

## 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,只要有钱有闲,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,总会有出人意料的发现。

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。在松门琳川集市上,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



## 臻轩麻辣汤



## 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。



## 雀雀私饮



## 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,整洁清净,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,总有很多人去那里买海鲜,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: 风从海上吹来,寻鲜就得看松门:鱼虾蟹贝类,迷倒样子都“国潮”;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。



## 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!

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,但是听名字就感受到了糯叽叽,意外地好吃,香脆可口,值得一试。