



泡虾和油鼓是一样的吗？

不少游客来到温岭，品尝到泡虾，无不觉得松脆喷香，美味可口。他们也常常会有个疑惑，这小小的圆饼，里面既没有虾，外形也不像虾，为何称为泡虾呢？

其实，我们现在说的泡虾，就是油鼓，但人们根据地区，有不同的叫法。那么泡虾和油鼓是一样的吗？从严格意义上来说，泡虾和油鼓是两码事，油鼓是用发酵好的面粉裹上肉末和葱花，放在油里面炸出来的；而泡虾则是面粉里面裹了几只鲜虾，泡在油里炸的。但大部分人分得没这么仔细。在松门一带，人们习惯称其为油鼓，而在太平一带则多称为泡虾。

小时候，只要一有戏棚头，孩子们就会吵着嚷着让大人带去看戏。但孩子们真正感兴趣的从来都不是戏台上那些才子佳人、王侯将相的故事，而是戏棚外十里飘香、外皮脆爽焦香的泡虾。每当拿到新鲜出炉的泡虾，捧在手上，嗅着扑鼻而来的香气，便会觉得特别的幸福。

一口油锅、一个扇形的漏斗、一把不锈钢材质的面粉抹刀、一支长长的竹篾、一把漏勺，泡虾的制作工具十分简单。摊主们只要备好一盆发酵好了的面粉

糊、一盆半肥半瘦的猪肉碎、一盆葱花，再备上些解腻的辣包菜、鸡蛋若干，往人多的地方一放，便可开始营生了。

泡虾的做法，一般是用面粉加水搅拌成粉浆，在竹篾或油勺上摊开粉浆薄片，在上面置入肉末或鸡蛋、葱花、盐粒等，再在馅料上覆一层粉浆。粉多了、皮厚了不好吃，粉少了又容易漏，十足是个技术活。此外，还可以按照喜好，添加辣包菜、鸡蛋、火腿肠、银鱼等各色辅料。将泡虾用竹篾箆到油锅中，一遇上高温热油，泡虾自然就与油勺或竹篾分离，自顾在油锅中跳跃腾挪，不住地发出 滋滋滋 的响声，等到熟透，就变成金黄的色泽。这时候，用漏勺将泡虾沿着锅边使劲按压一下，泡虾便可定型，不再收缩。飘出的油香夹杂着浓郁的肉香，挑逗着顾客的食欲，味蕾也仿佛一下子就打开了。等到炸得外焦里嫩的泡虾终于被漏勺捞起，沥干多余的油，再放进纸袋中递给自己，便再也忍不住咽了咽口水，顾不得泡虾有多烫手，迫不及待一口咬下。一入口，口腔内便被一股混和了葱花、猪肉的鲜香味所包围，再尝仍觉咸香适口，嫩、香、脆，妙不可言。

记者去探店，是否有你心水的？

说起泡虾，相信每一个温岭人都能数上几家自己的心头好。为了满足自己的口腹之欲，记者也探访了几家远近有名的泡虾店。

A 新河老街里的泡虾店：
据说开了快百年了

记者首先来到了新河老街里的泡虾店，很小的门面，没有招牌，靠近路边，除了一个个排队的顾客，就是忙碌的老板了。 算上我爷爷，这家店开了快百年了。说起自家的泡虾，老板很自豪。虽然是百年老店，但最先是从小摊开始的，后来转做了泡虾，也算是积累了一大帮忠实的粉丝。这家泡虾店有个特点，就是泡虾比较小巧，且以猪肉泡虾为主。5元一拐，童叟无欺。

刚出锅的泡虾，黄澄澄、香喷喷的，用白色油纸包裹，约一个拳头大小。外皮酥脆，里面满满的猪肉，关键是，瘦肉比肥肉要多，而这两者比例却是刚刚好。

B 温峤镇永宁街的老梅泡虾：
食材自选，光辅料就有十余种

位于温峤镇永宁街，也就是温岭街附近的老梅泡虾也十分值得一尝。从小在温岭街周边长大的潘先生说，老梅泡虾实属 温西第一。光听名称就知道，老板自然是老梅了。老梅的本名是屈梅青，今年53岁，和妻子一起经营这家泡虾店已有二十五六年了。因自小就被街坊邻里称作 老梅，也便一直这么自称了。

