

诗与远方的邂逅

文旅惠民 共建共享

探访我市首家“诗画浙江·百县千碗”特色美食体验店——

一口松软“鱼棉絮”  
还原记忆海之味

本报记者陈洪晨文/摄

宽敞的大堂灯火通明,红灯笼点缀着开放式点菜台,玻璃橱窗内厨师忙碌的身影清晰可见,传菜口腾腾的热气宛若仙雾缭绕——走进位于椒江区的百姓人家(康平路店)，“诗画浙江·百县千碗”特色美食体验店的荣誉牌被放置在入口处显眼位置,举目可见“百县千碗·鲜在台州”获奖菜肴的简介。

去年,该店凭借非遗美食文化元素和独具匠心的烹饪手艺,成为我市首家通过验收的“诗画浙江·百县千碗”特色美食体验店。该店的“满仓黄鱼鱼松”,入选“百县千碗·鲜在台州”16道海味,另有“凤飞潮涨(土鸡炖望潮)”“八宝红膏蟹饭”等获评“百县千碗·海味椒江”并获奖。

## 传承

所谓鱼松,是将鱼肉炒制成类似肉松一样松软松状的“鱼棉絮”。鱼松烹饪工艺复杂,成品较少,有“一毫一厘巧夺天工,一味一香忘乎所以”之赞誉。

百姓人家(康平路店)总经理姚国荣告诉记者,黄鱼鱼松,是他童年记忆深刻的一道海味。

“我是上世纪60年代出生的椒江人,那时候,对于海边人来说,黄鱼是很常见的海鲜。我的父母都会制作鱼松,我们从小就馋这一口‘鱼棉絮’。除了下饭,还当作零食来吃。后来,黄鱼越来越少,价格水涨船高,加上制作鱼松很不容易,这道菜在老百姓的餐桌上几乎消失了。”

上世纪90年代,姚国荣下海经商,选择了自己感兴趣的餐饮行业。从那时起,他便一直琢磨,如何还原童年记忆里的海之味。

后来,在他和餐厅主厨吴灵福的共同努力下,终于复原了这道“满仓黄鱼鱼松”——采用台州沿海民俗烹饪技法,将大陈大黄鱼洗净取肉,切小块;放入锅内加生姜、蒜、白糖、酒烧熟;倒出放不锈钢盘内,用铲子打碎;放入锅中,慢火炒至自然成絮。

关于鱼松,椒江一些渔村还流传着一个传说。

相传这种古老的制作技艺是一位老渔民无意中发现的。古时候,一个年迈的渔民捕了许多鱼,疲惫不堪地回到家,把一大篓鱼倒入锅中烧煮。看着摇曳的灶火,他出神地思念起离世的亲人……不知过了多久,一阵鱼肉焦香味随风而起。他揭开锅盖一看,锅里的水早就烧干了。他赶紧用饭铲去扒,锅里的鱼肉很快分离开来。一大锅的鱼,竟然成了一堆蓬松、鹅黄色的“鱼棉絮”。他拿起筷子,硬着头皮一尝,这“鱼棉絮”入口即化,奇香满口。当晚,他就着“鱼棉絮”饱餐一顿。次日,他将“鱼棉絮”裹入米饭捏成饭团,作为干粮带着出去讨海。中午,几个讨海人一起享用干粮,都对他的“鱼棉絮”赞不绝口。

另一版本的传说是明嘉靖年间戚继光抗倭时,老渔民为招待戚家军,煮鱼不慎烧干了水,无意中发明了鱼松。将士们品尝后啧啧称奇,还将吃剩的鱼松带走作为行军的干粮。从此,这种烹饪方法就传开了。流传至现代,有人为它起名叫“海门鱼松”。

姚国荣和吴灵福经过无数次尝试,



凭借非遗美食文化元素和独具匠心的烹饪手艺,百姓人家(康平路店)成为我市首家通过验收的“诗画浙江·百县千碗”特色美食体验店。

改良了工序与口味,制作出的“满仓黄鱼鱼松”,酥松绵软,柔润鲜美,营养丰富,一上桌就唤醒了一代人的味蕾记忆。2018年,这道菜入选浙江省首批浙菜非遗美食,去年又入选“百县千碗·鲜在台州”16道海味。

姚国荣介绍,店内还有一道“老海门蟹糊”,也是以传承祖辈讨海人记忆中的海味为初衷创制的。“椒江人吃蟹糊的历史很久远,以呛蟹板、生蟹糊、腌蟹酱为主,还有把小蟹当成醉虾那样生吃的。这也是一道能代表老海门风味的珍馐佳品。”

## 创新

姚国荣从事餐饮行业近三十年,担任椒江区餐饮行业协会会长,熟悉的顾客都称呼他“老姚”。

对老姚来说,海鲜不仅是从小吃到的食材,更是创业过程中最精耕细作的领域。“这么多年,台州人的口味、喜好和消费意识都发生了很大变化。对餐饮从业者来说,光挖掘传承不够,还要进行创新。好吃、好看、好学、有故事,是我们的目标。”

