

定海东山路上的徐记台州小吃,地道又好吃

前身是东大街上的鲍厨娘,鲍汁黄焖鸡米饭仍是招牌

□记者 朱蔚 文/摄



这家店开在定海东山路5号,搬到现在的位置时间不长,不过说到他家原来在东大街上“鲍厨娘”的名号,可就有太多吃货是老客了。新鲜鸡块的自然鲜味加上店里秘制的鲍汁,让他家在众多黄焖鸡米饭店中脱颖而出。

老板、老板娘都是台州临海人,店里加上台州小吃的招牌后,索性把台州多种的小吃都在店里上新,糖醋鸡蛋饼、糖醋铁板年糕、扁食、食饼筒、临海大排面、炒米面……地道又好吃。



糖醋口的都好吃

炒米面、炒方便面滋味也在线

连着几天,朋友的几餐都是在定海这家徐记台州小吃解决,吃完食饼筒吃扁食,从没吃到过的糖醋鸡蛋饼和糖醋铁板年糕直把她吃得赞不绝口,炒米面和炒方便面也都没落下。唯一遗憾的是店里全都是主食,一次想多点几样,无奈实在是塞得肚皮饱饱,便有了一次又一次的造访。

台州的许多小吃早有耳闻,小红书上一直都有去台州旅游的吃货“欢呼”:简直是碳水的天堂,“糯叽叽”星人的最爱。把目光收回舟山,能在一家台州小吃店里吃到多种小吃,还近在眼前,岂不快哉。

食饼筒这一类的台州小吃对于舟山人来说并不陌生,早前常住沈家门的台州渔民从家乡带来了食饼筒,一张柔韧的薄饼即可包裹所有想吃的方便吃法,也让这类小食在沈家人心里占据了一席之地,跟着又延伸到本岛的各个地方。

台州的米面也一直闻名,加入蔬菜和肉丝,炒得干干的,上桌就是香喷喷的一盆。前几年还在东港吃到了台州的嵌糕,也是在台州人开的小吃店里边,嵌糕即是把热腾腾的年糕摊成饼状,裹入炒好的菜和红烧肉,最后浇入的一勺红烧肉汤汁堪称灵魂酱汁。倒是这个糖醋鸡蛋饼之前没有听说,那先吃起来。

原本主打的鲍汁黄焖鸡米饭依然能在店里吃到

糖醋鸡蛋饼在铁板上摊制,先煎火腿肠,铁板上发出“滋滋啦啦”的声响,加入金针菇,翻炒后再加一把生菜。这边的内馅准备得差不多了,再开始加工饼皮。饼皮都是大早上到店后再摊的,此时要做的,就是把饼皮加热,再磕个鸡蛋,刷上糖醋酱。整个四四方方地包裹起来,糖醋鸡蛋饼便热乎乎地出炉了。

拿到手里咬一口,果然是酸甜口,酱汁点睛,糖醋酱裹着外皮,里边的馅料也变得有滋有味。老板娘介绍:“我们家的糖醋铁板年糕也很好吃,下次可以试一下。”这几款酸甜口的小吃,好味在于加入的糖醋酱,都是店里自己熬的,清爽好味。

以为是一家新店,聊起来,才知道已在舟山落户六七年,也是老店了。老板娘徐敏飞和丈夫都是台州临海人,台州的小吃多,临海的小吃就更丰富了。

开一家小吃店,把更多的家乡美食带给大家,是徐敏飞和丈夫把店搬到现在东山路的位置后想做的事。

在此之前,他家的“鲍厨娘”在东大街上已经开了五年,主打鲍汁黄焖鸡米饭。鲍汁黄焖鸡米饭是他家的招牌,每份饭里新鲜鸡块的自然鲜味,结合店里熬制的鲍汁,做出与其他家不同的

滋味。

用青菜怕会出水,为了保持口感,他家搭配的蔬菜特地用菌菇类和豆制品。

大排一定要买新鲜的 下锅前先经过“干锤百炼”

一份主打招牌俘获一帮粉丝,如果不是房租到期,东大街的“鲍厨娘”还会一直延续下去。现在换了地方,他家索性在原有的基础上进一步打出了台州小吃的招牌,家乡的各类美味小吃也纷纷在店里上架。

怕同质产品之间的竞争,夫妻俩还去打探了一下,本岛做台州小吃的还有一家是在新城,以食饼筒为主打,而“我家的特色和他家不一样”,且一个在定海一个在新城,相隔有距离,这才放心地挂上店招。

近期,店里还上新了临海大排面,乍听好似寻常,滋味可不寻常。这是来自台州临海的做法,面里的大排入锅前要经过特别处理,而不是锅里烤制的那种。大排选料讲究新鲜,一定要用每天现买的新鲜大排,绝不能用冻肉,这样口感才嫩。

每天上午早高峰忙完之后,徐敏飞就去市场亲自挑大排,准备起临海大排面的食材来。买回来的大排都要经过“干锤百炼”,以刀背敲大排,大排本都是瘦肉,口感紧实,吃起来会有一种“柴”的感觉,肉质纤维都敲散了之后,才会松软。

“笃笃笃笃”敲的时候,刀背力道的把控便显现出店家的技术。之后再经过腌制,最后吃到嘴里的大排不但入味,且入口即化。

所有小吃都是现做现包 每天从早上6点开始到夜里9点

还有店里的食饼筒,根据季节的不同,徐敏飞更换着内馅。这一季的食饼筒裹有九样菜:红烧肉、炒肉丝、炒米面、炒红薯粉、炒包菜、炒绿豆芽、炒蒜苔,还有海带丝和鸡蛋丝。

天气热的时候,店里的一款薄荷椰也很受欢迎,以临海的仙草糊加上椰子肉和纯牛奶制作的椰奶混合而成,到了夏天,到店基本上是人手一杯。

还有小朋友喜欢的鸡蛋仔,用鸡蛋、牛奶、面粉现调,所有的原材料都在眼前看得见。现做现压,一份出来,香气扑鼻。

可惜店里的空间有限,如果面积能更大一些,徐敏飞还想把烤鸭饭上架。烤鸭饭也是店里的老滋味了,开“鲍厨娘”之前,他家在文化路上开了一家叫做“食牌记”的小吃店,主打烤鸭饭。烤鸭的酱汁也都是自家亲制现熬,关键配方的加持,使得出炉的每只烤鸭都是香喷喷的,让人欲罢不能,做成烤鸭饭更是受到吃货们的喜爱。

“我家都是手工活,所有的小吃都是现做现包。”徐敏飞说,新鲜又有好滋味,所以大家都喜欢。小店每天从早上6点多营业到夜里9点,早上到店的客人吃台州小吃的比较多,到了中午和晚上,以面和饭为主。

