

走进台州

ZOU JIN TAI ZHOU

主编：陈雄 老理

美食

MEISHI WUYU

物
语



新世界出版社
NEW WORLD PRESS

台州名店

ZOU JIN TAI ZHOU

主编：陈雄 老理

策划：台州市人民政府新闻办公室

台州市新华文化产业有限公司

美食

MEISHI WUYU

物语

图书在版编目 (CIP) 数据

走进台州: 美食物语 / 陈雄, 老理主编. —北京: 新世界出版社, 2006.9

ISBN 7-80228-163-6

I. 走... II. ①陈... ②老... III. ①餐厅—简介—

台州市②饮食—简介—台州市 IV. ①F719.3②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 115237 号

走进台州——美食物语

主 编: 陈 雄 老 理

选题策划: 台州市人民政府新闻办公室
台州市新华文化产业有限公司

责任编辑: 梅 逸

出版发行: 新世界出版社

社址: 北京市西城区百万庄大街24号 (100037)

总编室: +86 10 6899 5424 6832 6679 (传真)

发行部: +86 10 6899 5968 6899 8705 (传真)

网址: <http://www.nwp.cn> (中文)

<http://www.newworld-press.com> (英文)

电子信箱: nwpcn@public.bta.net.cn

版权部电话: +86 10 6899 6306 frank@nwp.com.cn

印刷: 台州印刷厂 (有限公司) 经销: 新华书店

开本: 889×1194 1/24 字数: 76千字 印张: 3.5

版次: 2006年9月第1版 2006年9月第1次印刷

书号: ISBN 7-80228-163-6/G·079

定价: 20.00元



台州位于浙江沿海中部，属亚热带季风型气候，历史上就有“海上名山”之美称。台州是浙江粮食的主要产地之一，是中国第一个水稻亩产超千斤、超两千斤的地方。台州也是中国主要的水果之乡，名果黄岩蜜桔、涌泉无核桔、仙居杨梅、温岭西瓜和玉环文旦中外驰名。台州还是中国主要渔区之一，拥有辽阔富饶的东海渔场，海鲜水产资源十分丰富，渔业产量居浙江首位，大陈黄鱼、三门青蟹、松门黄鱼鲞等特产早已名声在外。改革开放20年来，兼得山海之利的台州已跻身我国沿海发达城市行列，市区经济实力位居大陆大中城市第35位。

台州处宁波、温州之间，在烹饪饮食习俗方面也多少兼融了两者的一些特色。台州菜选料讲究、加工精湛、擅烹海味，不仅有甬菜的浓香，亦有瓯菜的清新。近年来，台州的餐饮工作者紧跟时代步伐，在继承传统的基础上，研制开发了一些新口味、新做法、重营养的台州菜新品种。特别是台州的小海鲜系列，在全省乃至全国都已创出了名气。随着海陆空立体交通网的逐步完善，许多外地特有的烹调原料和技术大量地进入台州，为台州菜的进一步创新提供了物质基础。在调味方法上，台州菜取长补短，充分吸收其它地方菜的优点，做到融会贯通，如将川菜香辣与粤菜的鲜爽，天衣无缝地揉合到本地菜肴的制作中，令广大消费者耳目一新；在烹饪方法上，煲、烧、烤、煨等更是被台州人发挥得淋漓尽致，烹饪出了色、香、味、形俱佳的菜品。

饮食在当今年代早已超出了简单的充饥范畴。美食家绝非饕餮之徒，美食主义其实意味着一种积极健康的人生态度。懂得鉴赏美味的人需要有精密的感官、高度集中的注意力和独到的想象力。台州的饮食文化既古老又时尚，它的魅力是独一无二的。

在台州的人，不在台州的人，想来台州的人，凡是对台州的美食有了解、品尝、评价欲望的人，都可以读一读这本书。它以轻松的笔触向您介绍这块充满生机的土地，提醒您有哪些餐饮名店值得特别留意，哪些地方小吃不亲口品一品会留下遗憾。相信这本书会牵着您的手，在林立的高楼中，在市井街巷中，带您享受台州美食的精华。

