

店名:年年有鱼  
酥黄菜:12元  
沸腾鲶鱼:38元  
地址:白沙泉路中段



店名:汤匙  
红烧排骨面:18元  
海鲜羹冬粉:21元  
蚵仔煎:12元  
地址:文晖路与莫干山路交叉口

## 别忙着吃,喝一口汤先 不久的将来还能在这吃到佳兴鱼丸

文并摄 / 本报记者 徐秀雾

要鱼丸还是粗面?要粗面还是鱼丸?如果不是麦兜,一开始走进这家店你会什么都想要,因为这家店的菜单上夺人眼球的不是面线就是花枝丸。进门就在放“忠孝东路走九遍”,没错,这里就是家台湾小吃店。这里上下两层不会超过70个餐位,原本以为是家快餐店随便打发下晚餐,可是没想到这里还能吃到地道台湾蚵仔煎。

### 在这吃面,汤头是重点

蚵仔煎这么有名的台湾小吃在很多地方都吃过,其实是那时的人贫穷,在无法饱食下所发明的替代粮食,无非就是鸡蛋煎牡蛎,可是这家店的蚵仔煎给人一种豪华的错觉,加了清脆的毛毛菜在里头,还在底上铺薄薄一层透明的番薯粉,咬去柔韧有劲,偶尔嚼到那绿油油的蔬菜很清香。

据老板说店开了没多久,该来的媒体都过来了,一遍遍地推荐了这里的招牌。老板说其实推荐的并不一定就是适合各人口味的,那些招牌的就不多说了,其实店里卖得最好的还是那一款红烧排骨面,而且在这里吃面,汤头才是重点,店名就叫汤匙,那道道全在汤里。

每天要熬汤,这是店里的主打活,要用猪骨、鸡骨慢慢炖,再用蔬菜以及萝卜洋葱加进汤里继续调味,于是就有了和别家店不一样的甜味汤,在这里点的所有面线或者面条,都是用这鲜甜的汤头来做的。

海鲜羹冬粉,没仔细看名字就点了,一个劲儿地吃,太好吃了。一大碗粉丝,里头加了鱿鱼丝、海虾和冬笋,海虾很大,冬笋很嫩,鱿鱼是淡的,所以旁边的一碗特制调料就是专门蘸鱿鱼的。前几口就吃这个原味,什么调料都不加,有人会觉得淡,有点怪,汤头非常粘稠,有些甜。非常喜欢这个味道和口感,鲜美却也不觉得口干。

这次吃就要加上老板特调的辣椒酱,辣椒酱很香很

厚实,光看颜色和厚度就感觉不会太辣,于是用小勺子舀了一大勺搅拌在冬粉里,又是不一样的味道,更鲜更浓。肚子已经差不多饱了,碗里的冬粉还有大半碗,一方面是因为量多,一方面也是因为粉丝容易膨胀。低着头猛吃,这才想起要再看下名字,海鲜羹冬粉,后面冬粉两个字就是粉丝在台湾的叫法。

### 有 70 多年历史的佳兴鱼丸是这家店的前身

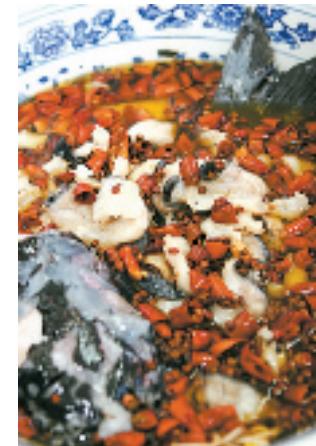
林铭福是这家店的老板,皮肤黝黑的台湾小伙子。他说其实汤匙在香港和台湾分别有4家店,名字各不相同,台北的易牙妙手以及香港的易牙,都是一家子,汤匙在大陆是第一家。汤匙最早的前身就是早已闻名的佳兴鱼丸店。在台北开了70多年的佳兴鱼丸店,以他家又Q又鲜美的鱼丸著称,创始人郑老爷子最早的时候就在台北的延平北路一带拿着碗和汤匙沿街敲打叫卖,后来才在那开出了店子,有了各路美味。至于鱼丸,林老板说不久的将来能在汤匙吃到,目前只是还没有找到原料。

店里那一碗看似普通的红烧排骨面,其实还是林铭福自己创造的。林老板说自己的母亲多年前在郑老爷子底下打工,因为农村的孩子有不能吃牛肉的习俗,老母亲很想知道牛肉面的味道,于是林老板费尽心思就有了这一道浑然牛肉味的红烧排骨面,不告诉你名字绝对以为那碗里的是牛肉。只不过林老板用来做面的面条有些像泡面,不喜欢的人误以为花了钱来这里吃了碗方便面。

