

# 寻味浙江

如何在一个陌生的城市找到好吃的?今天起,这件事就交给杭州吃货啦!  
钱江晚报杭州吃货“寻味浙江”栏目开辟“美食行”专线。我们将深入浙江各地,通过一次次美食之旅,寻找地道的味觉记忆和其中蕴含的文化。

两天一夜,跟着杭州吃货

## 沙蒜豆面、街头嵌糕 这才是温岭人的美食传奇

本报记者 潘骏/文 王璐/绘

云水长,岛屿青,地阔海冥冥。在吃货眼中,台州是一座来了就想吃,吃了还想来的城市。“靠海吃海”的温岭,同样以美食著称。

杭州吃货“寻味浙江”的第一站,来到了温岭。从杭州出发到温岭,搭乘高铁只需要两个半小时。

这场两天一夜的美食之旅,让我们从小吃摊、大排档吃到了大酒楼。与熟知海味的厨师聊过天,像本地人一样吃上极具特色的温岭菜,品味美食本色。每一次吃十足地域特色城市的食物,我们的好奇和激动是克制不住的。

### 坐标:美人鱼海鲜酒楼

招牌:时令海鲜、梭子蟹、黄三、硬壳虾、蛏子

吃海鲜,难道不应该依傍着海吗?这家能听得见海浪声的“渔家乐”小酒楼,源自杭城多位业内资深老饕的推荐。在这里,吃海鲜全凭运气。

店老板说,今天捕到了什么,厨师会提着网箱给大家选“菜”,每次都有不同的惊喜。这个季节,温岭海产众多。“白蟹一盘满座香,持螯把酒兴飞扬”。随手掰开一只梭子蟹,滋味鲜美,肉质饱满,蟹黄流了一手。色泽青、皮厚的硬壳虾,肉质鲜甜,离水即死且容易掉头,也被吃货们昵称为“掉头虾”。黄三、蛏子、杂鱼,台州人用一招鼎鼎鲜的“家烧”烹饪法,轻松保留了鲜味。

### 坐标:天下美食

招牌:黄蛙

温岭人的夜宵生活是什么样的?那就必须跟着当地年轻人走一趟了。同样流行牛蛙锅,但相比之下,当地选择的是肉质更为紧实的黄蛙,也让“寻味团”尝出了不一样的味道。

### 坐标:宴月楼

招牌:甲鱼

店名原来是“诚达甲鱼村”。这一场突如其来改名,让我们先前来探路的小伙伴,差点迷了路。一只5年的老甲鱼,讲求原汁原味的清汤做法。一勺汤、一寸裙边、一筷子肉,简单落胃。

### 坐标:新荣记

招牌:白水洋豆腐、沙蒜烧豆面

在吃货圈名声在外的新荣记,风靡全国,主打的是本地化的“东海海鲜”,以及真正的台州风味。

新荣记的白水洋豆腐,饱含着乡愁的滋味。早在接受媒体采访时,提及这道经典菜,新荣记的创始人张勇曾介绍:白水洋是临海的一个小镇,自己小时候经常混迹在此。那里有两种食物令他念念不忘,一个是豆腐,一个是萝卜干。豆腐用的是盐卤豆腐,细品之下还有柴火的味道。

沙蒜烧豆面作为一道经典菜,豆面其实又被当地吃货称作红薯粉,而沙蒜,学名海葵。海边人常吃的沙蒜,长得不起眼,一副土头土脑的蒜头样,却是味道鲜美,营养丰富。沙蒜鲜中带香,豆面滑弹,汤汁浓郁鲜美。沙蒜烧豆面一上桌,吃货们手中的筷子就从来没停过。

### 坐标:胖子鲜糕

招牌:嵌糕

“胖子鲜糕”在温岭开了39年,作为街头的人气小吃,嵌糕代表着温岭人不可或缺的日常味道。

蒸好的糯米面,撕扯成饼皮大小,再加入一些炒好的菜,折叠成类似“大饺子”的模样。五花肉的香、蔬菜的脆,吃货不仅能在一块嵌糕中尝出各种食材混搭出的不同口感,还能感受到糯米面团的一股韧劲。



加吃货小觅微信  
(微信号 hzch717)

你的家乡也有好味道?  
你是不是也想成为杭州吃货“寻味团”当中的一员?

欢迎推荐你心中的“浙江味道”,报名与我们一起开启充满地道乡土味的“美食之旅”。



扫描二维码,下载浙江24小时App,订阅“杭州吃货”,跟着我们一起了解更多的“浙江好味道”。