王文娟

2006年8月于台州



此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertong.com

目录

Contents

王寒	台州人的吃功 / 1
陈向阳	椒江的煲店 / 3
史春波	临海的乡土美食 / 5
李春琴	杜桥麻糍 / 7
葛爱蓉	箬山小吃 / 8
航划	到三门吃海鲜 / 10
王寒	天台面食 / 11
隋原	仙居的食文化 / 12
沈海洲	台州人的海量 / 14
王寒	台州人的口味 / 16
名店推荐	时间商务酒店 / 19
名店推荐	米兰会馆 / 20
名店推荐	东海一家人 / 21
名店推荐	可可西丽美食中心 / 22
名店推荐	罗曼庭咖啡 / 23
李梅苗	到咖啡馆享受美食 / 24
名店推荐	周记水煎鱼馆 / 26
名店推荐	民源大酒店 / 27



林静	耀达国际大酒店的特色菜 / 28
史春波	艳遇梅花糕 / 29
史春波	开元大酒店的天鹅宴 / 30
董泽华	琴虾美食传千里 / 31
名店推荐	阮文杰：“小汤包”里做文章 / 32
名店推荐	南国美食 / 33
名店推荐	钱门主题餐厅 / 34
名店推荐	香密海大酒店 / 36
名店推荐	国庆饭店 / 37
名店推荐	都市贝贝 / 38
林静	白肉黄菁 新鲜吃蟹 / 40
名店推荐	大世界美食广场 / 42
名店推荐	金泉渔村 / 44
名店推荐	零伍柒陆·钱门 / 46
名店推荐	玉壶春鱼翅海鲜酒家 / 48
名店推荐	知味馆 / 49
名店推荐	老字号特色点心 / 50
名店推荐	老猫饭店 / 52



名店推荐 大可以美食府 / 53

名店推荐 九佰碗老汤面 / 54

名店推荐 辰阳渔港 / 55

名店推荐 富士大酒店 / 56

名店推荐 随意太白楼 / 57

名店推荐 老扁酒家 / 58

最佳舞 美食也“量贩” / 59

名店推荐 东方大酒店 / 60

名店推荐 安福酒店 / 62

名店推荐 草原兴发——羔羊烧烤涮园 / 63

林樱 清汤肥牛 别样火锅 / 64

名店推荐 江南大酒店 / 65

陈向阳 仙居“八大碗” / 66

名店推荐 富春鸡煲火锅 / 68

名企推荐 仙之梅 / 69

喝酒与品酒是门功夫 / 70

名店推荐 正朝国际大酒店 / 72

名店推荐 温岭饭店全聚楼 / 73

名店推荐 兴隆大酒店 / 74

王炳华 玉环鱼圆 / 75

名店推荐 东海渔港 / 76

黄晓慧 不食黄鱼毒负腹 / 77

龚泽华 经年难忘水潺味 / 78

王寒 蛋清羊尾 / 79

临海：风味小吃味自佳 / 80

张敏 到永安去吃海鲜大餐 / 82

台州人的吃功

王 家



在台州，门楣精的房地产商总是把小区临街的一面开成店面屋，于是，房子刚结顶，一拨一拨的生意人就开驻进来，开理发店、开装潢店、开杂七杂八别的什么店。可是这年头，开店容易赚钱难，一些店面过一段时间，就贴出“转让”的红纸。惟有小吃店，总像星星之火，没多久就燎原开来，一而二，二而三，越开越多。晚上到街上走走，可以看到餐馆、饭店、酒店、茶楼灯火通明，美食一条街、小吃店、大排档里，猜拳斗酒声四起。在此出差的外地人偶一见之，不免感叹，台州人真好吃呀。

台州人好吃，所以餐馆是开一家火一家，餐馆越是高级，装潢越是精美，价钱越是昂贵，生意就越是红火。在我住的小区边上，高档的餐馆就有好几家，比如爱华大酒店、花园山庄、开元大酒店，夜幕时分，酒店外停满了车子，迟来的人想找个泊车的位子都难。有一次，我的几个朋友从杭州来，想临时聚聚，因为没有预订，结果这几家大酒店的包厢不仅没空，连大厅也是人满为患，不得已，只好开着车子出去，满地方找餐馆。