物质匮乏的年代,讨海人靠海吃海。食材十分珍贵,保存手段却很有限。美味的鱼松和蟹糊,制作工艺中都包含着劳动人民为了延长食物存储期限而发挥的聪明才智。

随着人们生活水平提高,运输、存储技术不断革新,食客们越来越重视海鲜之“鲜”,配菜、作料也越来越多样,口感变化日益丰富。

入选“百县千碗·海味椒江”获奖菜肴名单的“凤飞潮涨(土鸡炖望潮)”,就是百姓人家(康平路店)研发的一道创意菜品。

这道菜以大陈岛的土鸡和三门湾的望潮为原料,土鸡肉质紧实,望潮咸香鲜美,汤底滋味醇浓。来自山和海的优质食材搭配,加上独具匠心的烹饪,菜品推出后颇受食客欢迎。

在椒江章安一带,流传着一段麦碎娘的传说。相传宋高宗赵构曾来到章安的金鳌山下。正值战乱,村里的百姓四处逃难。宋高宗饥寒难耐之时,村妇邢氏献上了一碗鸡汤麦碎饭,成了他在颠

沛流离岁月里难忘的美味。

受到这个传说启发,姚国荣和主厨们将麦碎换成了糯米,用红膏蟹替换鸡肉,创制了八宝红膏蟹饭,这道菜品同样入选“百县千碗·海味椒江”获奖菜肴名单。

## 追求

“无论烹调技术如何进步,吃海鲜,最关键的仍然是鲜。我们台州人,‘鲜’之后还要加一个字——‘甜’。”姚国荣笑着告诉记者,“鲜甜,才是对海鲜味道的极致追求。”

为了让食客吃到鲜甜的台州海味,老姚挑选食材,可谓一丝不苟。

“新鲜自然不必说,我们特别注重原产地,这是对食材品质的一道保障。我们制作鱼松,一直采用大陈黄鱼或野生米鱼;青蟹选用三门的或路桥黄琅的;蛏子要选三门的;姜汁调蛋的红糖和老姜得是黄岩头陀的……”老姚选购螃蟹,必须十只脚完好无缺;买鱼,鱼鳞必须是鲜亮全鳞的。

他还透露,有的饭店使用海水晶来养活海鲜,“这样的食材烹饪出来,鲜而不甜。像我们这样吃海鲜长大的食客,嘴很刁,一尝就觉得差点意思”。

为了保证海鲜的鲜甜,老姚采用天然海水来养活海鲜。“这样一来,最大程度保留了海鲜的原汁原味。下锅前,食材还是活蹦乱跳的;上桌后,食客也能吃出鲜甜的味道。”

除了严选食材,老姚一直致力于研究本地美食、精进烹饪方式。单是以大陈黄鱼为主食材的菜品,他的餐厅就可以烹饪出一整桌不同的花样。

如今,我市文化和旅游品牌“百县千碗”又成为他倾注热情的阵地之一。“今后,我们会继续挖掘台州美食文化,不断提升菜品美誉度,擦亮‘百县千碗’这张金名片。”



入选“百县千碗·鲜在台州”16道海味的“满仓黄鱼鱼松”。图片由采访对象提供



奇妙的房子

户庭无尘杂,虚室有余闲

## 隐逸竹町,享受山居生活



民宿一角。

本报记者诸葛晨晨文/王佳丽摄

今年年初,2020年度浙江省等级民宿评定结果出炉,位于天台县赤城街道塔后村的竹町民宿获评银宿。

经营这家民宿的是一对年轻的天台夫妇,男主人陈文武是塔后村人。五年前,塔后村正火热发展民宿业,吸引了包括陈文武在内的诸多青年回乡参与村庄建设与民宿经营。新鲜血液的加入,民宿主的团结努力,让塔后迅速成为了远近闻名的民宿村,并在探索中走出了独特的风格。

## 家庭和事业开始的地方

初见民宿男主人陈文武,他脸颊微带肉感,穿着松垮的毛衣,聊天时略有些羞涩,但眼角一直带着笑意。落座后,他一边为客人准备手冲咖啡,一边分享起自己经营民宿的经历。

陈文武曾在椒江等地发展,换过几份工作。虽然离家不远,他一直觉得自己处于“漂泊”的状态,“总觉得不习惯快速的工作节奏”。

2015年,陈文武回到老家天台,后来与妻子小刘组建了家庭。当时,陈文武家分配到了新的宅基地,小两口便开始商议建房的计划。

如今,望着竹町民宿,夫妻俩仍然时常感慨。这里对于他们来说,是特别的存在。他们在这里构筑了家的港湾,迎接了两个孩子诞生,留存了许多宝贵的记忆;同时,这座新房也是他们民宿事业的开端。

这栋复式小楼于2018年开始装修。当时已怀胎6个月的小刘充当智囊团,把关前期的风格设计,有着木工、维修工作经验的陈文武则负责监工。

2019年4月,民宿开门迎客。对于这份新事业,夫妻俩信心满满。“塔后村地理位置优越,离天台各大景区非常近,环境也好,这些都是为民宿引流的因素。”

