

路桥阿婆自创小吃,模仿者数不胜数

一个蛋包糕做成响当当的美食名片

蛋包糕,顾名思义,鸡蛋里包进年糕,听起来似乎有些普通,但台州人就是能神奇地让食物变得有趣起来,软糯的年糕和鸡蛋搭配起来,却碰撞出了别样的滋味。

这种独特的街边小吃,并不是台州传统小吃,而是路桥峰江的一位阿婆独创的手艺,并申请了商标专利。如今会做蛋包糕的店铺遍地开花,但“峰江老太婆蛋包糕”依然是那个最特别的存在。



她在铁盘前站了30多年

峰江老太婆蛋包糕的店面并不大,门口却站满了人,都是眼巴巴等待蛋包糕的客人。老板娘蒋阿婆和另外两个小工一直忙碌着,没时间休息。

只见一个小工拿起一个小杯子,干脆利索地打入一个鸡蛋,依次在鸡蛋液里加入肉沫、火腿、咸菜、小葱等配料。他将蛋液搅拌均匀后,交给站在大铁盘前的蒋阿婆。

蒋阿婆先是将年糕炸得外脆里嫩,捞出放在铁盘边上,蛋液倒入锅里油煎成型,摊成薄薄的椭圆形。与此同时,在年糕上撒粉刷酱调味,等到蛋液略显金黄色的时候,铺上年糕片,鸡蛋皮将所有的料包裹在里面,撒上糖醋汁。

简单的食材,难忘的回忆

蒋阿婆和蛋包糕的缘分要从30多年前讲起,当年,30多岁的她推着三轮车,在峰江小学附近摆摊。

“摆摊期间生意就很好,来买小吃的学生一波又一波,根本忙不过来,每次学生们都得排队等好久咧。”蒋阿婆告诉记者,她很早就开始从事餐饮业,在街上卖过不少小吃,比如梅花糕、炸串,她都尝试过,不过生意较为平淡。

对于当时怎么想到把年糕和鸡蛋搭配起来,蒋阿婆说已经记不清了。“那时候做小吃,就是想着怎么弄好吃,又要新奇,我就自己在家一直琢磨,蛋包糕算是胡乱做出来的,不过当时家人都说好吃,我就拿出来卖了。”

“峰江老太婆蛋包糕”的蛋包糕之

在制作的过程中,时不时有客人找蒋阿婆搭话,十分熟稔。蒋阿婆边聊着天,手上动作可一点也没慢下来。只需几分钟,一个个蛋包糕就送到了食客的手上。

蒋阿婆拿出热气腾腾的蛋包糕装入塑料袋中,再抽出一小张隔热纸方便顾客趁热食用。仔细一看,隔热纸要么是从课本上撕下来的,要么是草稿纸,让人不禁回忆起学校里的旧时光。

趁热一口咬下,蛋香和油香一起涌进嘴里,鲜嫩的蛋皮和外酥内软的炸年糕在唇齿间碰撞,鸡蛋、咸菜以及肉丝的香味融为一体,层次感非常明显,吃完仍然意犹未尽。

所以在小吃届屹立不倒,是有原因的。

蒋阿婆有一个秘密武器,那就是自家熬的猪油,将奶白色的猪油放在铁盘上融化,再把蛋液放在油里炸一下,混合了肉丝咸菜火腿的蛋液碰上猪油,香气四溢。

还有肉沫和糖醋汁,也是蒋阿婆自己做的。“如果肉沫没有简单卤过,放在鸡蛋里,会加重腥味,所以我每天早上都会去菜市场买新鲜的猪肉,带回家慢慢卤起来。”蒋阿婆告诉记者,为了买到最新鲜的猪肉,她每天早上四五点就会去菜市场买菜,“因为我们还要卖早餐,必须在6点前把食材都准备好。”

正是这样日复一日的努力和坚持,“峰江老太婆蛋包糕”从原先的路



□回家吃饭

爆炒塘虾 连壳一起吃

自5月1日起,东海全面进入伏季休渔期,最长休渔时间为4个半月。禁渔期间,冷冻海鲜和养殖海货成为水产品批发市场的“主角”之一。其中,各种虾类水产成为了禁渔期“解馋”优选。

“现在市面上海水虾、淡水虾真多,价钱还实惠,我天天换着花样做。”最近半个多月,家住临海的金女士跟虾“杠”上了,每天的菜篮子里少不了活蹦乱跳的虾。

近日,记者在椒南中心菜场发现,就数卖虾的摊位人气最旺,蹦蹦跳跳的河虾,又大又肥的对虾,还有“红”遍全国的小龙虾,满筐满盆。问价的、挑挑拣拣的顾客络绎不绝。

其中塘虾是很多台州人的心头好。椒南中心菜场一位水产商告诉记者,每年五六月是一年中虾类最肥美的时候,尤其是母虾,头上有黄,身上抱籽,特别好吃。塘虾也不例外,这种虾壳比较薄,且不硬,如果烹饪得当,连虾壳也是可以吃到肚子里的。

今天,给大家介绍塘虾的一种做法,简单易上手,鲜美好吃。

准备材料:有洗净的塘虾、切段的大葱、切块的姜蒜以及适量的辣椒。

首先在锅里放油,烧到八成热,就可以放入姜块、蒜块和辣椒,炒出香味后捞出。

迅速把塘虾全部倒入锅里,塘虾的壳很薄,所以很快就会变色。“炒塘虾的时候一定要把握好时间,不然很容易烧焦,味道和外观都会差很多。”金女士表示,一定要不停翻炒,等到塘虾全部变色后,就可以倒料酒,简单地焖煮一会儿。

不一会儿,锅里的水分几乎被烧干了,撒入刚才炒过的姜蒜和辣椒,加适量盐,翻炒几下。最后放入切好的葱段,继续翻炒。

等到葱的香气被炒出来,这道爆炒塘虾也就完成了,可以装盘上桌开吃啦。

爆炒塘虾锁住了虾鲜美的滋味,一口咬下,能感受到虾壳的脆,虾肉的细腻Q弹,十分美味。

记者 杨梦情 文/图



“蛋包糕是油煎起来的,本来会有点油腻,但是搭配的咸菜和糖醋汁都偏酸口,所以整体口感清爽爽,不腻口。”在附近开了一家服装店的李女士是“峰江老太婆蛋包糕”的常客,每个星期都来吃几次。

除了蛋包糕外,不少顾客会在人多的时候,点上几个炸串,一边等一边吃。“这里有肉串、豆腐干、平菇等,味道也都不错,我比较喜欢豆干,煎得脆脆的,很香。”李女士说。

像李女士这样的顾客不在少数,工作单位就在附近,或者回家路过这里,看到熟悉的小黄帽,熟悉的蛋包糕,就忍不住要吃上一个。

边摊到现在成为当地的一张美食名片,其中经历的艰辛只有蒋阿婆自己知道。

“累是累,但是一切都是值得的,每次看到老顾客来光顾店,就感觉很神奇,一个小吃而已,却搭起了一座桥,联系了我跟这么多人。”蒋阿婆感慨,虽然小吃往往吸引的是学生,但她家主要是做大人生意的。“大部分客人都是跟着吃了很多年的,有从小学就开始吃的,我也算是看着他们长大的,好多现在带着孩子来的。”

一份普普通通的食材,却做出了让人难忘的味道。这一份简单的蛋包糕,承载了多少人的回忆。

记者 杨梦情 文/图