其实来这里吃面条一下撑饱有些亏了,小吃才是这里的一绝,比如芝心花枝丸,外头是又Q又韧的花枝,也就是目鱼,而咬进去才发现里边竟然是香甜的芝士,蘸上色拉酱吃就更美了。

## 茄子烧鲶鱼, 噎死老爷子

文并摄 / 弹尽粮绝



“茄子烧鲶鱼,噎死老爷子”,到现在我依然不知道这句话是不是掌柜千金马小新为了证明她家的茄子烧鲶鱼独特的口感而杜撰的,还是确实是北方土话,而我唯一能确认的是她家的沸腾鲶鱼真的很好吃,还有,她真的很美。

### 这里的鲶鱼荡气回肠

第一次来“年年有鱼”的同学估计都会迷路,明明是在保俶路上,却要绕到曙光路的马路对面才能进去,其实那地方叫做白沙泉路,一排店都是吃的去处,却也不太好找。而马小新的理由是,这么喜庆的店名如果不放得隐蔽些就俗气了。或许所有美味又带点神秘色彩的私家厨房总有一套让食客趋之若鹜的本事,又或许这家店掌柜的千金实在太迷人,尽管需要曲径通幽才能找到这里,依然日日座无虚席。店不大,虽然有两层但是坐不了10桌人,老板叫做老马,是地道的黑龙江人,据说多年前前来杭州一下爱上了这的水土,索性就开起了带着自己口味的饭店,三楼就是一家子的住处。

所有来这里吃过饭的,都知道这里有一道沸腾鲶鱼是一绝。其实江浙一带用来烧沸腾鱼用的大多是黑鱼或者草鱼,很少用鲶鱼,据说是嫌鲶鱼出身不好(生活在最底层的水里)。黑鱼虽然肉质鲜嫩富有弹性,却不如鲶鱼口感Q,而且鲶鱼的骨刺极少,以前更有店家以鲶鱼的头须多少来定价,据说头须越少,肉质越嫩。“沸腾”立马就让人联想起麻辣、火爆、热烈的川菜,这里的沸腾鲶鱼却有一种北方人的历练和豁达,这么说似乎抽象了点,总之不是直白刺激的麻和辣,也不是南方细腻的温辣,套用朋友的话就是“吃进去肚子里荡气回肠的”。总觉得这鱼应该来头不小,不甘心打听了一下,才知道它竟然是马小新的老爷子在北京发家的独门秘籍,早在10多年前就已经闻名一条街了。怪不得这么厉害。

### 这里的食客通常个个红光满面, 气色颇好

除了改良的菜系,马小新的老爷子还经常自发研制新菜。功劳得分马小新一半,如果没有这个挑剔的食客,估计老爷子也不会如此勤快地下苦功夫,通常新菜上来的第一筷都是被她给截断的。拿酥黄菜拔丝来说,这道菜神奇之处就是压根就没有“酥黄菜”这个原材料,马小新的总结是“因为它很酥,然后它是黄色的,这是一道菜”。好吧,既来之,则安之。果然很酥很黄很拔丝,总之觉得除了有鸡蛋以外真不知道是什么做的。

三五好友,撸起袖子,抹一把额上的汗和眼角的泪,恨不得手脚并用——这个场景在这里很常见。虽然每份菜都量大味足,但上桌后总感觉稍不留神就被同桌的他或她抢光了,因此这里的食客通常个个红光满面,气色颇好,大概醉菜就是这个意思了。

酒足饭饱离开的时候,马小新说下次来她会透露一些明星的八卦给我,在中戏学了四年表演的她,现在已经是那儿的老师了,据说汤唯是她的师姐。我决定跟她搞好关系,挖点八卦,而且这个女人实在太逗了,更何况还有他家老爷子的美味鲶鱼。

## 微波炉的不二选择

我和老婆都是上班族,早出晚归。每天早上六点不到老婆就爬起床给我准备早餐,有时候下班晚些,等做好饭就9点了。时间长了,老婆开始嘀咕:老公,咱家添台微波炉吧,这样耗在厨房里的时间不用太久,早上我就能轻松点,下班也能快些吃饭,而且我听说现在的微波炉功能全,做住家饭菜都很好吃。

说实话,看着她那样累,我也心疼,正好快到生日了,就决定买一台,也算是一份礼物。

我买东西有自己的原则,就像广告里说的,下饭馆只去人最多的。要相信群众的眼睛是雪亮的,大众的选择是正确的。品牌先锁定格兰仕,咱们的民族品牌,微波炉世界龙头企业,买它绝对不会错。不过他们家微波炉太多了,经过比较,最终是中国红全能微波炉成为了我的不二选择,身边有不少同事、朋友都在用。

果然,我的选择又一次被证明是正确的。现在除了周末和节假日,老婆会折腾煲个老火汤,平时就基本上



本栏目由格兰仕微波炉特别支持

