



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

温州菜的乡野气息

在许多人的印象里，温州总与“马粪纸皮鞋”捆绑在一起。所以近年来，温州人一直为洗刷污名而奋斗，用美食来证明自己“洗心革面”，也许是一条捷径。温州有什么好吃的？去过的朋友知道，无非就是鱼丸、汤圆、灯盏糕、黄油年糕、长人馄饨、泥鳅汤之类，吃过也就吃过，没吃过也不会遗憾。

温州菜也叫瓯菜，是浙菜的四个板块之一，以海鲜为主要食材，烹饪上大刀阔斧，代表菜式有三片敲鱼、三鲜鱼脑、锦绣鱼丝、玻璃鱼卷、脆皮明虾、芙蓉蛰蛸、酿鱼肚、江蟹生等。去年温州市政府将“争创世界美食之都”写入政府工作报告，还通过浙菜经典争霸赛等活动推广瓯菜。饭店开到上海来，背后也许就有政府助力。

在吃货群里被经常提及的温州菜馆大多集中在静安寺和淮海中路商圈。朋友请我去常德路同乐坊一家温州菜馆尝鲜，他家开张不到一年，已圈住了一批老顾客。海鲜食材以明档展示，还有活水鱼缸，温州风情的菜式，裹着高山远海的气息，这便是近悦远来的原因。

冷菜中的卤猪头肉，看上去满是油脂，其实并不特别肥腻，吃到一半发现还夹了一只眼睛，无异于中了大奖，吃起来有类似皮蛋的香味。还有咬劲十足的出骨卤猪蹄，据说美女吃了可美容。芥菜梗拌花生米甘美爽脆，越嚼越香，可配绿豆粥。酱油鸭每桌必点，

纤维细腻，酱香浓郁，很有咬劲。有一次老板在大山缝隙中寻找食材，发现一位老农自家腌制的酱油鸭相当不错，用古法酱油腌制后风干，又经厨房柴火的烟熏，皮下脂肪几乎为零。老板预付定金，嘱老农按古法制作，不求快但求好，每季供货，收入有保障，善饮的客人视为下酒妙品。

热菜和主食我们点了家烧海鲜拼盘、葱姜炒花蛤、咸菜土鸡煲、糖醋酥鲫鱼、酱爆猪肝炒墨鱼、猪血大肠煲、猪油渣白菜芋头、永嘉炒粉干等。糖醋酥鲫鱼颇有吃头，油炸

至松脆后再加调味料和葱段、黄酒和米醋，慢火煨酥，起出后整条装盆，甜酸味型，皮脆肉酥，不必担心骨刺扎喉。很大的一条只卖59元，可称价廉物美。

丰饶的江南，有不少民间美食的价值有待发现和重审。所谓礼失求诸野，同样

存在于饮食之道，世代相传的民间美食包含着古老的烹饪智慧，回应四时轮回的昭告，可用来对抗过度烹饪、过度装饰的浮夸。经营者认识到这一点，路才能走得更稳更远。

最后我们还分享了一份特色酒饭。型制上像平常吃的八宝饭，但没有豆沙馅，只是顶了三枚黑枣。糯米饭蒸好后拌入15年的陈酿，再加红糖，装碗后蒸透塑型。酒饭香气馥郁，色呈枣红，富有弹性和韧性，我吃了一口根本不过瘾，但怕血糖飙升，汤匙多次举起又放下。🍷

用美食来证明自己“洗心革面”，也许是一条捷径。