台州人性格里有“夹行乐”“黄岩邪”（本地方语，意味凑热闹，喜欢跟风）的一面，只要有几个人说某样菜好，不少人就会闻风而动。有一阵子，白水洋豆腐经一些美食家口头一宣传，人人直奔大酒店“吃豆腐”。椒江老车站边上，有一家酒店，据说厨师原先给胡耀邦烧过菜，因此名声大振，人们趋之若鶩，食客如云。温岭长屿硐天旁有一家饭店自创的家烧黄鱼，特别有名，也没见老板打什么广告，一传十，十传百，变成台州人皆知的秘密，生意出奇的好，听说有人出国前还特地跑到那里过把瘾，又听说有人以年薪三十万请主厨到上海，不为所动。黄岩长潭水库的胖头鱼，鲜得让人掉眉毛，周末就有很多人开着车子去吃。我的一个姓叶的朋友，原先在十字马路那里开了一家酒楼，有多年的餐饮的经验，现在改弦更张，到澳大利亚做工艺品生意，说起台州人的好吃，她感叹道，十个澳洲人也比不上一个台州人爱吃。她是阿庆嫂，最有发言权。

临海举办了几届江南长城节，长城节期间举办的美食节，其场面之火爆，食客之众多，足以载入

史册（县志）。美食节期间，真的是万人空巷，不少人一下班，就放松裤腰带，携妇将雏，直奔小吃摊。去年美食节上，临海共接待30多万食客，光是糟羹就卖了约30吨，狗肉约3吨。真的是吃相凶猛。

台州人不但爱吃，而且敢吃，在吃上，有直捣龙宫的勇气，什么狗肉、蛇肉老早不在话下，蚂蚁、秋蝉、蚕蛹也不再新奇。河豚是一种剧毒的鱼，俗称“乌狼”，在台州，渔民出海作业时常能捕获到这种鱼。河豚鱼体内含有河豚毒素，人食用后其毒素作用于人体神经系统，发病急速而剧烈，轻者麻痹，重者因呼吸、心肾衰竭迅速死亡。因此，被国家明文禁止销售，但河豚因其肉味鲜美，一些餐馆时常偷偷加工销售，一些不怕死的台州人瘾头上来时，就呼朋引伴去吃河豚。在椒江某些美食街上，就有河豚卖。去吃的人真不少，台州人“拼死吃河豚”的“威名”远震杭州，连省级媒体都惊动了，特地跑来采访“视死如归的台州人”。

台州人除了吃河豚，还要吃织纹螺，此螺味极鲜，我亦爱之，虽然吃时亦提心吊胆。织纹螺即香丝螺，在台州，是较为常见的螺种。六七月是生长旺季，香丝螺的体内含有极毒的神经毒素，人体只需食少量毒素，即可引起中毒，超过20克，可对人构成生命威胁。每年夏季，台州都要发生因食用织纹螺而引起的中毒事件。

台州方言说到菜的味道如何，用“吃功”这个词，显然，“吃”也是一门独门功夫。但让人沮丧的是，台州人这么爱吃，但在浙江名菜里，少有台州的只

菜片汤，台州的特色菜不是没有，比如水潺饼、锦绣鳗珠，三门甚至在青蟹节上推出全蟹宴，可谓蔚然，但形不成气势，总有点孤军作战的味道。台州的饮食业，与省内同行相比，无论是烹饪技艺还是菜系地位，只能排在倒数地位，这并非我诽谤，而是有定论的。

要说台州菜有什么大的特色，说不上，没有特色也许就是台州菜的特色，这跟武林中的“无招胜有招”是一回事。

若是追根溯源，跟经济是脱不了干系的。台州以前属穷山恶水，是荒凉之地，犯了事的朝廷命官往往被流放至此，算作惩罚。而在饮食上，总是经济越发达，饮食越讲究。杭嘉湖地区自古繁华，名菜多，小吃也精致，现在台州经济迎头赶上，让人不可小觑，经济上去了，餐饮业自然也发达了，酒店多食客多促成了台州菜的发展。现如今在台州，你不仅可以吃到全国各地的名点名菜，而且经营台州菜的饭店开到上海、南京不算，甚至开到了香港；杀入各地，在那里安营扎寨，由独眼店而分店而连锁店，征服了一批又一批挑剔的食客，台州菜正气势汹汹冲到其他地方菜系面前，四处炫耀。为了吃到正宗的台州特色菜，越来越多的杭州人、上海人、北京人为满足口腹之欲特意跑到台州。这一点，放在十年前，打死我也不相信。但在今天，这个总是创造一些奇迹的地方，恐怕早已没有人感到奇怪了。

