

紫阳街是临海市第一古街,不仅有许多古迹,也藏着众多美食。“王天顺海苔饼”是紫阳街最出名的百年老店之一,自清光绪二十五年创立至今,已有120多年的历史,是浙江省级非物质文化遗产代表性项目。

一家海苔饼铺,四代人接力传承。从一天仅卖百余个海苔饼开始,到如今已然可以日销数千甚至上万个。“王天顺海苔饼”的第四代传人王雄说,他家的海苔饼见证了临海一个世纪的变迁。



把海苔包进饼里 那是山海的绝妙融合



美味征服了无数人

走在紫阳街街头,远远就能看到“王天顺海苔饼”店门口排起了长队。食客们或聊天,或拿出手机自拍,或围观海苔饼的制作过程,以打发无聊的排队时间。

小陈排了20分钟的队,终于买到了5筒共50个海苔饼。“我从江西南昌过来旅游,第一站便是紫阳街。因为大学室友是临海人,她之前拼命给我‘安利’这家的海苔饼。”小陈说,南昌并没有海苔饼这种小吃,她只尝过室友带给她们的,“室友说临海的海苔饼店随处可见,她最喜欢的还是“王天顺”这一家,海苔味

更浓郁。”

当时随口一尝,便让小陈难以忘怀“王天顺海苔饼”的味道。“咬下第一口,就感觉无数神奇的味道在冲击着我的味蕾。”小陈说,海苔饼初尝是咸口,紧接着,浓郁的海苔香气就占据了鼻腔,一丝一丝的香甜味在嘴里蔓延开,甜而不腻,“酥脆的外皮和软糯的内馅融合在一起,让海苔饼的口感非常有层次。”

这次来临海旅游,小陈第一时间到店里打卡,还打包了几十个带回去:“听说海苔饼可以保存半个月,多带点回去,也给家里人尝尝。”

来排队的多是年轻人,吃海苔饼的却不一定了。陈女士和同事来买海苔饼,为的都是家里的老人。“我们的爸妈都是老临海人,从小吃海苔饼吃到大的。现在“王天顺”太火了,太多人来打卡,老人家腿脚不好排不了队,我们做女儿的就来帮老人家排。”

在老城区,多得是像陈女士父母这样的老人,精力有限排不了长队,却又忘怀不了吃了几十年的老味道,便让家里人顺路打包几份回去,过过瘾。

手艺代代传承,口味不断改进

海苔饼的制作工艺并不复杂,大致经历烫粉、和面、揉面、加酥、包海苔、烤制等步骤。甜面粉、油酥,以及由海苔粉、白糖、冬瓜糖混合而成的海苔馅,都是最基本的材料。本质上决定各家口味差异的,是海苔馅的制作。

海苔饼最要紧的是要让海苔馅散发出原始的海苔香味,而不是通过添加香精达成,同时让饼不容易发硬,冷掉的饼长久保有海苔味。“王天顺海苔饼”能够传承百年的秘密便在这里。

“以前的海苔饼更甜一点,在那个物资并不丰饶的年代是难得的点心,日子苦,偏爱甜口的食物。现在人们都追求健康,

口味也淡了。”王雄说,制作海苔饼的手艺代代传承,饼的口味却随着现代人的口感而有所改进。

刚出炉的海苔饼是最好吃的,圆润的饼身还冒着热气,金黄油亮的饼皮上点缀着一层芝麻,咬一口喷香,饼皮酥得掉渣。

店里的海苔饼都是新鲜现做,有半个月左右的保质期。放凉了的海苔饼,虽然没有刚出炉时口感好,但隔着层层包装纸,海苔的香气依然浓郁。

“王天顺海苔饼”店铺的门面并不显眼,写着“台州府城传统小吃”的木质牌匾已经斑驳。店内悬挂着质朴的白炽灯和老旧的壁挂式电风扇,几个员工在

忙碌地分装、打包。一个个海苔饼整齐地摆放在烤箱盘子上,滚烫地被人从烤箱里拿出来,稍微晾凉一些后,用纸包成一卷后送到顾客手里。

店门口有个不起眼的炉子,据说是个“老古董”,从上世纪五六十年代一直用到现在。用烤箱烤制海苔饼是从王雄这代开始的,在此之前,店里用的一直是炉子。由于一炉只能烧制三四十个饼,烤制慢,且对火候把控要求高,顾客多时单靠烤炉供应不过来,王雄决定在店内添置烤箱,现在烤箱一次能烤制七八十个,减少了顾客们的等候时间。

记者 王琛琪 文/图

□回家吃饭

有趣的“儿菜” 鲜美的味道

儿菜,是我国特有的蔬菜,学名叫作抱子芥。因为在粗大的根部会环绕相抱着一个个翠绿的芽苞,如同无数个孩子把妈妈围在中间一样,所以叫它“儿菜”。

儿菜富含钙、铁、磷、维生素等多种营养物质,可以防唇干、清败火、去油腻,是较好的保健蔬菜。

儿菜是冬天才有的应季菜,在世纪联华市府大道店,儿菜被摆放在蔬菜区醒目的位置上,前来挑选的市民络绎不绝。

“这个菜好吃,我们本地话叫娃娃菜,跟高山娃娃菜同名,但其实是属于两种不同的蔬菜。”家住椒江的王先生告诉记者,“儿菜除了可以清炒、炒肉片、炒腊肠,还可以清炒,味道鲜美爽口。”

清炒儿菜是最常见的家常做法。首先准备好新鲜的儿菜,最好是当天买的,水分饱满,吃起来更加鲜甜可口。儿菜洗净切薄片,大蒜一个,切成蒜末,干辣椒切段备用。

热锅下油,放入辣椒和蒜末,煸炒出香味后,倒入儿菜继续翻炒。等儿菜炒散开后,放入适量的盐就可以了。根据个人爱好,炒软一些或者脆一些都可以。辣椒主要用于提味,如果不吃辣,可以不放。

儿菜有芥菜的清香,但是口感却好很多。甜中带苦,筋少无残渣,而且色彩也漂亮,外面翠绿、内里洁白,用于凉拌,美味又好看。凉拌儿菜吃起来清爽脆口,好下饭。做法也简单:新鲜儿菜洗净、切片,撒上盐抓至均匀,然后腌制15分钟左右,等腌制出水,儿菜变软就差不多了。捞出儿菜将水挤干净,放入调料(酱油、醋、白砂糖、辣椒油、花椒油、蒜、鸡精、蚝油),拌匀即可食用。

到了冬天,很多人家里会腌制腊肉。腊肉炒儿菜,儿菜在里面的作用就是解腻,加上腊肉吃起来更香。儿菜切片,热水下锅,加入盐煮一下,捞出备用。生腊肉切片,锅里热一点点油,然后放入腊肉炒出多余的油,再放入干辣椒、花椒提香。最后放入儿菜一起翻炒,可以加盐盐和味精,不过一般腊肉在腌制过程中已经加过一些调料,所以炒制的时候不加也可以。

现在市面上儿菜价格不贵,一斤4元左右。椒江星辉农贸市场一名摊主告诉记者,最近儿菜大量上市,应季的儿菜最为鲜美可口,想要尝鲜的可以用来试试了。

记者 王琛琪 文/图

