

幽深巷子里飘来诱人蛋卷香



晾凉后的蛋卷



鸡蛋、白糖、芝麻面糊



上饼铛烤制



卷蛋卷



蛋卷切小块



酥脆的蛋卷



刚出炉的蛋卷

□李露
 据说真正的吃货，不会在意吃饭的地点是在衣香鬓影的饭店还是街边的苍蝇小馆，也不会以食材的稀奇与否为关注重点，他们更在意的是食物的口感和与之带来的愉悦感。现实中，不少能给食客留下深刻记忆的美食，大多隐藏在一些小巷子里，只有本地人才知道。而这些小店铺，每每只钟情于一件事，即倾尽所有心血，才制作出了让人心服口服的美味。

钟情甜蜜蛋卷香

前阵子，路过奉化规划设计院，被巷子口的蛋卷香迷了心智，当天晚上我就开始做梦，梦回了小时候。

小时候，阿姨家不远处有一户做蛋卷的人家，天气晴好的时候，整条巷子里都是鸡蛋和面粉在烤制中散发出的奇异香味。妈妈拗不过我，会给我一张5元的纸币，让我自己去排队。那时人小又馋，总觉得队伍长，时间过得慢，于是只能嘟着嘴一个劲地闻蛋卷香，不住地咽着口水。好不容易买到，我必定迫不及待地打开纸袋，拿出一根还有余温的蛋卷，嘴巴摆出“啊呜”的形状，另一只手摊在嘴巴下接那些掉下来的碎屑。

只是还没来得及砸吧嘴，闹钟忽然把我拉回现实，只有指尖犹温，像真的刚拿过蛋卷。忍不住把手凑到鼻子下面闻一闻，却没有销魂的蛋香，心里遗憾得一塌糊涂……

据说发明蛋卷不是为了美味，而是为了填饱肚子。在旧时代，穷苦的人家为了填肚子，挖野菜、草根来吃的人到处都是。但这些东西非常难吃，于是有人为了改善伙食，就想出了个好办法，将鸡蛋和野菜、草根和在一起煮。因为鸡蛋的稀缺与珍贵，这道煮菜就成了宝贝，人们将其烘干卷成留着慢慢吃，这就成了蛋卷的始祖。

巷子里的蛋卷店

后来随着生活水平的提高，鸡蛋和面粉成了好搭档，再点缀一些黑芝麻，发展成了现在的蛋卷。只是做蛋卷这生意利薄人苦，伴随着美味增多慢慢地消失在街头巷尾，我对蛋卷的钟情也被其他的美味勾去了念想，偶尔心血来潮会突然想起那股酥脆香甜的诱人美味，但总因为找不到购买的地方不了了之。

偶然间从朋友口中得知，在幽静的岳林西路中段，有一家做了20来年的蛋卷店，不仅干净卫生，还味道正宗，于是我赶紧出发前去一探究竟。

早上6时半，大街小巷都还沉浸在睡梦中，雪飞蛋卷铺就已开门营业。不一会儿工夫，幽

静的巷子里就飘起了一股勾魂的蛋卷香，路过的、住附近的纷纷被这股香味蛊惑，驻足在店铺前朝屠雪飞喊话：“这蛋卷怎么卖？给我来一袋。”“我也要一袋……”

屠雪飞说，近几年超市多了，吃的零食也多了，再加上这里幽深巷子远，生意已经差了很多，以前在居敬小区开店的时候，每天都有数不清的人排队购买，现在老顾客还会特地绕来这买蛋卷……

熟能生巧练绝技

队伍的最前方，瘦小的屠雪飞正在一刻不停地翻动着饼铛。其实蛋卷就是将面粉、鸡蛋液、白糖、芝麻和植物油搅拌均匀成糊状，倒入烧烫的饼铛内，烤制成薄片，然后卷成圆筒状晾凉。这个过程中，烤制的火候是最重要的一环，不停地翻转，才能让饼铛里的蛋卷熟而不焦。

别看饼铛在屠雪飞手里犹如听话的孩子快速地在燃气灶上变化着位置。其实这些扁平状的金属器具每一个都有13公斤重，一般人拿一会儿就手酸，更别提像屠雪飞一样耍得虎虎生威。“没什么秘诀，就熟能生巧呗，你像我一样做20年，肯定比我更厉害。”

