

不出广州品浙江

吃台州的鲜/尝衢州的辣

哲学家罗素曾说:“参差多态乃幸福本源”,放在饮食上同样适用,吃什么本来就犹如“灵魂拷问”,每个人每天都要面对。

传统上中国有八大菜系,但实际上,所谓“八大”的划分还是比较笼统,每个地方还有自己的地方口味特色。以粤菜为例,构成粤菜的三大组成部分:广府菜、客家菜和潮汕菜也仍嫌细分得不够;同理,其他菜系也可以提供更多别样口味给食客。故当我们说到江浙一带的菜系时,以往在广州接触到的以杭帮菜或本帮菜居多,随着近年来饮食交流频次加快,不同口味间的互通往来,让更多江浙菜肴走进我们的视野,也给食客们带来更多色、香、味、意、形上的饕餮之赏。

■新快报记者 陈斌/文 郭思杰 陈斌/图

■沙蒜豆面

台州的鲜
家常不寻常。

杭帮菜是浙江饮食文化当中很重要的组成部分,更细分的口味主要包括宁波、绍兴、温州等地的口味,而地处浙江中部沿海、东临东海的台州菜,是近几年才逐渐走进全国食客的视野中的。大家耳熟能详的仙居杨梅就属于台州,如今广州珠江新城珠江城大厦这家“菁采”,说是“广州地区第一家名副其实的台州菜”应该不为过。

台州的海岸线长达630多公里,得天独厚的境域条件,让“新鲜”两个字成为台州菜的关键词之一。菁采的主厨祁进钢本身就是台州人,台州菜在他心目中首先就是对食材的要求高,“做法是家常的做法,家常不寻常,出品亲切又很让人亲近。”

以招牌菜“家烧黄鱼”为例,大黄鱼在生物学上大致可分为三大地理族群,一是闽洲族大黄鱼,主要分布于雷州半岛以东;二是岱衢族大黄鱼,主要分布于浙江和江苏南部;三是闽-粤东族大黄鱼,主要分布于东

海南南部和南海西北部近海,菁采选的是7到9两的岱衢族大黄鱼烹制,口感相对细腻。

黄金脆带鱼,食材选手钓东海小眼带鱼,并且每条带鱼只取中间最“宽厚”的部位,所以一条带鱼一次只能出两块长约5厘米、宽约3厘米的鱼段,只用盐调味,不裹粉现炸,新鲜热辣送进嘴里感觉不要太美好!

沙蒜豆面这道菜就更贴切地诠释了什么叫“亲切、亲近、家常”,别看它卖相一般,味道和饱腹感都在线。沙蒜就是海葵,你可以把它理解为形状像蒜头的胖版沙虫,每年8月到11月是它最好吃的节点,豆面即是红薯粉,维C和叶酸等含量相当丰富,对人的好处不言而喻。

这里还有一味用红薯心做的蜜汁红薯,选那种色红、筋少、单个重量在1.5斤左右的红薯,只取“心”的部分,加冰糖、蜂蜜一同文火熬煮成软糯甜品,一口入喉,温润了味蕾与心神……



■招牌菜
家烧黄鱼



■蜜汁红薯



■黄金脆带鱼



菁采·台州菜
地址:广州市天河区珠江
西路珠江城大厦商业7楼



■酸菜望潮是一道暖胃开胃的汤,“望潮”是一种小八爪鱼。

衢州的辣
过瘾指数爆表。



■强烈推荐梅干菜肉包子,每天有专人现包,包子馅里同样放辣椒,但相当惹味。

位于浙江西部的省辖地级市衢州,仅听这个“衢”字便知这里定是“通衢处”——南挨福建,西连江西,北邻安徽,东靠浙江省内的金华、丽水和杭州,活生生“三省通衢”的区位优势造就了它成为“江浙沪唯一吃辣小城”。

衢州菜最出名的头牌当然非“三头一掌”莫属,所谓“三头一掌”,指的是鱼头、鸭头、兔头和鸭掌,鱼头以开化的清水鱼头为妙,兔头、鸭头、鸭掌通常是辣卤形式。

在公子周点菜,服务员可能会告诉你有正常辣、一般辣和一点点辣等不同级别的辣度选择,最低级别的辣度是“一点点辣”,对“不能吃辣星人”来说可能依然有点辣,而且鸭头、鸭掌还没办法减辣,因为辣卤汁是事先做好的,后期无法调整,敬请慎选。

公子周的辣卤鸭头和鸭掌通常会以“联袂出演”的形式上桌,并且将卤味的香、辣演绎得娴熟到位。它那种“辣”不是直冲上头的“硬邦邦”,而是借助不同的香辛料“吊”出辣椒本身的“香”,以一种柔和迂回的姿态在食用过程中缓慢沁润你的味蕾感官,当你感受到“辣得不行”的时候恐怕为时已晚。

即便是能吃辣者和一般能吃辣者,在选择前也请做好心理准备,千万莫要逞强;

公子周·衢味鲜辣坊

地址:广州市天河区华明路11
号华普广场东塔1楼107铺

觅食地



■衢州菜最出名的是“三头一掌”,鸭头鸭掌通常以“联袂出演”形式将卤味的香、辣味的爽演绎得娴熟到位。



■鲜辣腰花,火候不太容易掌控,稍一过火就老了。

要知道,辣并不是一种味觉感受,它属于痛觉范畴,经由辛辣物质刺激而产生的刺痛感和灼热感是具有一定的“成瘾性”的,例如女性防狼喷雾中的主要成分之一就是辣度单位达到一定指数、俗称“辣椒精纯提取素”的物质。

强烈推荐试试他家的梅干菜肉包子,每天有专人在开市前开始现包,关键是包子馅,梅干菜和肉馅的比例以及咸淡口味都调得好,其中依然少不了红色指天椒的“耀眼身姿”,刚出锅的包子热腾腾,吃来端的是美味过瘾!

此外梅干菜排骨、鲜辣腰花、青番茄炒腊肉等出品都很可以,唯腰花略显不太稳定,这种食材太容易老了,稍不留神就过了火候,口感上就会差点事,然后腰花的辣度也不太好控制,需要注意。

当然,也有不辣的菜品,开化清水鱼就是典型一例,不过除非你是特别不能吃辣的人士,否则高低去尝试一把这座“江浙沪唯一吃辣小城”是什么味道,吃辣的“成瘾性”会让你过一段时间就想念的。