

古城味道

文 | 番小茄

喜欢古城和古镇的人心里总有那么一点怀旧的情结：旧时光总是好的，不紧不慢，像青石板的街道，像老房子的木窗棂，像手工做的点心，像小桥底下缓缓流过的河水。找一间年代久远的房子，在院子里摆一张藤椅，泡一杯茶，温一壶酒，尝尝当地人的饭菜，聊聊天、发发呆，一天就这么过去了。

事实上，这更像是现代快节奏都市人所共同追寻的一个远离尘嚣的梦。真正来到古镇的人却发现，自己正身处千篇一律的网红景点，在网红店铺门口排队买网红美食，带着一身疲惫回到家，

在几百张照片中选出几张看起来没什么人的照片，发一条假装清净自在的朋友圈。而古镇真正该有的旧时光的味道，却无处可寻。

因此我对古城和古镇，总是留了几分戒备。刚刚走进浙江台州临海古城的时候也不例外。不过很快我便发现，临海和其他古城不太一样。

虽然城里也有一条老街，不过临海古城的商业化改造似乎也只局限在这一条街上。往小巷子里一拐，便是安静少有游人的居民区。除了建筑颇有些年代感之外，人们生活如常。小吃店门前没有人排队，也没有人招揽生意，老板坐在店里，和客人用当地方言有一搭无一搭地聊着天。比起老街上大排长龙的店家，我更中意这样的地方。

走进一间店进去坐下，老板便过来问，扁食准备怎么吃？原来店里只卖扁

食，可汤可蒸，可煎可炸。扁食这个名字本身便有点古色古香的韵味，现在只有北方中原一些地区和浙江福建一带还保留着这个名称。北方的扁食是指饺子，而从前在福建吃过的扁食是类似馄饨的食物。临海地处浙东，理应与福建更为接近，于是我选了蒸和煎这两种对于馄饨来说不太常见的做法。没想到端上来的扁食介于饺子和馄饨之间：个头如饺子一般大小，包法却是馄饨的样子，从两边折起做成一个元宝的形状。面皮也比饺子薄一些，蒸出来的扁食品莹剔透，里面的馅料隐约可见。一口咬下去，鲜嫩可口。仔细一看，除了猪肉和鸡蛋，还有切碎的油豆腐，难怪饱满又不油腻。另有一味蔬菜，初尝以为是笋，再一细品，原来是茭白，鲜甜类似而绵软更胜。煎过的扁食外皮薄而香脆，内馅汁水充盈味道清甜，比之蒸食更别有一番滋味。





比这既非饺子又非馄饨的扁食更出人意料的是临海的麦虾了。麦虾不是虾，而是将面粉加水而成的粉浆用菜刀拨入锅中，不如面条长而韧，而是状似一条弯弯的虾子。据说麦虾是从前穷苦人家的吃食，以白萝卜丝熬汤，下入粉浆做的麦虾，再加点青菜就是一顿家常便饭。麦虾里根本没有虾，就好像临海完全不靠海一样。不过现在人们会在麦虾里加入牛肉、香菇、鲜虾、蛤蜊等各种山珍海味，汤头格外鲜甜醇厚。做麦虾的粉浆只能现调现煮，因此等一碗麦虾上桌很需要些时间。在古城里倒也不赶时间，先喝一碗糟羹暖暖胃，边等边看煮麦虾的大锅上面腾起氤氲的热气，也是怀念旧时光的一种方式。

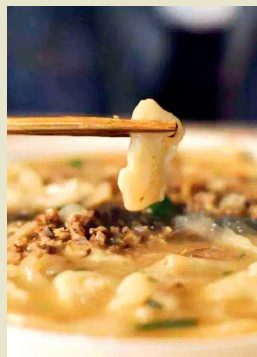
糟羹是临海人过年必吃的食物，分甜咸两种，正月十四吃咸糟羹，正月十五吃甜糟羹。店里卖的是咸糟羹，将香菇、竹笋、豆干、青菜等切碎炒熟，加米粉调成的米浆煮成半透明而黏稠的糊状，带点蔬菜淡淡的青绿之色，十分好看。虽说是年节食物，却没有用什么昂贵的食材，更难得的是即便作为日常小吃也很适口。

其实，在物质并不那么充裕的旧日时光里，许多令人怀念的美食，都不过是用随手可得食材精心烹调出的可口味道。临海的大部分小吃都多少有点同样的意味。糟羹和麦虾是如此，麦饼和麦油脂同样如此。

冷饭麦饼配甜咸豆浆是临海最常见的早餐。麦饼很像是自家为了解决隔夜剩下来的米饭所想出来的料理。冷饭里拌上雪菜或梅干菜，再加个蛋，撒上大量香葱，然后包进面团里摊成薄薄的麦饼。不怎么起眼的剩饭被香脆的饼皮包裹，混着蛋香和葱香，一下子就变成了令人精神一振的美味。另外也有土豆麦饼，抹上厚厚一层土豆泥，油滋滋地煎出来格外香甜，更多了点黏黏糯糯

的口感。

麦油脂也叫饺饼筒或食饼筒，用面糊薄薄地摊出饼皮，在其中卷入蛋皮豆芽粉丝等食材，吃的时候再将外皮煎到焦脆。一条饼筒有小臂那么长，裹着饱满的馅料，圆圆胖胖的十分可爱。我吃到的那一条饼筒里面除了粉丝豆芽，还有芋头条、胡萝卜丝、香菇丝和海带丝，搭配毫无章法可言，简直就像是把手边能找到的材料统统塞进去了一样，不过味道倒是出人意料的温润清爽。搭配一碗豆面碎，就能令人饱足一餐。豆面是临海人对红薯粉的称呼，用高汤煮好红薯粉条，加入榨菜葱花虾皮，再放上几颗肉丸子和百叶结，简单却鲜美。



这些说起来非常朴素的食物，或许没有哪一种具备成为“网红美食”的条件，不过那种沉浸在缓慢日常里的地道风味，却能让人从胃里到心里都感到踏实而满足。而这恰恰最符合现代都市人对于古城的想象和期望。在令人怀想的旧时光里，一切总是那么不紧不慢，有时间坐下来擀皮剁馅，捏出一颗颗元宝般的扁食，亦有兴致把冰箱里的边角料加工成美味的麦饼和麦油脂。当这些食物的香气弥漫在大街小巷，古城才有了旧时光的味道。☐