最开始，老梅泡虾开在温岭街旁，生意也十分红火。后来搬迁到了自家家门口永宁街上，虽然不是主路，但市民前往时也不妨闻香识路。每天早上10时，老梅和妻子就开始备料，一直忙碌到晚上。老梅泡虾有个特点，泡虾的油用的是自家熬制的猪油。满满一大桶放在油锅边，顾客能一眼看见。此外，他们家摆放食材的桌上设置了格挡玻璃，台面上也总是擦得雪白，并不因为制作油炸食品而显得邋遢。老梅泡虾，最大的特点就是食材自选。银鱼、鱿鱼丝、火腿肠、虾仁、蛎肉、肉松 十余种辅料依次摆开，任君挑选。传统的猪肉泡虾5元一拐、鸡蛋泡虾7元一拐，每加一种辅料，便增加2元。记者选择了鸡蛋泡虾加辣包菜，一共9元。因此，泡好 的泡

虾个头也有些大，需要双手捧着才行。辣包菜中和了泡虾的油腻，鸡蛋的香味经过油锅的历练也更加醇厚。一入口，便觉得蓬松清脆。

我小时候才3分钱一拐，后来慢慢变成5毛，现在是5元。 在等待的过程中，老梅和记者说起了自己关于泡虾的回忆，在他的理解里，泡虾的名称有另外一种由来。 以前来了客人，家里没东西了怎么办？就用面粉做个面糊，炸成虾的形状，用来招待客人，所以是 泡虾。

老梅说，因为周边学校、市场搬迁，他的生意也颇受影响。从前最忙碌的时候，一天能卖300~400个，但现在只能卖100多个，大部分是老顾客光顾。

吃了这么多年，还是最好这一口。 来自横峰街道的陈女士和丈夫刚好来附近办事，想起心心念念的老梅泡虾，特地绕路过来买。

C 城西下岙村的德福泡虾：
有两只虾头露出，是 名副其实的 泡虾

在市区，不少市民更熟悉位于城西街道下岙村、大江实业斜对面的德福泡虾。同样是位于路边，生意很红火。每次经过，都能发现不少排队等候的市民。德福的泡虾同样是选用自家熬制的猪油，出锅后的泡虾色泽也是金黄透亮，顾客可根据自己的喜好添加其他辅料。不同的是，除了肉馅，德福泡虾内还会放两只鲜虾。因此，出锅后的泡虾不是规则的圆形，另两只虾头露出，是 名副其实的 泡虾。

在德福泡虾，一拐猪肉泡虾也是5元。若是想换换口味，店里另有各色 泡货 售卖，如菜花、香肠等，也是不错的选择。从下午1时开始营业，一直到晚上8时左右。 以前，一天最多能卖700~800个，忙得没空歇。 店主的儿子戴恩义说，前几天，还有一个企业主来买了376个泡虾赠送给员工，足见泡虾深得人心。

当然，美味的食物各有不同，泡虾也是如此。不同的店铺都有各自的 秘方，不同的顾客也有自己喜欢的口味。有的喜欢在泡虾里加鸡蛋，有的喜欢将泡虾配合嵌糕和麦饼一起吃，但也有的只喜欢最纯正的猪肉泡虾，各家的手艺、各种吃法搭配各色辅料皆有独到之处。温岭的美味泡虾店还有哪些？不妨趁着周末，带上亲朋好友，一起去重温一下儿时的美好吧！

