

ShenJialu

蛋清羊尾和青蟹豆面



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

十多年前与太太去台州府城临海旅游，春风拂面的午后，在紫阳老街路口看到停着一辆手推车，现做现卖一种叫作“羊尾蛋清”的小吃。小贩从粗瓷大碗里撮起一个豆沙馅球，再从铝盆里抓起一团很湿的糯米粉裹住，稍捏几下后沉入滚油锅里，三分钟后，一个个金黄色的小胖子就快乐地浮上来。我们一人一个捧着，脆而薄的外壳很是烫嘴，再咬一口就吃到豆沙馅心。羊尾蛋清与羊尾巴没有一毛关系，然而它符合民间小吃的审美：烫、脆、糯、香。

临海市是国家历史文化名城，两千多年的岁月在城南灵江的碧波中流逝。

明代嘉靖年间，倭贼屡犯浙江沿海，戮掠百姓，戚继光在此高举抗倭大旗，与台州知府谭纶一起修建城墙、敌台与瓮城，并取得常风岭大捷等“九战九捷”的功绩。这条长达五公里的城墙于二十多年前修缮，被世人誉为“江南长城”，逶迤曲折于北固山的绿茵之中，使小城名扬四海。

漫步在紫阳老街，感受得到烟火气与书卷气的交织，每走一两百步就有一座青砖砌成的拱门隔开，拱门额头刻着奉仙坊、清河坊、悟真坊、顺政坊、广文坊等字样。我们一路走一路吃，麦虾、扁食、饺饼筒、羊蹄、豆面碎、乌饭麻糍、姜汁调蛋等无一漏网。

前不久，台州市政府、台州文旅局来上海做一场“拾味台州——台州美食上海推广活动”，会场设在中央商场四楼的“外滩·林家一”台州风味餐厅，台州朋友告诉我：光是散落于台州大城小镇的奇奇怪怪的小吃就有两百多种。在活动结束后的品尝晚宴上，我重温了蛋清羊尾的滋味，还领教了海苔饼、小肠卷、乌饭麻糍、荸荠圆等小吃。

台州小海鲜是亮点，比如笼仔海鲜拼（草虾、泥螺、蟹股，草虾腌得极好，亦生亦熟，妙不可言），酸萝卜望潮跳鱼、墨鱼炖蹄（比上海人喜欢的墨鱼大煸格局更大）、家烧鲳鱼配台州年糕、青蟹烧豆面、蟹粉豆腐（台州白水漾豆腐）、花草炒蛎肉（蛎黄极嫩，也极饱满，舌尖一抵一泡鲜汁）。

今天，在上海的台州餐厅居然有1300家，沙蒜豆面是台州菜的名片。但“外滩·林家一”以别出心裁的青蟹豆面赢得满满好评。三门青蟹古称“螾”，又叫“螾蚌”，苏东坡在《丁默公送螾蚌》中为它露出馋相：“堪笑吴兴太守，一诗换得两尖团。”

上海的主妇对三门青蟹早就垂涎欲滴了，色呈蟹青，壳薄螯大，体壮饱满，吃过一次，终身难忘。青蟹的烹饪无外两种，清蒸和葱姜炒，加豆面是鲜花着锦。民间美食之所以能够流传千百年而不衰，就因为厨师深谙食材的品性，以“一瓢清水

一撮盐”的简单烹饪来展现它最原始、也最有生命力的味道。

“外滩·林家一”落户中央商场并非偶然，台州商会副会长、林家一品牌管理有限公司董事长林美军先生第一次来上海才16岁，对上海的繁华与上海人的勤奋、聪明印象深刻，与黄浦区结缘也是很早。

这里只说一件事，去年在上海疫情防控形势最严峻的时刻，他从家乡采购并按上海人的生活习惯包装了一万多箱新鲜蔬菜，还动员、组织了一批复员军人出身的重卡司机，将蔬菜送到上海黄浦区，按照有关方面要求分送至相关街道的小区门口。特殊时期啊，进来不易，出去更难，但林先生毫不犹豫地支付了所有费用。林美军先生是上海人民的患难之交，外滩见证了一切。[4]

**光是散落于
台州大城小镇的
奇奇怪怪的小吃
就有两百多种。**