



奉化萧王庙的芋艿头、剡溪的大白鹅、溪口的笋、远近闻名的奉蚶、大黄鱼……1927年，蒋介石与宋美龄在上海大华饭店举行了轰动一时的结婚仪式，婚宴上，这些来自奉化的特色乡土菜肴惊艳四座，后来也成为蒋氏家宴上的“主角”。

80多年后的今天，一桌由奉化溪口的大厨们精心发掘整理、创新的“蒋家宴”，参评去年开始的“《中国浙菜——乡土菜谱》宴席征集”活动，广受好评。“蒋家宴”，奉化乡土菜宴席的杰出代表，资深食客们说，一桌家乡菜，是盘旋在游子们舌尖上的相思蛊，盘中品的是熟悉的家乡滋味，最能解游子心头那刻骨的乡愁。

记者 孙美星

蒋家宴：最解乡愁的奉化乡土菜

宴席有来头 主要菜单 来源于蒋宋婚礼

一九二七年十二月一日，上海豪华的大华饭店布满鲜花，高朋满座，一场显赫的婚礼在此举行，新郎是蒋介石，新娘是宋氏三姐妹之一的宋美龄，1300多名宾客应邀参加。

为了筹备婚宴，在奉化溪口镇土生土长的蒋介石命丰镐房管家急送一批宁波菜原料至沪，有奉化芋艿头、奉蚶、剡溪大白鹅、大黄鱼等，由于上海大厨师有点吃不准该怎么做出地道的“奉化味”，于是又把丰镐房的厨工请到上海帮忙，“蒋氏家宴”由此得名，这桌独具宁波风味的婚宴大获来宾赞赏。

这以后，蒋宋夫妇多次来溪口省亲，以蒋氏家宴分别在妙高台、墓庐、文昌阁宴请亲友僚属。在南京期间，亦常命人把奉芋、大黄鱼等特产送往当地。亦以类似的菜谱招待外国友人或宾朋政要，故“蒋氏家宴”亦有民国第一宴之称。

“过去的‘蒋氏家宴’主要是奉化一些特色菜肴，如今的‘蒋家宴’不但有源自蒋介石与宋美龄结婚仪式上的婚宴菜式，保留与宁波菜有关系的最原汁原味的一部分，还根据现代人的口味进行了改良和创新。”如今经过发掘整理后的“蒋家宴”再现溪口，每桌600~1200元不等的价格吸引了不少食客。奉化市餐饮行业协会秘书长孙敦民介绍，奉化有山有海有平原，奉化的乡土菜可以分为三个系列，一是以奉蚶为代表的沿海系列海鲜菜，第二个是山地系列菜，像雷笋、毛笋、菌类等，第三是平原系列菜，最出名的就是奉化芋艿头。而一桌新菜老菜荟萃的“蒋家宴”，所有食材原料都在奉化当地就地取材，做法来自奉化民间、传承传统，最能代表奉化的乡土菜特色。



蒋家宴

菜式很考究 做一盅芋艿羹 要花大半天

一桌地道的乡土菜除了地道的原料，还有考究的做法。“蒋家宴”流传多年，菜式上一直推陈出新，但一些经典菜肴的传统做法还是得以保留，像其中最考究的一道菜就是芋艿羹。”溪口口镇食府厨师长葛喜遥介绍，芋艿头是奉化最具特色的食材，制作奉化芋艿羹有很多种做法，简单一些的用肉末油渣炖，最考究的使用“敲骨浆”，这样做一盅芋艿羹要花大半天时间。

“制作敲骨浆要用上大块的猪筒子骨，先把骨头敲碎，然后用高压锅炖，先用大火烧开，然后用小火慢炖，至少要炖4~5个小时，让骨髓里的精华都析出为止，然后把炖出的渣滤掉，剩下的汤汁和豆瓣酱搅拌均匀，和奉化芋艿头一起烧，这样做出来的芋艿羹味道特别香浓。”

奉化老三鲜这道菜同样做工繁复，一道菜里有肉丸、鹌鹑蛋、猪肚、蛋糕等材料。“奉化老三鲜是奉化的一道传统特色菜，这里的‘蛋糕’虽然和我们平时吃到的面包房里的蛋糕写法一样，但其实做法口味都有很大的区别。”葛喜遥介绍，老三鲜里的“蛋糕”是用鸡蛋液煎出来的，煎得厚厚的两面焦黄，然后用石板压成片状，然后用斜刀切成片垫在碗底，上面再放上肉丸猪肚等其他食材，上锅蒸好以后倒扣在盘子里，色香味形俱全。

