

老温州的温暖食物

◆ 文、图/小曲

我有个远房五舅婆，温州出来的女人，个头不到一米五，生养了十个孩子，一辈子享过饭来张口的富贵光景，也尝尽挨饿受冻的颠沛滋味，活到九十多岁岁时仍耳聪目明。儿孙辈若去探望，冬天裹成个球形的小老太太立刻忙进忙出，将没有暖气的厨房变成一个温暖的所在。

她年纪大了，家里也没备什么食材，每次却都能端出热腾腾的“温州馄饨”，然后坐在边上眯一双笑眼，看你吃得来不及说话。

一碗温州馄饨的温度

关于温州传统美食的好感，来自于它带给我的温暖，以至于每次一吃馄饨，就会想起温州五舅婆的厨房和她永远眯眯笑的眼——

于是不管是什么馄饨，吃到心里全是暖暖的。可是舅婆婆一定不会同意所有的馄饨都一样。她活到那么大年纪，都念念不忘温州城里的馄饨担子。

“那些乐清人不容易啊，挑老重的担子，一路走一路还要敲梆子，哪里要，就赶紧放下担子，扇旺一头的炉火，开始现包现煮；楼上的人要是懒，便垂个篮子下来。”

左手持光滑馄饨皮，一斤面粉打150张皮，太多则过薄，太少则厚；右手用竹片挑入鲜肉酱，肉有讲究，必须是当天现杀的猪后腿肉，吃起来才会有弹牙的快感；然后，左手四个指头轻轻一按，保持皮和馅的空间，边包边煮，不能叠压，动作得飞快。

婆婆年轻时，温州城里那些流动的馄饨担子，有的早已消失在历史长河中，有的却韵味弥久。比如“寺前街馄饨”，已有百年历史，传了几代人；还有“长人馄饨”，虽只有几十年历史，却因用料讲究，成了温州馄饨的代表；温州人也都知道，五马街后市巷一溜排开的馄饨店，都不会辜负自己对一碗馄饨的期望。

正宗的温州馄饨，最多一次煮两碗，碗里早就放好了猪油和双缸酱油，翠绿菠菜烫熟捞入碗里，水开后馄饨下锅，又沸，加一点冷水，再开，则用手勺和抓篱一起，把馄饨和热汤一起入碗中；挑一点鲜肉未放入手勺在锅里烫熟，浇在馄饨上，然后是蛋丝、肉松、紫菜、浸酒虾米、葱花。

汤清味鲜，油花中漂着金黄、紫黑、赤红、翠绿。舀起一只馄饨，吹开几口热气，轻轻咬一口，肉香在齿间瞬时迸发：对，不偏不倚，就是这个味道！

不是丸子的鱼丸汤

温州靠海，又有一条瓯江，鱼自然少不了了，各种鱼的吃法五花八门，而我从舅婆婆那里学到的，则是温州鱼丸、敲鱼和鳗鱼鲞。

若你以为鱼丸就一定是圆形的，那就要被老温州笑了——温州鱼丸用新鲜活杀鱼肉或海鳗肉为切成细条，加入黄酒，盐渍片刻，撒入些许淀粉，以手揉透，然后一撮一撮滴入滚烫的沸水中，浮起便熟。连原汤舀入小碗，加米醋、胡椒末和葱花，鲜得话都说不出！

温州女人大都拿手鱼丸，大街小巷也都有许多鱼丸店，若去饭店，那得数“温州酒家”的最出名，曾经同“县前汤圆店”的麻心汤圆一起被认定为温州的“中华小吃”。

除了与别处不同的鱼丸汤，温州大名鼎鼎的“敲鱼汤”也可以说是地方一绝。将鲜鱼肉去骨，两面沾面粉，用木榔头敲成发亮的薄皮，越薄越好，但不能破。吃时，切成一条一条，加鸡脯丝、火腿丝和香菇丝，煨成“三丝敲鱼”汤。哪里都吃不到的绝美好味，只有在温州。

远离温州，舅婆婆成了咸货干货的爱好者，每每有机会回温州，身材小巧的她便进发出无穷力量，一袋袋背回紫菜、虾皮、虾干、蛏干、鳗鱼鲞、咸带鱼……

她说，鳗鱼鲞得自家风干的才好吃，要选那种半斤左右、当日捕上的海鳗，不多余放一点盐，只靠海水的咸味道和冬天的风，用一个月的时间慢慢晾干晾香。上锅蒸前，水浸一刻钟，不要刀切，而要用手一点点沿着鳗肉的纹理撕碎，这样才会在揭开锅时满屋生香。

原味做主，吃货带路

别的地方吃鱼吃虾，好下猛料，以至于调味侵原味，实在是喧宾夺主，而老温州吃东



作为浙江菜系的一个独立流派，温州美食被称作“瓯菜”，轻油、轻茨、重手工，口味清淡，却淡而不薄。温州人不惮于走天下，像蒲公英的种子，哪里都能落地生根，只有家乡特有的老口味，会指引游子返程的路。