一「拐」泡虾的念想

本报记者 陈远笛/文
潘都都/图

一到冬天，热乎乎的食物总是格外吸引人。

前几天走在街上，突然不自觉被一阵香味吸引。走近一看，原来是泡虾啊！忍不住掏钱买了一个，三两下就消灭了。吃完后满嘴留香，那香味仿佛已渗入了每一个细胞中。

泡虾是温岭的特色小吃，它的普及程度一点也不亚于嵌糕。它没那么精细，常隐匿于寻常巷陌。刚出锅的泡虾最是美味，色泽金黄，外焦里嫩，让人一吃就难忘。

姜系 美食不可少

本报记者 陈远笛

本周一开始，天气就放晴了，是难得的冬日暖阳天。随着冷空气再次来袭，周中开始出现降水，但十分短暂，气温也略有回升，大部分时间天气较好。周末开始，阴雨回归。

市民需注意的是，下周三开始，我市气温下降明显，降幅达6~8℃，最低气温或仅有零下3℃左右。天气突变，更需注意保暖防寒。这时候，一份暖心又暖胃的美食十分必要。

生活在海边的人们，似乎对姜有一种特殊的情愫。不少台州传统美食里总能找到姜的身影，而最让人难忘的要数姜汁调蛋。

姜汁调蛋是台州的特色小吃，热、香、甜，既抚慰舌尖、滋补肠胃，又能安顿心灵，主料有核桃、姜汁、蛋、红糖等。姜汁调蛋的做法也十分简单，制作时放入满满的姜汁、红糖、蛋、黄酒，装小碗进大锅干烧，烧出的蛋品甜中带辣，口感扎实朴素。也可放入核桃、龙眼等配料，端出后再撒上一把红糖，清香四溢。红糖的甜、姜汁的辣、鸡蛋的香、黄酒的醇，通通在炭火下凝结，在入口时绽放，是一个营养丰富的滋补佳品。

但自己制作姜汁调蛋还是有些费劲的。首先，要将姜洗净，放在小捣臼里不停地捣，直到捣成糊状，用纱布滤成汁。这个过程，既考验体力，又需要耐心，生姜散发的辛味也容易让人 热泪盈眶。直接用榨汁机榨也不失为一个简单的方法。制作时可选用老姜，老姜特有的辣味经蒸煮后，会散发浓浓的香味。鸡蛋也有讲究，最好是上等的本地鸡蛋。当姜汁调蛋端上桌，浓郁的姜味伴着老酒的香气扑面而来，吃一口，胃里似乎就有一股暖流往上顶，顿时倍感温暖，有那么点 晚来天欲雪，能饮一杯无的意思。姜汁调蛋也很适合和家人、朋友分享。它带有浓郁的酒味，平添了几分江湖豪气；大把的红糖撒下，甜蜜指数爆表。

除了姜汁调蛋，姜汤面也是人们非常喜爱的 姜系 美食。如果在街上闻到了一股姜香味，不用多想，周围一定有一家姜汁调蛋小吃店或姜汤面馆。相比起甜品里点到为止的辣感，姜汤面则是一种非常直白张扬的辛辣，加上各色海鲜浇头，一碗落肚，脑门已经渗出一层密密的汗珠。

相关链接

叮~你的冬季美食已上线！

俗话说：民以食为天。在这个寒冷的冬天，温暖你的不仅是励志语录的心灵鸡汤，以及身边志同道合、积极上进、充满正能量的好朋友，更应有热腾腾的美食。除了前面介绍的泡虾和 姜系 美食，还有哪些呢？都给你搜罗好了，赶紧往下瞧。

在寒冷的冬天，有比吃一顿砂锅羊肉更快乐的事吗？如果有，那就吃两顿！

在冬天，砂锅羊肉是较好的选择。因为羊肉是热性食物，多吃羊肉保证你的这个冬天都不会怕冷，实乃功效与味道并存的冬季必备佳肴。

红烧羊肉也是不错的选择，将羊肉与葱、姜、蒜、酱油、桂皮、茴香、冰糖等调料一同入锅，焖制三四个小时，出锅前再撒上一大把青青的蒜叶，一盘肥美鲜甜的红烧羊肉就完成了。

冬天吃烤羊无疑是一种享受，里面的肉似乎是先分好的，一块一块的，整齐地排着队，刺也分离开了。夹起一块，喜欢吃辣的还可以蘸些浓浓的辣汁儿，放进嘴里，轻轻一咬，鱼肉就分成了一粒粒的小块，再一嚼，鱼肉的香味和嚼劲就全部显露出来了，让人越嚼越有味，越嚼越好吃。

俗话说 小雪腌菜，大雪腌肉。每到冬天，自然少不了腌货香。腌肉最好的材料就是新鲜的土猪肉，把秘制腌料均匀地撒在肉上，用双手不停地揉搓、抹匀，直到形成一件白色的 外衣，将猪肉厚厚裹住。盐抹均匀了，晒出来的腌肉才会更香、更入味。腌制好的猪肉要放在通风处静置半个月左右，再在阳光下晒上四五天，待到肉质透明、色泽亮黄时，就大功告成了。电饭锅里放入米饭，上面再蒸点腊肉，简单而不减味。