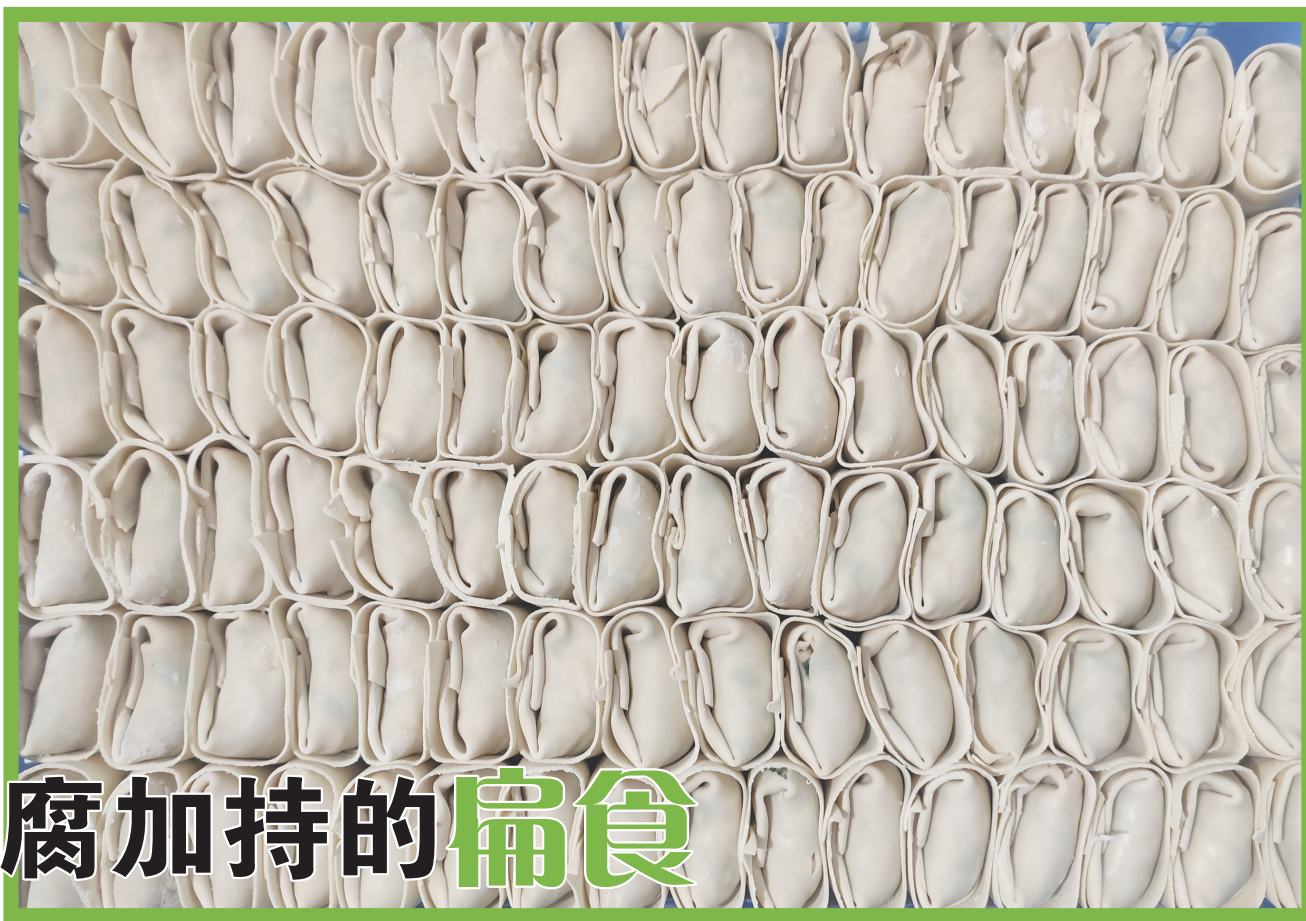


记者 王琛琪 文/图

临海白水洋,一直以非常霸气的食物命名方式被大众熟知。遍布台州各地的“白水洋馒头”“白水洋豆腐”“白水洋扁食”,在吃货间名声大噪,甚至有冲向全中国的趋势。

白水洋独有的“白水洋扁食”,面皮也是特有的,久煮不烂,猪肉豆腐馅在面皮里凹凸出诱人的轮廓,几粒葱花漂浮在澄清的汤上,光是看着就让人觉得胃里暖乎乎的。



## 白水洋豆腐加持的扁食

## 就是这么独特

### 扁食≠饺子

清晨,一缕炊烟飘上屋檐,临海小城初醒。紫阳街上,一家扁食店里已经人头攒动,几个女工围坐一桌,专心致志地包着扁食,不断有食客上门来,捧着一碗热腾腾的扁食心满意足地入座。

据了解,在临海市2012年、2013年举办的风味美食节上,这家扁食店连续两年荣获“古老传统特色风味美食”的称号。2013年,该店又被评为“临海特色小吃名店”“临海市旅游推荐单位”。