椒江的煲店

陈向阳

暮色降临，走在椒江的街头，迎面不时有各类招牌的火锅店、煲店出现在眼前。近几年，好吃的椒江人发现，忽如一夜春风来，在这个新兴的港城，各类煲店越开越多，街头巷尾，一到夜晚，人们三五成群地直往各种煲店里赶。

商业街上第一家煲店——阿龙煲店

傍晚时分，台州经济开发区商业街的阿龙煲店又如往日，开始人声鼎沸起来。不到半小时，老板娘的收银台上就排列了20多张菜单，这时还不停地有客人推开店门进来，点菜，上楼。

阿龙煲店是商业街上第一家煲店，店主是来自海宁的一对中年夫妇。老板娘姓马，她操着一口流利的椒江话，一点也听不出外地口音：“煲店开在这里已经有6年了，天天与客人交流，自然而然就学会了说椒江话。”

阿龙煲店原先是专业做煲——那种小小的沙锅煲。但是，慢慢地，他们发现，椒江人对于品种单一的



沙锅煲并不十分感兴趣。一度时期，甚至还想关店门。后来，除了做煲外，煲店也炒家常菜，慢慢地，阿龙煲店形成了自己的特色，被人们接受了。虽然煲店的装修比较简陋，但是在椒江还是有点知名度的，很多人都将这里作为朋友聚会的场所，老城区也常有人开车赶过来吃煲。

老板娘给我介绍了几个有特色的煲，譬如客人十个有九个要点的“田螺嵌肉煲”，选用大壳的田螺，烧熟后，将里面的螺肉取出来，然后切碎，和瘦猪肉一起嵌回田螺。这个煲做法独特，比较麻烦，但是吃功蛮好。其他的如芋头排骨煲、土豆牛筋煲、笋干老鸭煲等，在这里也是很受欢迎的。

“大家喜欢吃煲，大概就是喜欢这种热气腾腾的感觉，当然最主要的是价格实惠，一般三四个人的话，几十块钱就能搞定，所以这些年，我们阿龙煲店才能坚持开下来，回头客也比较多。”老板娘总结道。在阿龙煲店的带动下，这几年，商业街上陆续开了多家煲店。在阿龙煲店的边上就有一家“阿英煲店”，听说生意也不差。

专业煲店品牌出自椒江

要向各位推荐的是，在椒江中山西路那边，现在新开了很多的美食店，什么要德火锅啦、刘家香辣馆啦、林家铺子啦、阿二骨煲啦、可可西丽骨煲啦等等，一窝峰都集中在那条路附近，那里差不多成了椒江新的“美食休闲一条街”。

我找到了一家叫“一品神鸡”的专业鸡煲店。黑色的门面，不很显眼。但是步入该店，发现店里装修得古色古香，很有特色，菜单和桌牌之类设计得很是别致，有一种让人耳目一新的感觉。一了解，原来店老板是学建筑设计出身的，难怪。

老板姓邢，是嵊州人，很年轻，今年刚30岁出头，十分健谈，“一品神鸡”是他自己独创的。

“煲店其实是火锅的一个分支。最初是从广东那边发源的，那边人喜欢‘煲靓汤’，后来变成煲。我在大学里学的是建筑设计专业，为什么想到要来台州开煲店呢？纯粹是出于一个偶然。两年前，鸡煲在杭州就很流行。我很喜欢吃鸡煲，凑巧，大学里一位老师也很喜欢吃鸡煲。我们在一起几乎吃遍了杭城的大小鸡煲店。煲吃多了，慢慢地吃出门道来了，我就产生了自己配方，开家专业鸡煲店的想法。在杭州中医院一位老中医的帮助下，我和女友一起，携了一帖秘方，来到人生地不熟的椒江，开始打拼。”

