



“疍夏无麦饼，白落做世人”

一张薄饼里包裹的温岭风土与乡愁



芒叶。网友“咚咚锵”摄

记者 黄晓慧

立夏时节刚过，但那份属于温岭人舌尖上的回味，依然在齿颊间留香。作为温岭人刻在节气里的传统，立夏吃麦饼是绕不开的仪式感。老话讲“疍(zhu)夏无麦饼，白落做世人”——“疍夏”即立夏，意思是在这一天不吃上一口麦饼，便仿佛辜负了这初夏时节，也枉做了温岭人。这份对麦饼的眷恋，裹着温岭人代代相传的烟火温情。

温岭人吃的三种麦饼及做法

温岭人所吃的麦饼有三种，即麦饼（狭义上的）、拭饼（《温岭县志》中写法，或许可写为“湿饼”，因福建泉州那边，类似的饼称为润饼，润即湿也，做法类似，也有认为应当写为食饼、席饼、锡饼、焗饼的，不作考证）、麦油煎（相较于拭饼来说，做法类似，但更粗糙更厚一些）。《泽国镇志》中，将麦饼（广义上的）分为两种，把麦油煎归入拭饼之中。

1992年版《温岭县志》中，提及麦饼、拭饼的做法：“小麦粉烙制的薄饼，前者先制成薄饼再烙熟，后者先制成粉浆，再在平底锅中拭匀烙熟，均包以荤素菜肴，卷成筒状。”

温岭人做麦饼，喜欢用“地莓”（佛耳草、鼠曲草，即周作人文中所写的做“黄花麦果”的原料）。“地莓”，就是开黄花的那种佛耳草。

也有人用芒叶做麦饼。芒叶采来后，先将叶脉去掉，然后放在锅中煮，一般加一点食用碱，这样可使叶色显得更青。芒叶煮好后用清水洗净沥去水分，和麦粉揉在一起，

揉成一个绿色的大粉团。大粉团摘成一个个鹅蛋般大的小粉团，用擀面杖擀成一张张薄薄的麦饼，放在鏊盘（平底的煎盘）上烙熟就好了。

拭饼的做法简单一些，不用采摘芒叶或“地莓”，只用面粉加水拌成面粉浆。摊拭饼时，拈一团又软又韧的面粉浆在手，放在底部加热的鏊盘上，逆时针拭匀一圈即成。手艺好的摊成的拭饼不但皮薄、匀、无洞眼，而且外周“滴括周围”。

麦饼馅头丰俭由人

做好了麦饼，还得准备馅头。温岭人吃的麦饼馅头丰俭由人，包括猪肉、猪肝、绿豆芽、炒蛋（鸡蛋或鸭蛋，有些是韭菜炒蛋）、豆腐干、马铃薯、萝卜、虾、鲳鱼、蛎肉饼（畚坏人说这是他们的特色馅头）、黄鳝、茭白、墨鱼、弹涂鱼、咸菜、炒面、洋葱等。

在箬横的桥下，记者还曾吃过虾苗，可能就是鲜虾吧，也炒起来当作馅头。总之，馅头的品种视家人喜好而定，只要合乎口味，几乎所有的食物都可以当作馅头。

在石塘渔区，馅头自然而然地以海鲜为主。

石塘的麦饼与温岭其他地方的相比，有什么不一样？记者曾专程去石塘镇粗沙头村做过调查。过去，当地人自家做麦饼的居多，小麦是舍不得用的，用的是大麦（俗称米麦）。因为石塘“地莓”难寻，一般都是用芒叶。擀麦饼的工具，是竹制的“竹滚”，当地人称为“麦饼卷”。现在，因为街上有麦饼卖，一般都到街上买了。

至于馅头，有猪肉、鲳鱼、虾、米面、豆腐干（一般炒猪肉）、洋葱、大豆（剥肉）、小黄鱼、绿豆芽、鸡蛋等，而马铃薯（洋芋头）一般是不用的（在箬山这边也是这样，不知是何原因）。对于这些馅头，石塘人有个说法，叫作“无鱼不鲜，无肉不油，无蛋不香，无绿豆芽不松”。