作为一名新晋民宿主,陈文武对民宿的概念,来源于去杭州、南京旅游时,几次入住精品民宿的体验。

环顾塔后村的情况,他觉得当时村民们自主运营的民宿,多数仍停留在农家乐的水平。“我心目中的民宿,没有浓厚的商业气息,但应该给人留下独特的回忆——室内装修要有意境有特色,主人和客人像朋友一样交流,总之不能是简单的吃和住。”

## 做有温度的民宿

陈文武介绍,民宿取名竹町,是因为小刘素来喜欢清新淡雅的竹子,而“町”指田间小路,光看字形就能让人联想到山野山间的生活,简单两个字就勾勒出夫妻俩心中美好家园的蓝图——一间飘着木香的房舍坐落在山间,人在其中,能望见一方山水,能享受听风赏月、悠然自得的生活。

开一家有温度、让人身心放松的民宿,为寻找一处素净田园的旅人提供栖居心灵的驿

站——这也是夫妻俩开设这家民宿的初衷。竹町民宿的门前有一方精致的小院,石板、绿植、草地巧妙组合在一起,微风拂过,逗弄屋檐下的风铃,发出“叮叮当当”的清脆撞击声,意趣盎然。

推开略显厚重的木宅门进入民宿,只见一楼大厅被改造成原木空间,让整栋楼充满生机感,几株高挑的竹子随意地排列,形成了分割公共空间的屏风。由多块房梁木拼接组装而成的长桌占据了大半空间,充当茶室、小酒吧的功能区。手酿果酒、泡茶和咖啡的工具,被收纳到做旧的斗柜中,里面还陈列着陈文武细心搜罗的陶罐、青花瓷等器皿。

陈文武饶有兴致地介绍起屋内木材的来源。

装修期间,恰逢塔后村开展旧宅改造,时不时有人从山上运建筑废料下来。有一天,一名工人运了一车旧木材经过陈文武家门口,他的父亲买下了一整车的木料。“这些是天然的杉木料,都是好东西啊!”一家人齐心协力,花了大半天时间,将木料表层的陈年污垢冲洗干净,经过加工、打磨、上漆后变废为宝。

这栋民宿里,倾注了一家人的热情和巧思。陈文武的母亲有时会在茶桌上装饰自家种的新鲜水果,圆滚滚的杨梅、红澄澄的秋柿……清晨,她还会为入住的客人准备一份颇具天台特色的早餐,糊拉汰、馅饼筒,再蒸上几个自家种的红薯、玉米,一一摆上茶桌,让人胃口大开。

茶桌的对面,腾出了一个半开放式的图书角,供客人休息、品茗、阅读。还有一张配有文房四宝的长桌,小刘闲时会伏案练习毛笔字,桌上也留下了多位客人的手迹。这其中有不少有趣的故事。前不久,有一位僧人经过竹町,看到桌案上的毛笔、宣纸,便信步进入,画了一幅赤城山景,挥一挥衣袖便离开了。“开了民宿后,总有机会认识形形色色的陌生人,这也是不错的人生体验。”陈文武笑着说。

## 与自然沟通

若问起竹町的亮点,作为背景的赤城山色让民宿主人颇为自豪。

陈文武希望,客人入住民宿,能够“与自然沟通”——这里能看到连绵的山峰、迤迤的农田、充满风情的乡村房舍和田里劳作的农民,悠闲晒太阳的老人。“我们特别设置了大面积的玻璃窗,希望客人能最大程度地和自然接触。”

民宿共有8个房间,对照古代十二个时辰时刻表,分别得名“辰”“巳”“午”“未”“申”“酉”“戌”“亥”,从晨曦破晓到更深露重,都能看见不同的风景。

晨起掀开窗帘,若是天气晴朗,客人能感受到太阳的照射,蓝天白云一览无余。入耳鸟鸣啾啾,入眼远山含黛,视线的高处,清晰可见名胜古迹梁妃塔耸立于山顶,倚靠在窗台抿着茶,身体被和煦的暖阳、柔和宁静的景象围绕。雨天也别有一番滋味。山林被浓雾笼罩,若隐若现。一阵微风拂来,绿色的波涛就在山间翻腾。

这里没有车水马龙,也没有人声鼎沸,来者可以倾听山的声音、雨的声音、树的声音,感受自然而清新的呼吸。

开业近两年,民宿运营渐入正轨。陈文武介绍,竹町接待的客人中,80后、90后客人占了七八成。

因为年龄相仿,陈文武总能和客人们玩到一起。有时,他会带着客人到村里骑行、踏青,夜晚再玩上几局狼人杀等桌游,很快熟络起来,快乐的时光稍纵即逝。

“开民宿,就像邀请朋友到自己家玩一样,希望大家在这里能过得随心所欲。”陈文武说。

阳春三月即将来临,天台各大景区恢复开放,塔后村的民宿人气渐旺。这几日,陈文武准备将门前的小庭院翻新一番,希望新的一年,竹町以更好的面貌,让远方的客人在这里找到心灵的寄托。



陈文武为客人准备手冲咖啡。图片由采访对象提供