“刚开始，‘一品神鸡’开在台州经济开发区的康平路，主打鸡肉汤锅，不是吹牛，我的鸡煲的

确很好吃。‘一品神鸡’的吃法类似火锅，又跟传统火锅不尽相同，锅里咕嘟咕嘟地煮着汤，汤里翻滚着西洋参、党参、红枣、枸杞等药材。原汁原味，鲜香回肠。”

骨头煲大行其道

前丁街是台州经济开发区一条才几百米长的小街，人称“餐饮一条街”，街上开了十五六家各类小饭店。最近，在前丁街又多了一家“张记金华骨头煲”。煲店门口，一句“今天你补钙了吗”分外显眼。店虽小，但是格局与布置都不错，看上去整洁卫生。

“张记金华骨头煲”老板张波是椒江本地人，张老板涉足餐饮业已经有两三个年头了，对椒江的煲店比较了解。他告诉我，现在椒江的骨头煲多了。金华骨头煲有“江南第一煲”之称，在杭温比较普及，为了吃到金华煲，市民甚至愿意在冬日里排队在门口等候，但是金华煲在台州却还不多见。

“金华骨头煲”始创于南宋时期。据说是金华一个火厨师傅用23种香料与火腿煲出了一种美味异常的汤。口味鲜美，随煲而上的是精选新鲜猪筒骨，经过文火长时间熬制，使其中的钙质很好的与水相溶，常食骨头煲有利于骨骼的发育。金华骨头煲吃法讲究，先品原汤，再煲火锅，用吸管吸食骨髓，香滑营养。

临海的多土美食

史春波



临海的麦虾在台州要算是顶顶有名的了。初识麦虾，也是在刚上大学的时候，在一位学长的带领下来到了那家简陋的“双平”麦虾馆，但吃的人却特别多，热闹得就像在大锅里煮的饺子。眼睁睁看着满身油腻的大厨用一把大菜刀沿大碗口将面粉糊浆割成一条条下锅，我坐着也浑身不自在，学长笑着说，这座店铺是生意最好的，听说还有连锁店呢，吃的就是老城的特色滋味。

一会儿，麦虾来了，却跟想象中的大相径庭，一碗普通的热汤面，佐以牛肉丝、萝卜丝之类的料子，怎么也看不出诗情画意，可往嘴里一送，却是清香扑鼻，鲜美无比。正当我呼噜呼噜吃得满头大汗的时候，四下一看不禁大吃一惊，那些临海人吃法竟是那样慢腾腾的悠闲自得，一粒汗珠也不见，暗暗佩服他们吃的本领，滴水不漏，四平八稳。不曾想这其貌不扬的麦虾，有汤有面，有荤有素，有嚼头而且回味无穷，这同临海人的生活理念恐怕是休戚相关的：不求虚名，崇尚简单，朴实无华，又悉心捕捉寻常日子中的好味道。因此它也就是众多美食性格中最主要的代表了。

同这些麦虾店相邻的，在紫阳老街附近，就是大名鼎鼎的白塔桥饭店了，它在临海人民心目中的地位相当于绍兴的咸亨酒店。老店实在是很老了，但生意却一天比一天火爆，各位看官且看：还没开门，就围满了忠实的食客，把紫阳街口堵得严严实实，待门一开，蜂拥而入，抢占座位，大掌柜开始“劈里啪啦”的打起算盘，厨师们扯着嗓门大声吆喝，一张张大圆桌围坐的都是些拟曾相识的人，当然更多的是一家人，旁边的大烤炉还时不时传来烤烧饼的香味，食客们吃完了时常要捎几个放包里带回去……那里的菜不仅味道好，价格低，而且分量特别足，这就非常符合了临海人的心思。更重要的是在这样的馆子里吃饭，不仅实惠，而且很有在家的自在感觉。

“今天去哪里吃啊？”“走，走，老地方，白塔桥。”一些吃不起大菜大餐的人，也会来凑热闹，他们只点上一碗2.5元的肉丝面，自得其乐地吃起来，然后逢人便说白塔桥最好吃的要算肉丝面了。我在读大学时也充当过这样的食客，吃上一碗面，捎上几个烧饼，晃手晃脚的可以边嚼边去紫阳街和夜东