吃麦饼时，往往是全家齐聚。待桌上各式馅头准备妥当，大家一起落座，开始热热闹闹地卷饼。当然，吃之前，还得拍照留存一下过节的仪式感。

一张麦饼，卷起的是山海馈赠，更是温岭人世代传承的乡土情怀。立夏年年有，麦饼岁岁香，这份烟火滋味，在时光里代代相守、岁岁留香。



通讯员 梁巧微 摄



通讯员 陈叶 摄



记者 叶梦影/文 王怡/图

在温岭，提起川菜，不少老饕会想起一家藏在市区三星桥的老店——鑫鑫川菜馆。这家从舅舅手中接过的小店，老板小军一守就是17年，加上最初的铺垫，一晃已是20余年光阴。

这里的川菜，在油与麻的平衡间，藏着最懂温岭人的改良智慧。“做川菜，得跟着温岭人的口味走。”老板说，店里的每道菜都经过了改良，减油减麻却不减风味，让贪“鲜哒哒”的温岭人也能毫无负担地爱上川味的热烈。



加上自选配菜的烤鱼。

招牌烤鱼，现点现烤

店里主打的菜品是招牌烤鱼，为了更加本地化，老板把重庆常用的鲤鱼换成了更合本地口味的草鱼。

烤鱼热腾腾上桌，搭配对虾、菜花、腐皮、土豆、娃娃菜等配菜，香气四溢。吃这道菜需要耐心：别急着下筷，“先烤后炖、麻辣鲜香”才是正确步骤。等配菜和鱼

在汤汁中充分融合，再夹上一块鱼肉，麻、辣、鲜、香在舌尖交织翻滚，越吃到后面越觉得香。

每条鱼都是现点现杀、现烤现做，为此，店门口专门放了一台冰箱养鱼。百元出头一份的价格，配上满满的料，让招牌烤鱼成了老客们每次必点的硬菜。

懂温岭人口味的川菜老店

烟火飘香二十载

店里主打正宗川菜，酸菜鱼、毛血旺、回锅肉、辣子鸡是主推菜品。牛蛙拼猪脚也颇受欢迎，牛蛙鲜嫩Q弹，猪脚软糯脱骨，有时候一天能卖出60多斤牛蛙。火爆双脆从点火到出锅仅2分钟，毛肚与黄喉十分脆嫩，入口脆爽弹牙，鲜辣开胃，一口就上头。

老板经常到别的城市“探店”，研发了不少的隐藏菜式。比如，鸡腰烧生蚝是他在义乌一家饭馆尝到后回来复刻的，因为原材料供应

有限，想吃的话得提前打电话预约。“还有鱼子烧鸡腰，是我们家首创的，因为时令性强，想吃也要提前询问。一直以来，我们注重跟随市场口味，不断创新菜系。”老板说。

店里的花椒、辣椒是从重庆寄过来的，最大程度保留了川味的正宗底色；普通的蔬菜，店里用猪油炒制，口感更温润。这种对食材的追求，吸引了不少餐饮同行来打卡，大家夸他家口味“吃得住”。

菜品推新，隐藏惊喜

匠心小店，烟火情深

这是一家夫妻店。老板、老板娘加小舅子，三人配合，将后厨、前厅打理得井井有条。

开店这么多年，老板与熟客之间早已形成默契。黄岩、玉环的食客常驱车前来，十几年的老客吃到深夜，等老板收摊，自己收拾桌子、扫码付钱。这份信任，是20多年的

时间沉淀下来的，就像温岭人对美食的执着，不追求华丽，只看重真心。这家店用一盘盘菜，守住了川味的本真，也守住了温岭人的烟火偏爱。

在温岭，这样的老店还有很多。如果你有钟爱的“非吃不可”的温岭味道，想推荐有特色的小店、老店或摊档，请关注“温岭发布”微信公众号，私信发送“店名+地址+推荐语”，或登录掌上温岭App，扫描下方二维码，参与话题讨论。《寻味温岭》栏目将推出系列报道，把属于温岭人的地道风味记录下来。



招牌烤鱼。



消防连万家 平安你我他