扁食是临海的一道传统小吃。初见临海扁食的人都有着“这不就是饺子”的感受,其实不然。“与圆形的饺子面皮不同,扁食皮呈方形或者等腰梯形,我们店里用的是梯形皮。”扁食店老板杜女士告诉记者,他们家的扁食



与临海传统扁食不同,“传统扁食馅料需要炒制,而我们家将各类食材剁碎搅匀,即可包入面皮中。”

白水洋扁食,又被誉为“江南水饺”。与常见的饺子、馄饨不同,扁食有其独特的制作工艺和口感。在记者看来,扁食口感比饺子偏软,又不似馄饨那般入口即化,是处于两者之间的口感,吃腻了饺子与馄饨,来一碗扁食,顿觉爽口开胃。

### 像极了人的耳朵

杜老板的扁食店已经开了20多年,他们在白水洋当地还有一家店。“也是卖扁食的,那家店是我姐姐开的,在白水洋已经开了60多年。”

杜老板包扁食的手艺便是跟着姐姐学的。对于白水洋扁食,杜老板有着自己的想法。

“传统扁食用的是炒好的馅,很香。我们家馅料不炒,用当天的新鲜食材直接包,现做现煮,这样煮出来的扁食比较鲜。”台州人对鲜味的追求仿佛是刻在骨子里的,吃惯了油腻辛辣的食物,一口鲜美多汁的扁食,能够唤醒台州人的DNA。

“扁食皮呈梯形,虽然形状特殊,

### 煎炸烹炒,都可以

扁食的馅料比饺子丰富得多。如果是传统做法,那么要选本地鲜肉、豆腐、豆腐干、茭白和小葱等食材切成粗粒,入锅炒香。炒料有讲究,猪肉最先投入热油,与虾皮一起爆香,肉粒吸了虾皮的鲜,再加入老酒与酱油,最后依次投入豆干、茭白等蔬菜,洋洋洒洒一大锅,组成一种复合的香味。

临海人还爱咸肉和猪油渣,临起锅时,扔一把猪油渣,吸光锅底的水分,或是再加一把咸肉调味。这样包出的扁食,肉块入味,油渣酥润,茭白爽脆,豆干甘韧。

如果不炒馅料,那就直接把喜欢吃的食材剁碎搅匀,包入面皮中。

小店明厨亮灶,店门口便是煮扁食

的地方。只见灶台上支着一口沸腾的大锅,是用来烫扁食的。一只只胖嘟嘟的扁食被放入锅中,水开后,白胖胖的扁食在沸水中渐渐舒展开,仿佛穿上了美丽的白纱裙。

“扁食皮的密封性很好,在沸水中滚了一轮,内馅的鲜味也不会跑出去,锅里的汤也不会跑到扁食里面,煮好的扁食就会很鲜。”杜老板说。

扁食吃法丰富多样,汤食、清蒸、煎炸皆可。汤食加些紫菜、虾皮、葱花;拌食加些辣椒、酱油和米醋;油炸、水煎,面皮酥脆,咬起来爆汁。记者最喜欢的是汤食,在锅中煮过的扁食皮近乎透明,逐渐膨胀的肉馅透过薄薄的面皮显出淡淡的绯红色,令人垂涎欲滴。

### 与白水洋豆腐强强联合

汤汁能够很好地给扁食提鲜。出锅前,往碗里筒筒单单丢一把白或绿的小葱花,撒上胡椒粉,捏一小撮紫菜,再倒入扁食,简单几分钟,一碗扁食就被端到食客面前。

朴素的扁瓷碗里,白里透红的扁食在点缀着葱花和紫菜的汤水中晃悠悠。蘸上醋汁趁热咬一口,柔软又富有嚼劲,非常筋道,馅料肥瘦均匀。再喝一口汤,软嫩多汁,满口鲜美。没有人能拒绝得了这样一碗热气腾腾的吃食。

“要想扁食好吃,扁食皮跟馅料这两个是最重要的。我们店里的馅料是农民家土养的猪肉,再加上白水洋豆腐做成的。”杜老板说。

白水洋豆腐的大名响当当,由于采

用传统工艺制作,卤水点成,白水洋豆腐不易破碎,同时保持了老嫩适中的口感。豆腐还带着些许豆子焦香,混合在肉馅里,细滑爽口,为扁食增添了一种独特的香气。

为了保证口味的鲜美,食材都要挑当天新鲜的,茭白和鲜肉切丁,每一口都能清晰地感知到食材饱满的颗粒感。“店里一天能包上千个扁食,还有不少从椒江、路桥等地专门过来打包的食客。”杜老板说。

扁食由于个头不大,一口一个完全是可以实现的。当你夹起一个扁食,再蘸一点酱料,扁食喷香的馅料和酱料的鲜碰撞在一起,便能品尝到充满口腔的幸福。