糊溜达了。

如果你吃得还不够的话，在临海再吃上一大盆菜泡饭，也是一种对得起自己的享受。所谓菜泡饭，就是早上起来把昨晚吃剩或故意吃剩的冷饭用开水一淘，再加一些青菜、肉丝、冬笋等佐料，就弄成了一锅不粥不饭，不三不四的东西，既不难吃，又不浪费。除了饭不像饭，粥不像粥，菜泡饭之所以给人以苟且、寒酸的印象，基本上是由“隔夜饭”以及“开水泡”所造成的。可聪明的临海人还是我行我素、古风依旧，学着孔圣人的弟子颜回，以吃菜泡饭为荣。

在酒店的餐桌上，菜泡饭仍是临海人不标准的晚餐，往往是在众人把一桌子菜吃了以后，才端上那么一大盆，然后几个人狼吞虎咽以摧枯拉朽之势“呼啦啦”的一扫而光。平心而论，这菜泡饭确实很好吃。隔夜的冷饭被一锅滚烫的开水泡醒，非但全没有了粥的那种黏糊和缠綿，也没有了饭的干巴和难嚼，反而条理清晰。食之，虽不可谓醍醐灌顶，也有大梦初醒的感觉。当然，要获得这种愉悦的感受，也是不容易的，须做到心中无饭，亦不可有粥。不是粥，也不是饭，这就是菜泡饭。泡的就是饭，还是冷饭、剩饭。这样的绝妙境界也只能在临海，也只有是临海人才吃得出来。

吃了菜泡饭，再去尝尝豆腐吧。俗话说，“莫道豆腐平常菜，大厨变成席上珍。”说起临海的美食，也不得不说说白水洋的豆腐。这豆腐，就是简简单单的水煮豆腐块，没有“五彩豆腐”、“爆竹声声”、“鸡浆豆腐”的花样，却也不比豆腐创始地淮南的差多少。无论是宴请，还是小聚，在临海人的餐桌

上总是少不了它的。每次都被扫个精光，还要“再来一碗”。原来，这里都是用老方法打的盐卤豆腐，豆腐刚吃起来虽然口味比较粗，但经过细细咀嚼后又是另一番美味。于是，吃白水洋豆腐的秘诀也就在于此，那些心急火燎粗枝大叶的人是吃不出什么花样的。因此临海人吃白水洋豆腐是最能吃出味道的，因为他们的生活就是这样，从简单中发现精彩，从粗犷中发现精致。这其实也能折射出临海人的淳朴性格。

吃有很多种，正襟危坐、斯文进餐是一种，站在街摊零买散吃也是一种。临海的小吃种类杂、花样多，摊店分布合理、规模适度，基本上逛街族们血拼一天不踏进餐厅饭馆也不会饿着肚子，且甜口咸味，干货稀粥都能落个皆大欢喜。

饮食是生活的调剂品，很会生活的临海人是非常看重这一点的，我的一个朋友还把会不会做菜列为找对象的重要指标之一。怎样吃得有文化，有品位，又有实惠，也是临海人对待生活的一种尺度。毕竟，临海是一座古城，文化底蕴深厚，它的饮食文化也没有多少进化，就有点像临海人，有些拘泥不化，这也是一种地域性格。

当然，临海美食的特点，是远不止这几味的。在吃这些地方美食的时候，我忽然领悟到，时势造英雄，时势也造菜式，菜肴的性格与人们的命运，都随时势互为文融。所以趁着现在还在台州的时候，假如有幸客愿意同行，我一定陪你去尝尝临海美食，当然吃菜还在其次，感受美食文化的地域精神，才是顶顶要紧的哦。

杜桥麻糍

李春琴



杜桥麻糍有名气，这是众所皆知的。有些来临海玩的游客甚至认为，到了临海一定要去尝尝杜桥麻糍，才不枉来临海一趟。因此，一直以来，我都很为自己是个杜桥人而感到骄傲和自豪。