西，最注重原味，最忌重油，不管做海鲜江鲜，还是其他菜式，都是如此。

比如做鱼，最喜欢蒸，无论黄鱼、带鱼、鲳鱼，撒点盐，洒点黄酒，一两片葱花而已；若腥气过重，比如鲳鱼，最多用温州本地的酸菜“千子头”佐之。

做蟹也简单，温州下酒菜中最有名的蟹是蛏蟹，学名清蟹。而食蟹最佳的时节，是清蟹退壳时，一瓶老酒一只蟹，隔水蒸之，让软壳蟹在渐渐升温的老酒中慢慢醉死，方为上物。

或者，趁江蟹壳青膏红、横行霸道之时，捉起，劈成四瓣，用醋、酱油、黄酒浸制一小时，便成温州闻名天下的“江蟹生”，蟹还是原来那只蟹的模样，肉质润滑，膏脂明艳，而味道早已出神入化。

若要领会温州的好，你必须像我一样认识一个老温州，有吃货指路，才能识得深巷美味。

仓桥街口（靠近解放北路）的炒粉干，用猪油，炒的时候一定要让老板娘多放配料，加鸡蛋，多加菜，多加肉丝，出锅时必须喷一点醋，嗨，香得没法形容。

西城路菜场对面的“阿忠面馆”，他家的腰花米面相当了得；公园路往军分区走的那个路口，有一家马鲛鱼丸店叫“阿文鱼丸”，物美价廉。

温州到处都能吃到猪油糕，有两家不会辜负你的千里迢迢，一家是永宁巷口的，一家是云天楼的，一个个头大、口感软糯，一家迷你松软，看你喜欢哪种了……

“阿隆海鲜”的酒焖蛏蜆，大蜆肥美，好吃得没法形容；环城东路的“陈翁记”豆腐脑店，温州人都知道吧，这家店太有名了，简直不用打听。

环城路隧道对面“文勇熟食”的卤味、瓦市巷菜场的江蟹生、学院路“彩萍”和“水心芙蓉”里的鸡蛋冰淇淋……

温州每天都在变，只有这些老味道弥久不变，让人在冬夜里吃着又欢喜又安心。



看！苏泊尔火红点2代无油烟炒锅终结油烟困扰

作为东方美食大国，中国的烹饪艺术世界闻名。据悉，2013年，苏泊尔与 CCTV 战略合作，冠名赞助展现中华美食文化的纪录片《舌尖上的中国 2》，苏泊尔致力于把传统烹饪技艺的精髓融入到现代化厨房炊具中。节目开播在即，苏泊尔全面升级炊具明星产品火红点 2 代无油烟炒锅充分实现“油温可见，油烟再见”，为更多《舌尖上的中国 2》的美食走进千家万美食爱好者的厨房护航。

美食达人齐称赞“真正的无油烟炒锅”

苏泊尔火红点 2 代无油烟炒锅产品上市初期，与搜狐美食合作开展了一次大规模免费试用活动，短时间内参与人数过万，从众多美食达人试用报告中可看出，火红点 2 代无油烟炒锅凭借独有专利火红点技术，充分实现“油温可见，油烟再见”，确实从根本上改善她们的烹饪环境，因此齐称赞火红点 2 代无油烟炒锅为“真正的无油烟炒锅”。

苏泊尔火红点 2 代无油烟炒锅之所以能被称之为“真正的无油烟炒锅”得益于



其核心专利火红点技术，加热过程中，当火红点两种深浅不同的红变成一种红色时，表示温度达到最佳烹饪温度 180℃左右，此时下菜，能有效避免油温过高而产生有害物质，从烹饪一开始就有效防止油烟产生，油温可见，油烟再见！

终结油烟困扰，我有苏泊尔火红点 2 代无油烟炒锅

俗话说“酒香不怕巷子深”。虽然以新品的姿态进入市场，但是凭借着高品质核心技术，以及优异的无油烟表现，火红点 2 代无油烟炒锅不论在市场销量还是

消费者口碑方面都取得了“开门红”。

在采访过程中，有些资深时尚主妇表示，家里的无油烟不粘炒锅耐用性太差了！对于这类比较资深的消费者，苏泊尔卖场的销售人员对本次新品的核心升级技术钛晶钢耐磨环不粘技术进行了详细的讲解，在锅底内表面通过精密压制，一体成型创新防刮耐磨环，结合钛晶钢不粘材料，形成双层细微凹凸“保护层”，大大降低锅铲与锅底的接触面积，有效保护锅底，让炒锅持久不粘，耐磨耐用。因此，完全消除时尚主妇对火红点 2 代无油烟炒锅在耐用性方面的疑虑。