

当我们谈论台州菜时



我们在谈论什么

“拾味台州”美食推荐官王寒：

台州菜的最高境界是鲜甜

东海寻鲜，故乡寻味

王寒出生于西子湖畔，成长于东海边。她说：“我的故乡在东海。”

在遥远的古代，华夏以东的海域，皆称东海，浩浩汤汤，横无涯际。现今地理学上的东海，是长江口以南、台湾海峡以北的海域，濒临沪、浙、闽、台四省，这一带，有中国最多的岛屿、最鲜的海味。

王寒说，来自东海的每一口鲜甜，都跟江河、大地、海洋有关。江河日夜奔流，在穿越千山万水的同时，也将陆地和大山的泥土带入大海。海洋中的大部分微量元素就来自这里，这是鱼儿最主要的养料，也是东海海鲜鲜美的源头。她在《东海寻鲜》中告诉我们，影响海鲜品质的因素中，最主要的是季节和海域。

出版于2015年的《无鲜勿落饭》，从《不知许事，且食蛤蜊》《蟹话连篇》《吃了沙蒜力道足》《桃花红，泥螺肥》《虾勾弹列传》《大头梅童》等，到长潭的胖头鱼、《舌尖上的中国》出现过的三门跳跳鱼，将江海之鲜，写得淋漓尽致。《无鲜勿落饭》出版后，受到读者广泛好评，入选百道网年度好书榜、当年度好书榜等，数字版权输出北美，书加印了七次，并在中国台湾出版了繁体字版，台湾的主流媒体给予整版推荐。

台州有200多种小吃，可以连吃几个月不重样。2021年出版的《江南小吃记》里，王寒写了64种“糯叽叽”的故乡小吃，配上64幅精美的美食插画，美味、风味、滋味三合一，勾人馋虫。王寒说，童年的小吃，是成年后的乡愁。《江南小吃记》被列入国家新闻出版总署“农家书屋”推荐书目。

王寒写美食，又不止于美食。她说，每一条鱼的背后，都有山川风物、人文地理。她的新作《东海寻鲜》，写了四十余种东海海鲜。她一路寻鲜，从杭州湾到象山湾、三门湾、台州湾，直到乐清湾。她去过凌晨三点的万济池菜场，在开渔节当天登上开往东海的渔船……在《东海寻鲜》中，她不仅写出东海海鲜之鲜，还写出鱼类与人类的情感羁绊——“千百年来，鲞鱼的鳞片成了佳人额上的花钿；东海的鲛鱼皮装饰了英雄豪杰的刀鞘；龙虾的空壳化身为华美的明灯；鸚鵡螺成为华美的酒杯；流螺成为唐宋宫廷幽幽的暗香；海月的贝壳成为明亮的窗户；钢盔一般的鲎鱼，软肋是蚊子；棺材头蟹见潮水就拜；角鮟鱇是天生的软饭男……”

作为浙江地域风物的代表性作家，王寒的作品立足故乡，立足江南，她的作品有浓浓的烟火味，字里行间，市井、脉相、俚语、奇闻、人情、美食、草木、节令、家常、民俗、民谚、史料、掌故，信手拈来，如一幅充满浙东风味的风物图，生动鲜活。《东海寻鲜》是一本美食书，更是一本海洋文化读本。

王寒走遍了所有省（市、自治区），走过40多个国家，最远到达南极。每到一地，她都会品尝当地美食，走得多，吃得多，看得多，对于美食的见解与描述，她的视野和格局更加开阔。文学评论家、浙工大人文学院王姝教授评价她，“王寒写出一种世界眼光下的本土滋味。”

台州是美食高地

前几天，“杭州是不是美食荒漠”的争论，冲上热搜。王寒说，杭州是不是美食荒漠，见仁见智。但台州绝对是个美食高地。她认为台州的美食，可以用“鲜嗒嗒，糯叽叽，甜蜜蜜”九个字来形容。台州海鲜鲜嗒嗒，台州的近海捕捞和滩涂养殖，居浙江第一。台州小吃糯叽叽，台州是碳水王国，有200多种小吃。台州的水果甜蜜蜜，台州是浙江的果园，光橘子，就有200多个品种。在王寒眼里，台州菜最大的特色是“鲜”，鲜甜、鲜美、鲜活，其中鲜甜为最高境界。