而今，离开家乡已经有十几年了，对麻糍的滋味也渐渐淡忘了，于是便开始有点想念。正好近来与家人一起回老家看望奶奶，我也有机会能够再次去品尝正宗的杜桥麻糍。

我们去的这家店是杜桥最大的一家麻糍店，取名曰“癞头麻糍店”，据说其味道是最好最纯正的。果不其然，三间大的店里座无虚席，看着店家那一副乐呵呵的样子，就知道生意很好。眼看别人都吃得那么津津有味，我等得心急起来，不停地催促着。好不容易服务员给我们端上了麻糍，看着那一块块涂有酱油的方块状的麻糍，和着鸡蛋、鲜肉丝、茭白、豆腐干丝、绿豆芽、绿葱等配料，而且麻糍香喷喷的味道扑鼻而入，顿时让人胃口大开。我也顾不上用筷子，顺手抓了一块放在嘴里，细细地品尝起来。

看着我这幅吃相，姐姐说我仍然不改小时候的坏

习惯。听她这么一说，我不禁想起小时候吃麻糍的情景。记得那时还在读小学，由于我最小，经常会被哥哥姐姐派为代表去要钱买麻糍。老爸一般都会给上一块钱，然后我便拿着一只洋铁碗，跑到原来的杜桥老车站旁的一家麻糍摊。由于常去，那个摊主自然也就认得我。每次，只要我递上一块钱，他就会给我炒上满满的一大碗麻糍，然后嘱咐我回去的路上小心点。手里捧着，眼睛盯着，麻糍“香喷喷”的味道不时地诱惑着我，实在忍不住就抓了一块放到嘴里，美美地咀嚼起来，心里又有点惴惴不安，生怕被发现。回到家里，哥哥说我在路上肯定偷吃了，开始我还强辩，后来哥哥让我去照镜子，嘴角还残留着一片葱叶，而且嘴边油油的。怪不得哥哥那么得意，原来还留有“证据”呢。由于被哥哥识破，我的脸刷得一下红了，看着我一幅窘相，家里人也都哈哈地大笑起来。

美食贴士： 在临海城关巾子巷8号有一家开了二十年的麻糍店，门面不大，味道绝对正宗。

| 簪山小吃

莫爱蓉

四不像的簪山话是温岭簪山的一大特色，色香味俱全的簪山小吃则是它的另一大特色。

簪山小吃琳琅满目，种类繁多。羹类有：蛎羹、鱼羹、肉羹；丸类有：鱼丸、肉丸、漂丸、三粉丸、水厚丸；泡虾类有：鸡蛋泡虾、鱼泡虾、番薯泡虾、枣泡虾；酒类有：鸡蛋酒、鳗鱼酒、黄鱼酒；面类有：三拉面、山东面、索面……还有难以归类的鱼饼（又叫鱼面）、墨鱼饼、三粉糊、三粉夹、三粉贴……说不完，也道不尽，但大体上讲它们都离不开三大类佐料：三粉、海鲜、黄酒。

簪山的面

三拉面在簪山已鲜为人知，自小到老，我只吃过两三次，不知道是用什么加工而成，更不知道是怎样烧成的，只记得是类似甜糊之类的东西，特别可口。山东面（绿豆面）很有名，上世纪80年代，有山东大汉来簪山冷冻厂谈业务，好客的簪山人炒山东面给他们吃，并告知这叫山东面，山东汉吃了

赞不绝口，但也深表遗憾，说他们山东没这种面条。现今山东面已推广到温岭大小酒店，成为温岭的一大名菜。不过很奇怪，无论哪家酒店的大厨炒的山东面都比不过普通家庭主妇炒的味道。

索面是簪山特有的咸面，虽不像山东面那样名扬四方，却是簪山人最典型、最美味、最高规格、最具特色的招待客人的点心，也是坐月子女人的主食。至今还有簪山人能自制索面，只是制作很烦琐，先是和面，再两人反复拉弹，然后把面放在支架上晾干，最后把面盘成8字形，等等，等等。

制索面很难，煮一碗好吃的索面也是不容易的。煮索面的作料较多，有红红的鲜虾、青青的芹菜小葱、晶莹剔透的水煮蛋，再加上猪肉、猪肝、香菇、墨鱼干。炒佐料时不时注点黄酒熏熏，倒点姜汁辣辣，一会儿，一碗热腾腾，香喷喷，色彩缤纷的索面上来了。哇，馋得人是口水直流，巴不得狼吞虎咽，但索面长又柔韧，还须细细嚼，慢慢尝。

