在于赶集的时候，啥都有，除了吃的，穿的也不少，而且物美价廉。在松门淋川集市上，许多商品如线衫、棉袄等才几十元，种草了许多消费者。谁说时尚只能在商圈，咱们集市fashion也很牛好吗？

乡间草集，拼凑的是生活中的烟火温情



松门水产品批发市场

说到特色，怎么能少得了咱们海边的老伙计，万物皆鲜甜：生鲜、速冻、干货……海鲜的万千种统统能包揽。但真要说到海鲜，在松门，你一定不能错过的是水产品批发市场。

“想看到整个水产交易流程的话，最好凌晨1点过来。”是的，真正来了才知道：松门水产品批发市场是没有夜晚的！这里的夜越深越热闹，到了凌晨的时候，大量生猛海鲜从接鲜船直接运到市场，一筐一筐的海鲜看着跟不要钱似的。吆喝声、讨价还价声、装货卸货的嘈杂声，成了这里每天晚上都会奏响的“交响乐”。

这里的深夜亮堂堂，卖家装起一筐筐的鱼货，寻找买家。买家在这里寻找最新鲜的海鲜，为第二天的餐桌增添美味。

门口围栏的那片区域，总会有一堆人聚集，他们围着刚卸下货的渔民，上演海鲜食材的争抢赛。这类货品大多在船上或者码头就打包好了，和市场内部商贩们卖的不同，基本不散卖，也不给挑选，要的话，连袋（筐）端，价格才实惠，有的甚至比市场里面便宜一半多。值得一提的是，这里的海产品价格颇有“靠天吃饭”的意思，每天都有浮动，散客记得货比三家。

逛完市场，不得好好去吃一顿？带上你的味蕾，我们一起去打卡松门美食！



山海之韵。记者 吴鹏飞摄

品鲜楼

这是一家船老大开的海鲜楼，他家就在水产品市场旁边。又是自家渔船又是水产品市场，从渔船靠岸，到海货抵达餐桌，往往只需几个小时。用“速度与激情”烹饪出的美味在鲜度上已经赢了，怎么挑都不会错。

点菜不需要菜单，店里的冰鲜台恨不得把一片海都搬过来，堆得满满当当的，只需指着想吃的海鲜，老板娘便会飞快地在纸上记着，偶尔抬个头问：“葱烧？椒盐？”或者你还没来得及说话，她就已经给了参考答案：“这是韩国带鱼，家烧就好了！”点菜不难，难的是做出选择，生怕点了这个就漏掉那个。店内还可以代加工，在隔壁市场买好海鲜后，直接在他家加工，价格10到20元不等。



好记观海楼

这家酒店直接建在码头附近，可以说是食材、风景两手抓了。店里海鲜的新鲜程度肯定是有保证的，再加上从包厢的房间望出去就是海景，因此，不少本地人请客都会选他家。早晨来店，登楼看日出，看一轮红日从海平面的尽头冉冉升起，心底总会生出一种壮阔之感；又或者踏着晚霞而来，看夕阳洒在海面上的粼粼波光，听海浪在耳边呢喃，鼻尖嗅着略带咸湿气息的海风，这是何等的闲情雅致！



臻轩麻辣汤

当地开了20多年的一家小店，门头不大，食材挺丰富，整个店是老板娘一个人操持，收钱点单，煮各种食材，调制汤头……没有一个关口可以马虎。口味自然不用说，没有添加过多“科技与狠活”的汤底，吃起来更添一股家常味道。最后，别忘了配上一杯最爱的汽水。



雀雀私饮

松门名气很大的炸炸铺，在小弄堂里，不太好找，记者最后是“顺着味儿”找到的。炸鸡柳、里脊肉、排骨、香蕉、山粉饼……都是他家的招牌。尤其是鸡柳，保留着小时候校门口流动摊点上的称重方式，吃多少称多少。每一条鸡柳都切得很粗，蘸上番茄酱、撒上孜然……瞬间感觉回到了读书时候。炸山粉饼倒是没见过，但是听名字就感觉到了糯叽叽，意外地好吃，香脆可口，值得一试。

特色鸡面

虽说名字叫“特色鸡面”，但是来了之后发现，鸡炒糕才是“MVP”。厨房灶台旁是老式橱柜，各色食材早已整齐地分类摆放好，因此当老板点火后，“热油、爆香、加水、煮沸、收汁”一系列动作格外地流畅，几分钟就可以出锅了！这样的一碗炒糕，口感确实和外面的不一样，既有汤糕的黏糯，又有炒糕的鲜香。而里面的鸡肉是提前炸制的，又经过热油的复炸与姜蒜的爆香，焦香酥脆，口感融合到了极致。



网友留言 >>

@阿蘭若：走进一个长巷，找不到洗手间，见门口坐着一位老阿嬷，就过去问了一下，老阿嬷满脸慈祥、满心欢喜，笑着请我进去。很清晰地记得，那是老木屋，整洁干净，一尘不染，里面是木马桶。道别时候，老阿嬷满脸慈爱地笑着挥手，犹如疼爱我的长辈，那时心里甜甜的，鼻子却酸酸的。这样的老人，必定是落入凡尘的天使，或化现世间的菩萨吧，于这喧嚣纷扰中呈现着赤子之心，给予这个世界纯净的目光和慈爱的笑容。这温暖的一幕，便成了松门给我的最深印象。

@豫恒：集市每个乡镇都有，但是海鲜市场绝对是松门独有的，每天晚上，总有好多人去买海鲜，家人也总在禁渔期一结束就去整箱购买鲳鱼、带鱼，等到冬季，还可以去买皮皮虾……

@Slime：还记得那年吹过的夏风，在龙门沙滩骑马套鹅抓泥鳅，然后带娃看别人在海里游泳，我只能抱着娃踩踩浪。今年，孩子大了不少，下水应该会更勇敢！

@可可：松门的沙滩我喜欢，现在卫生也不错。春天吹海风，堆沙堡，小孩子能玩一下午；夏天穿个泳衣踏浪，游泳搞起来。松门有它独特的味道，车子开到附近就能闻出来。山海之韵也值得体验。

@林江：大家知道洞下沙滩的由来吗？在松门镇东侧的元宝山麓，有一山洞，洞口有水帘，洞深50余米，宽约5米，高10余米，潮涨洞没，潮退洞现，洞内石隙中常有淡菜、观音手、藤壶等贝类。洞外是一片沙滩，称洞下沙滩。喜欢沙滩、大海的朋友，值得一游！

@沉淀：风从海上来，寻鲜就得看松门：鱼虾蟹贝鲞，迷倒样子都“国泽”；清晨到傍晚，鲜味不间断；子丑寅卯辰，鲜字样式不停换。世界那么大，人生这么短，你不想来松门品鲜吗？迎着清晨的第一缕曙光，我会带你巡街踏巷去寻鲜，充分感受小镇的人间烟火味。山川湖海，我在松门等你，一起去寻鲜。