

胖哥有渔 平民食物中的生活哲学

■通讯员 金梦梦 记者 王志

靠海吃海的温州人，餐桌上无鱼不成席，对于吃鱼的执着也刻进了DNA。不管是江河湖海还是溪流水库又或是池塘稻田，都能让温州人找到食鱼的乐趣。

20多年前，麻辣鲜香的川菜席卷神州大地时，不食辛辣的温州人大部分也被水煮鱼、酸菜鱼所俘获。那吃不得辛辣的朋友怎么办？初代网红餐厅“瑞拉小镇”以独特口感的番茄鱼闯入一众酸菜水煮鱼中并抢得一席之地，让人至今历历在目。

现今网红店俯拾即是，“瑞拉小镇”选择急流勇退，摇身变为“胖哥有渔”，择一喧闹的市井地，升起烟火，褪去繁华，洋洋洒洒几十个菜品，融合五湖四海各大菜系，价格亲民又喜人，三五好友，偶有小聚推杯换盏绝佳之选。

塘中新路是条密密麻麻开遍饭铺酒肆的长街，“胖哥有渔”就开在这里，往深处走有巷子里的瘦肉丸、路边炒饭，跨过桥是最有人间烟火气息的菜市场。酒足饭饱后出门沿着河散步，忽然见到开在料峭风中的玉兰，才知道春天确实来了。

过去三年仿佛倏忽而逝，而对于食客来说，站在岁月的桥头，还有什么能比吃进嘴里的、看在眼里、记在心里的更值得珍重呢？



下载瑞安新闻App
关注「志哥搜店」
获取更多美食

从千里之外的江湖至味到灵魂深处的家乡味道，从四面八方觅食的扫街嘴到饮食变迁的沧海桑田，从食客厨子店小二谈到饭菜与共那一人，拂袖笑破饭桌上的假面具，平民食物也看得人口水四溅之时，归根结底直抵人心。

——题记



没有规矩的家烧甲鱼

什么叫家烧做法？不是一板一眼，精心摆盘，也不是高不可攀，阳春白雪，而是接地气，接温州的气，接民间的气。甲鱼胶质醇厚，鸡肉口感幼嫩，芡汁收得香浓，可浮一大白，可下两碗饭。



熨帖人心的奶白酸菜鱼

干完八小时的活，饥肠辘辘来到店里，得有一盆奶白酸菜鱼，热气腾腾香味扑鼻地端上来，汤鲜回甜，顺着食道缓缓流下，抚慰饿到失控的胃，鱼肉细白，少有尖刺。打工人的生命虽然既麻木且坎坷，但总算有美食可聊以自娱。



一身反骨的鸡爪煲

总体而言，可以考虑先吃清味的散花花菜，然后是软糯的长条年糕、脆嫩的黄瓜，以及粉感十足的土豆，最后再解决浸透了汤汁的鸡爪。店里的虎皮鸡爪绝对不是常见的软烂风格，而是因油炸而保留的皮韧肉香的口感。罢了罢了，总要叫自己的口齿，好好地跟它较一较高下。



快意江湖的毛血旺

在以宫廷菜为贵与以百姓菜为主的餐饮界，江湖菜硬是靠刺激味蕾的麻、辣、鲜、香杀出一条路来。作为江湖菜的代表，毛血旺着实随性不羁，大盆红油、大把辣椒、大瓢花椒、大块老姜。食客咬下一口鸭血，细腻嫩滑，毫无滞涩之感，配上半斤白酒，酣畅淋漓，岂不快哉！



不破不立的酱爆螺蛳

酱爆螺蛳必然是温州家常菜的代表，除姜葱洋葱辣椒外，酱的选择就代表一家餐厅舌尖上的审美。用豆豉酱油的一定严守传统做法，但胖哥就是要打破规矩，用上韩式辣酱，凸显甜味与蒜味。



不远千里的麻辣鱼

夹起一片浸透了的鱼肉，挂不住的红油纷纷坠落，再送进嘴里，鱼片薄而多汁，辣意与麻味齐齐涌来，让人瞬间想起千里之外十年之遥的川渝往事。在川菜尚未风靡全国的时候，我曾去过蜀地，第一次吃到麻辣鱼。川渝的美人，吃鱼只吃最辣与最麻的那种，吃完一顿鱼，唇若涂砂不点而朱，有一种别样的风情。



东奔西走的酱爆牛蛙

谁能想到香辣柔嫩的牛蛙是可以压制原物种生存的人入侵物种呢？谁又能想到这样的人入侵物种我们是靠引进后加以人工养殖才够国人的口腹之需呢？我单知道它经由铁锅的“炼化”后能仍装得很像一颗蒜罢了。