王寒在《鲜在台州山海间》里写道：春天一到舌尖苏醒，山里头的黄泥笋，海里头的雪里梅（梅童鱼），是台州人开春的第一口鲜。夏日的乌米饭、乌饭麻糍、甜酒酿，更有桑葚、樱桃、枇杷、杨梅，在舌尖上掀起新一轮的甜酸风暴……为了舌尖上的第一口鲜，台州人愿意披星戴月去海鲜市场抢鲜。九月黄鱼的蒜瓣肉，软玉温香，东海黄鱼焖土灶饭、荠菜黄鱼羹、家烧黄鱼、黄鱼年糕，哪一样不让人叫绝？小寒一到，虾蛄满腹黄膏，油带丰腴肥厚。在台州，沙蒜要配豆面，岩蒜要炒年糕，带鱼要与萝卜丝搭档，用王寒的文字来形容，便是“好像戏曲中的生配旦”。

台州人唯“鲜”是从，讲究“鲜货不过夜”。有了好食材，才有好品质。这是台州成为美食高地的基础。

台州菜从非主流到主流

如今在北京、上海、广州、香港等一线城市，请客吃新荣记，吃台州菜，俨然成了一件诚意足、上档次的事。台州菜从非主流跃升到主流。

新荣记是中餐的天花板，共摘下过49颗米其林星，是中国大陆获得米其林星最多的餐饮店，最新的餐馆已开到日本。近年来，台州餐馆走出台州，遍地开花，仅在上海，就有1300多家台州餐饮店安营扎寨，不仅有新荣记、林家一、顺记、台乡缘、隆台、厨官、鼎琪、台州府、樾鲜等高端餐饮，还有遍地开花的低档各类台州饭馆。几乎每条主街道4公里内，都能找到一家台州餐馆。

在王寒眼里，美食的最高境界是大道至简，是什么菜就是什么味，鱼是鱼味，虾是虾味，山是山味，海是海味，而台州的家烧法，正是突出食材的本味。沙蒜烧豆面、黄金脆带鱼、鲞鱼年糕、红烧辣螺肉、农家盐卤豆腐煲……这些让大城市吃货惊艳的台州菜，在台州人眼里，只道是寻常。但最普通的，往往最能打动人，正所谓“看似平常却奇崛”。

今年2月，王寒受邀成为“拾味台州”的美食推荐官。为家乡代言，王寒驾轻就熟，张嘴就来。她说，食材好是台州菜的基础和精髓，台州人不守旧，敢创新，让台州菜有味道、有腔调，是如今台州菜风靡大城市的重要因素之一。

美食还需勤吆喝

推广一座城市，美食是极好的媒介。近几年，台州美食名声在外，自驾来台州寻味的沪杭吃货越来越多。在上海的这场美食推荐会上，王寒为家乡打出了响亮的美食广告——“台州，是一座‘来了就想吃，吃了还想再来’的城市”。

王寒说，台州应该有像宁波汤圆、嘉兴粽子一样，具有标识性的、国人皆知的大众美食。美食可以为一座城市引流，让一座城市扬名，比如沙县的小吃，最近大火的淄博烧烤。在大众传播时代，酒香也怕巷子深，美食还需勤吆喝。对美食的宣传和推广，比的是谁推广得早，谁推广的力度大。三门青蟹、涌泉蜜橘的成功，也证明了这一点。前些年，缙云成立烧饼办，大力推广烧饼，现在缙云烧饼名气在外，其实仙居烧饼历来出名。隔壁永嘉大力推广麦饼，可是临海的麦饼，是《舌尖上的中国》总导演陈晓卿吃了都叫好的小吃。台州应该加大对美食和美食文化的挖掘、推广和投入，让台州真正成为一座“来了就想吃，吃了还想来”的美食之城。

记者 陈佳乐



这个春天，王寒很忙。

二月在上海当美食推荐官，三月打卡埃及博物馆和埃及的海鲜市场，四月走京杭大运河，来到世界美食之都淮安和扬州，又受邀参加三毛散文奖颁奖典礼，到了定海，放下行李，就直扑“深藏”在浙江海洋大学里的海洋生物博物馆，一路奔波下来，已是暮春。

丰子恺说：“一年中最愉快的时节，是从暮春开始的。”在江南，暮春时节，有樱红蕉绿，有三鲰四鳓，也有王寒新鲜出炉的《东海寻鲜》。

看封面，就知道这是本很有味道的书，二十四时，三十六味，桃花鲻鱼，清明马鲛，芒种虾皮，夏至鲳鱼，大暑鲈鱼，秋风白蟹……随着时节而来的，是东海扑面而来的鲜味。

《东海寻鲜》是王寒“故乡有味道”系列的第三本。

近年来，王寒持续书写故乡的人文与风物，从《台州有意思》《大话台州人》《山海之间的台州女人》到《大地的耳语——江南二十四节气》《江南草木记》，直至“有味道”系列的《无鲜勿落饭》《江南小吃记》《东海寻鲜》。在她出版的二十余本著作中，其中有8部是为故乡而写，其中绕不开的，便是故乡的美食。王寒说：“我写这么多，是想为故乡存一份风物志”。她被称为最懂台州的作家。