雪飞蛋卷源于20年前，那时屠雪飞和老伴周红明刚从奉化第一陶瓷厂下岗，看着家里嗷嗷待哺的孩子和存折上日益减少的数字，屠雪飞和周红明愁白了头发。一天，街上叫卖蛋卷的声音让屠雪飞萌发了想法，不如转行卖蛋卷？这一想法得到周红明的支持后，机修工出身的他立刻自制了3副饼铛，夫妻俩走街串巷开始做起了蛋卷生意。

刚开始的时候，雪飞家的蛋卷并不受欢迎，不好吃也不好看。没有师父可以请教，周红明就自己琢磨，从重新调配面粉到增加饼铛的数量，无数次的试验之后，周红明终于找到了原因，改良制作出了金黄酥脆、香甜可口的雪飞蛋卷，蛋卷生意步上了正轨。

如今屠雪飞已有53岁，虽然雪飞蛋卷目前由雪飞和弟弟一起经营，但是屠雪飞说，等过几年做不动了就会关店退休了。“这么辛苦的活，儿女都不愿意接手的。趁我还做得动就再做几年，做不动了就算了。”



更多精彩，请关注“七彩奉化”“in奉化”



当你在自家厨房尝试一道美味，投入身心制作时，不妨与我们一起分享你的感受；当美味出炉，不妨让我们一起共享成果。

记住，伟大的美食家可以来自任何地方，或许就是你的厨房哦！

投稿邮箱地址：740498844@qq.com 88912175

胡萝卜三文鱼松

每次带宝宝出门，妈妈们是不是都很惆怅宝宝的辅食？今日，我们来一款香喷喷的营养鱼松：胡萝卜三文鱼松。

制作步骤：

1. 新鲜三文鱼去皮切片，胡萝卜切片。
2. 用辅食机蒸20分钟。可以稍微久一点。
3. 倒回辅食机搅拌成泥，为烘干做准备。
4. 鱼的水分比肉多很多，直接

翻炒很难炒开，也容易焦，所以尽量薄铺在油纸上，烤箱25℃热风烘。

5. 烘大约40分钟，期间不定期翻拌，水分蒸发一些之后，鱼泥就变成了粗颗粒的粉末状。

6. 再倒入辅食机，辅食机一定要擦干，无水状态，再搅拌。

7. 小颗粒搅拌开之后，再小火炒干。满厨房的鱼香味，肯定会让你忍不住偷吃。

制作者：网友“Michelsxy”



蒸熟



沥干水分



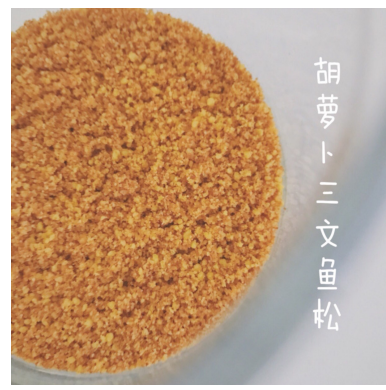
搅拌



平铺 烘干



小火翻炒



胡萝卜三文鱼松



对于一枚吃货来说，每一次旅行，品尝当地美食，可能比旅行本身更重要，由一道美味认识一个地方，从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点，而想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿！

投稿邮箱：740498844@qq.com, 88912175

美龄粥

美龄粥是南京的一道民国知名小吃。想想，米都熬化了的口感，和豆浆香，加之各种营养配方，真是的超级养人而且有助于保持身材。

美龄粥的来源：

据说有段时间宋美龄女士茶饭不思，于是府里的大厨用小米和豆浆熬了一锅粥，宋美龄喝了胃口大开，后来就成了她钟爱的一道粥。再后来，就流传到民间了，名曰“美龄粥”。

用料：

豆浆 800ml；水 250ml；糯米 80g；粳米 20g；山药 200g；枸杞、冰糖适量。

做法：

1. 糯米和粳米混合后浸几个小时，山药洗净蒸熟。
2. 水和豆浆混好加热到沸腾，加入浸泡好的米。
3. 山药蒸好去皮，放入保鲜袋用擀面杖或者手压成泥，稍微留点小块不要紧。然后在豆浆米煮开的时候倒入，转小火熬。
4. 经常搅拌，小心糊底和溢出来，大概小火熬40分钟就可以熬到米化了，加入冰糖搅拌。
5. 枸杞拿水泡开，放到最上面做装饰，点辣唇。据美食杰、安徽网



图片来自网络