“过去奉化乡里人家办酒席，都要用上红烧蹄膀这道菜肴，不过一头猪不过只有4只蹄膀，有时候办多桌酒席的主人买不起那么多蹄膀，就会把五花肉切成方块，和蹄膀一起烧，然后放在盘子里代替蹄膀。”葛喜遥介绍，久而久之，人们发现，方块五花肉烧出的美味不比蹄膀逊色，这使得方块肉成了单独的一道菜，“蒋家方块肉”这道菜就是源自奉化当地的民间菜肴，五花肉和青菜一起，荤素搭配，更适合现代人偏清淡的口感。

此外，奉化溪口镇的剡溪水水质清澈，那里产出的螺蛳和河虾味道也特别好，由这两道菜看做出的“剡溪双鲜”这道菜，不用传统酱爆螺蛳里勾芡的工序，避免了美味包裹在螺蛳壳外围的尴尬，保持原汁原味的同时，也更入味。

原料要地道 笋干、芋艿头都有指定产地

不少“蒋家宴”的菜肴背后都有来历，传说蒋介石有“三好”：一好家鸡，二好溪口山区的芋艿头和竹笋，三好奉化象山港小海鲜，这些食材都体现在“蒋家宴”的菜品当中，如岩头笋干肉、蒋家方块肉、奉式老三鲜、剡溪双鲜等菜肴。

像“苔菜小溪鱼”这道菜，相传就是蒋介石喜欢的，背后还有一个小故事：蒋介石小时候经常到剡溪玩，有一天，看到许多小鱼向上游游。因为水太急，几次都被冲下来，但是小鱼还是用力向上游。小蒋介石看了，心里想：“小鱼都有这样大的勇气，我们做人，能不如小鱼吗？”虽说这故事真假难以考究，不过因为剡溪水水质好，溪口特产的小溪鱼确实品质优良，是难得的乡土菜食材。

“奉化乡土菜最重用料考究，选料好菜有才地道。”溪口口镇食府厨师长葛喜遥介绍，像做芋艿羹的原料就只用奉化萧王庙镇前葛村的芋艿头，因为前葛村的土质中有黄泥层，长出来的芋艿头品质最好，别的芋艿头黑黑的，前葛村的芋艿头顶部粉红，没有一丝杂丝，特别软糯，芋艿头太大太小都不行，1公斤左右重量的

最好。奉化竹子资源丰富，盛产各种竹笋，“岩头笋干肉”这道菜，选用的原料就是蒋介石原配毛福梅老家——岩头村的笋。相传这里的毛笋肉嫩鲜美，晒干后，口味独特，深受蒋介石喜爱，毛福梅每年都会将晒制的笋干送到南京，而蒋介石每次回到溪口，也必吃毛福梅的岩头笋干肉。葛喜遥介绍，其他地方的竹林土壤有沙石，岩头村的竹林里基本都是细腻的黄泥土，这样的土壤长出的笋特别白嫩，味道甚至还带点甜。

不过“美龄养生羹”这道菜肴和宋美龄本人没啥关系，这道“蒋家宴”上最先上桌的热菜，主要原料有豆腐、咸蛋黄、海参末和香芹末等，是一道半汤半菜的菜品，因为特别养生，适合女士吃，因此取了这个名字。

“蒋家宴”上唯一一道点心是“丰镐房油包”，做法和宁波特色点心水晶油包一脉相承，相传蒋介石原配毛福梅一生信佛，乐善好施，经常救急帮扶乡邻，每年过年时候，毛福梅都会在丰镐房外搭棚，分发油包，这道菜肴因此而来。

■链接

“蒋家宴”菜单

【冷菜】

新风鳗鲞
贡品奉蚶
凉拌羊尾笋
奉化大白鹅
红膏咸蟹
麻香臭冬瓜

【热菜】

美龄养生羹
亭下湖鱼头煲
苔菜小溪鱼
奉化油渣芋艿盅
奉式老三鲜
蒋家方块肉
盐焗焖鸡
宋家三绘
剡溪双鲜
岩头笋干烤肉
油焖春笋
四明高山石蛙

【点心】

丰镐房油包

看男科 到欧亚



宁波欧亚男科医院
OUYA MAN'S HOSPITAL OF NINGBO



健康热线：0574-2785 9999 院址：海曙区解放南路8号（兴宁桥西、天元大厦对面） 网址：WWW.NBNKYY.COM