

肉香浓郁,油条碎酥脆 这碗温州糯米饭着实好味

□记者 朱蔚 文/摄

有一阵子狂刮“糯叽叽”的风,便在社交媒体上刷到了这家糯米饭,因此有了粗浅的印象。之前吃糯米饭,多是早餐时候的粢饭团,裹着油条,再加点榨菜或是里脊肉,这样的搭配,是从小吃到大的好味。

也吃到过贵州街头的糯米饭,糯米颗粒分明,裹入脆哨和炒制的当地的食材调料,再加一勺汤汁,唯一美中不足的,是糯米饭不够烫口,温度高点的会更好。

这里说到的糯米饭,则是温州版的糯米饭,吃之前,倒入浓浓的肉汤和肉末,是另一种美味。



的小食,遵循的也应该是这么个理,越南法棍、台州嵌糕、贵州糯米饭,美味全都是以一勺肉汤加持。

寻寻觅觅间 就想感受一下堂食

有一天路过江海广场,就跑去去找了一圈。虽有大众点评上的地址指路,在里面的C幢。也有热心的吃货留言,这家小店实在是不好找,不在外面,是在里面。于是绕着C幢转了整整两圈,在这幢看上去就是办公楼模样的高层建筑前,我找到怀疑人生。哪有温州糯米饭?说是里面。进去大楼的大厅,也只有冷冰冰的几个电梯入口。

打了电话,在老板的指引下,才找到了入口。他说“你看到齐丰当家吗?从那里进来”。齐丰当家是一家打秤计价的快餐厅,也是绕C幢寻找时这幢大楼唯一见着的餐饮店,视线中其他都是公司。

以为齐丰当家只是家快餐厅,进去了才发现,穿过快餐厅,里边有乾坤,竟是一个美食小广场,一心寻找的温州陈官糯米饭就在里边,除此之外,还有其他各种小吃,有十来家,围着一圈,里边是两排长桌椅。

近午餐时间,进出频繁的多是黄色衣服的美团外卖小哥和蓝色衣服的饿了么外卖小哥,像我这样的食客着实不多,这也难怪我一走进去,之前通过电话的老板就主动问上来了,“你是刚才打电话过来的吧?”

十多天后搬新址 在千岛公园里面

对,当然是我。要了一碗小碗的糯米饭,外加一碗瘦肉丸。老板问:“瘦肉丸要辣吗?”略一沉吟,要微辣。瘦肉丸不是第一次吃,定海人民路的红房子后面,就有一家开了许多年的温州瘦肉丸小铺。之前也吃过几次,大冬天的吃上一碗,整个人都热乎起来了。肉丸柔韧,不是常规的搓圆的那种,而是细细长长、直接片下来的肉丸,吃起来足够有韧劲。肉汤里除了有紫菜提鲜,还有热辣辣的姜味,适合冬天。

几年后,又在温州小吃铺里吃到了瘦肉丸,一样的颜值,一样的滋味。说了是瘦肉丸嘛,没有一丝肥肉,深得我心。汤里的微辣倒不是生姜,用的是泡椒。汤里还有一些酸酸的味道,和着肉丸的味道,蛮开胃解腻的。老板说,按照温州传统的瘦肉丸做法,会加一些醋。

老板就是温州人,半年前在这个位置开了这家小店,在此之前做其他生意。他认为,作为一种传统小吃,要做的是还原地道的口味。

虽然店铺的位置非常不好找,但开起来的这半年也不乏吃货寻味而来,坐在小店里,吃一碗招牌的温州糯米饭,可谓心满意足。天气热的时候,可以再来一份凉意十足的杏仁腐。

来了一趟,也没有错过关于这家店的最新消息。老板说,十多天后就要搬了,新址在千岛公园里面,这下要好找得多。



边赏海景边吃外卖 其中就有温州糯米饭

第一次吃到这家的糯米饭时,正面朝大海,冬暖花未开。虽是冬天,正午时分的阳光洒下来,带着浓浓的暖意,有天幕挡住了北风,便把当前的环境衬得极其温柔。

那天是在小千岛,热爱露营的朋友趁着闲暇,又搭起了天幕和帐篷。这一段时间,小千岛的海边沿线,是一片新晋的网红露营地,整洁的马路,林立的行道树,波光粼粼的大海,层层叠叠的碎乱大石块沿着海边堆放在一起,营造出来一种漫不经心的设计感。

午休时间,朋友们从各自的钢筋水泥奔向帐篷奔向海边,带着各自的外卖,其中就有温州糯米饭。带过来的朋友也是来自温州的新舟山人,经过她的数次点餐,这家糯米饭的味道与她记忆中的老家味道无异,欣喜之余,便极力推荐给身边的朋友。

打包的糯米饭,包装得非常仔细。外边是保温的锡纸海绵衬,里面的糯米饭则分两个打包盒,一盒是铺着油条碎的糯米饭,一盒是沉淀着肉碎的香浓肉汤。吃的时候,先把那碗肉汤一股脑地倒入糯米

饭里,翻倒至底部,恰是一层肉末铺满了糯米饭的顶层,也为这碗糯米饭,直接注入了灵魂

一碗肉汤,整碗点睛 多种食材使口感更丰富

身边都是一群嘴上嚷嚷着说要减肥的人,口号喊是喊着,可在碳水面前,全败下阵来,谁都抵抗不了。况且这碗糯米饭的滋味,确实与它的颜值有得一拼。

面上的肉末飘着一股浓郁的肉香,油条碎依然酥脆,糯米饭在肉汤的浸润下,口感更加软糯,一碗糯米饭,多种食材的加持,使得口感更多了层次。热乎乎地入口,暖乎乎地落胃,身上的暖阳温度正好,这个海景外卖,吃得惬意。

就此记住了这个温州糯米饭,听说店址是在新城的江海广场,便留了心,总想着哪一天就近再去吃一回。吃货要义,堂食第一位。外卖再好吃,也抵不过堂食刚出炉时的可口。

相较之前吃过的糯米饭,温州糯米饭的特色,在于开动前倒入占了半碗肉末的肉汤,也是它的灵魂所在,为原本干巴巴的食物润色不少,从而达到一口惊艳。

想到那些年吃过的印象深刻