糯米酒

煮了素面，再来炖炖糯米酒。

糯米酒其实不是酒，是糯米加上核桃肉、鸡蛋、黑枣、猪肉等配料，浸在黄酒中，放入大锅内用文火慢慢炖熟的糯米饭。糯米饭不仅好吃，而且称得上是天然的最佳的滋补身体的保健品。

且不说在炖制中酒味飘香满院落，也不夸张时寒黑蛋白色诱人，在这里我就透露点炖糯米酒的烹制窍门。

窍门之一：早浸黄酒。就是把米和配料一大早就浸泡在黄酒中，这样则可省点柴米，又能节省点时间。

窍门之二：晚放鸡蛋。鸡蛋是易熟物，不宜早放，以免熟蛋罩在米上使之难以炖熟。

窍门之三：拌点红糖。因为糯米酒是用黄酒炖熟的，故而有浓重的酒香，不习惯黄酒的朋友吃时可放点红糖，这样既能去酒味，又更香甜可口。

搅咸三粉糊

最不简单的是搅咸三粉糊。因为搅三粉糊难度系数大，费时费力又昂贵。

昂贵体现在它的佐料多且苛刻。佐料必须是清爽可口，既硬又脆还得带点韧，例：花生米、芹菜、墨鱼干、白萝卜、鱼面、香菇、虾、蛰子肉等。这

些佐料又得切成小丁，该炒的炒的，该炸的炸，该剥壳的剥壳。

这东西越用大锅煮越喷香好吃，用大锅火候也就难掌握，稍有不慎，要么会烧焦，要么半生不熟。并且得站在小凳上用面杆使劲搅，边搅边倒点汤。听说，曾有户人家在搅三粉糊时，由于用力过度，把锅底都搅塌了。

往年，每逢番薯丰收时节，家家都会搅一锅当饭吃，现在，也许是年轻人嫌它的做法烦琐，也许他们根本就不会做了，反正，吃到它不再是一件容易的事了。



到三门吃海鲜

杭 划

三门是个海隅之县，与大海有着千丝万缕的联系，被一个叫文天祥的南宋救亡名丞相称之为“海山仙子国”。

三门最有名的是青蟹，它长得十分威猛。这些年两只大鳌钳住北京、上海、杭州、宁波等城市的广告牌，大有横行天下餐桌的气势。到三门去，海岛游游、青蟹剥剥，啤酒喝喝，仙人一样，套用新新时代人的话说，叫做“哇塞，爽呆了！”

我和一伙朋友来到码头边的一家海鲜馆，坐在临窗的位置，一边很惬意地吃着海鲜，一边看着大海层层波染金，那个舒服劲就甭提了，每一个汗毛孔都快活得要叫妹妹，简直哇塞得一塌糊涂。这会可算是刘姥姥开了眼界，每道菜全是虾兵蟹将。什么青蟹、缢蛏、鲈鱼、牡蛎、白虾、文蛤、佛手、望潮、弹涂……当地吃海鲜很少蘸醋，说那样才原汁原味，我怕海族的子孙们像孙悟空一样在肚里闹腾，他们就朴实地笑着，看我一副很土的样子。顾不上三十七二十一，一阵风卷残云，杯盘见底。

县城的海鲜馆比章子怡的玉米牙还密，随意在

街上走走，冷不丁就有一家与你亲切“照会”，最集中的在龙山路口、花坛、后洋陈路、新兴街、建民路一带。宾馆、酒楼、大排档、小吃摊各自晃着招牌，招牌菜八仙过海，各有各的妙招。

你如果不想受拘束，海吃海喝一顿，最好选一家小酒楼或排档，吃他个酡放红光，胖瘦青筋，既舒服价格又实惠。如果还嫌没吃过瘾，那么沙柳的三特渔村，高视的云峰饭店，健跳的新里饭店，酒淋的洞港海鲜城都是不错的选择，包你吃后三年不知其它海味。回去时，别忘了到三门青蟹城拎些青蟹孝敬父母。

