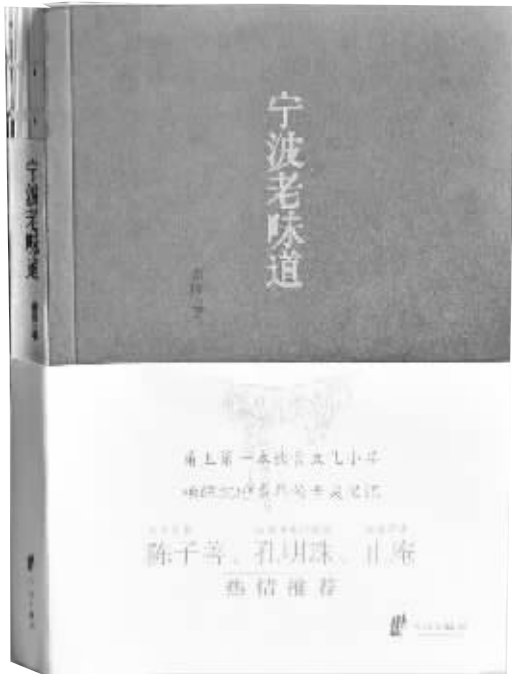




记者 崔引 摄

舌尖上的匠心

跟着《宁波老味道》品尝宁波老味道

【七浆八浆】

柴隆的宁波话说得很溜，宁波菜也做得很正宗，骨子里流淌的却是山东大汉的血液。

他出生在青岛，9岁随父母到了宁波，读书、工作，做了宁波女婿，早已融入了这座城市。

他似乎生来就喜欢寻味。孩提时代，生个煤球炉，不忘煨个番薯、烘块年糕，偶尔心血来潮，拿铁丝串起肉块，撒点盐，烤成肉串吃。

甬城大大小小的餐馆，几乎没有他没涉足的。遇到心仪的菜，回家之后，他就迫不及待地去做，每次都像那么回事。

真正让他对宁波下饭刮目相看，始于第一次拜见岳父岳母。

毛脚女婿刚上门，丈母娘就烧了满满一桌宁波“台面菜”，其中有一碗菜是蒿菜蛎螺浆。

那时正值清明，“清明螺，赛只鹅”，正是螺肉最肥美的季节。蒿菜虽已开花，香气却浓郁，丈母娘把“上市货”与“落市货”搭在一起，味道竟鲜美无比。

他自小在北方长大，看惯了大碗炖肉、大锅煮菜的情景，北方人与南方人的做派，在下饭里体现得淋漓尽致。

后来他悉心琢磨，发现宁波人的桌上总会有些汤汤卤卤，取材多为时令菜。

早春二月，黄鳝刚出洞，韭芽最嫩，黄鳝水余，划骨取丝，韭芽切段，撒胡椒粉，浇热猪油，宁式鳝丝浆，齿颊留香。

清明前，菜蕻干刚晒好，河里的蛎螺也最肥，一碗万年青蛎螺浆，清火去热。

端午前后，苕苳叶片肥硕，咸菜笋丝鲜美，一碗苕苳笋丝浆，小孩吃了，夏天不生痱子。

夏天到了，夜开花（瓠瓜）上市，夜开花豆瓣浆，清凉爽口。

冬至前后，冬笋新鲜，霜打的天菜芯，消了苦味，天菜芯笋片浆，最是清新爽利。

过年待客，杀鸡宰羊时，又会端出一碗热气腾腾的鸡杂浆。

七浆八浆，早已深入宁波人的生活。有句宁波老话叫“转浆”，说的就是各种事情凑到一块，忙得不可开交。

老宁波的“七浆八浆”里，蕴藉着江南的精细与风雅。



宁式鳝丝浆

【做人家】

“做人家”是柴隆反复提到的一个词。这是宁波方言，说的是勤俭持家。这种风气，贯穿于老宁波的日常生活。

他从小听大人们讲起，过去宁波人日子清贫，吃饭吃菜厉行节约。

一份蟹糊摆上桌，用筷子尖蘸了，唯恐过多，还要甩上几甩，才肯放进嘴里下饭。

抑或三颗泥螺过一碗热泡饭。老宁波骨子里的“做人家”，在饮食上体现得近乎极致。

再比如，他说宁波人吃早餐，有“四大金刚”：大饼、油条、案饭、豆浆。最省事的还是泡饭。

几乎每个宁波人都是吃泡饭长大的。泡饭与粥不同，是由隔夜的冷饭加水煮成。

它没有粥的黏糊缠绵，一粒一粒，颗理清晰。

如此寻常的东西，柴隆还一头扎进故纸堆，寻觅泡饭的历史：

【压饭榔头】

压饭榔头，通俗点说，就是下饭神器。

宁波人的压饭榔头很多，大多是宁波人尝了鲜掉眉头、外地人看了皱紧眉头的海味冷盘，诸如醉泥螺、蟹糊、血蚶、生蛎黄等等。

在柴隆眼里，最下饭的要数醉泥螺，肚皮撑破还要讨。醉泥螺过泡饭，呼噜呼噜能吃一大碗。

柴隆对腌泥螺也颇有研究。他认为泥螺腌制入食，以三季为佳：“三月桃花盛开，泥螺壳软味美；五月梅雨淅沥，泥螺膏溢壳外；中秋桂花满地香，泥螺紫若水晶，爽脆滋味长。”

吃泥螺，吐泥螺壳，在他笔下也变成一件诗意的事：“把螺肉吃下，将薄

泡饭最早可能诞生于五代，其学名曰“水饭”。南唐刘崇远《金华子杂编》中，就有“水饭”的记载。

吴自牧的《梦粱录》和周密的《武林旧事》中，都曾有关于泡饭的记载。

柴隆描述老宁波人做泡饭的情景，是一幅远去的市井画面：

“无数个清晨，老墙门内的主妇们揉着惺忪的睡眼，穿着睡衣，趿一双拖鞋板，晃晃悠悠下楼来到灶跟间，捅开封了一夜的煤球炉，坐上一个钢精锅子，取下吊在灶梁顶钩上的‘饭篮笊箕’，抓入几块隔夜的‘冷饭娘’，倒入热水瓶中的开水，盖上锅盖任其滚煮，然后忙着去倒马桶……”

泡饭其实说白了就是回锅的剩饭，省时省力，一碗水泡饭，几分钟搞定，没什么营养。

可就算是旅居海外的宁波帮，经常在外应酬，荤腥吃多了，最爱的，还是那一碗热乎爽利的泡饭。

【好吃场】

着吃馆的场景。

明嘉靖年间，戚继光曾亲率主力，在宁海一带日夜指挥追剿。

正是春寒料峭的季节，戚家军遵守“冻死不拆屋，饿死不掳掠”的军纪，肚子早已憋塌，却只能忍饥挨饿。

宁海村民看到此情此景，纷纷拿出不多的杂粮、菜、肉，混在一起，煮成羹糊，凑成百家饭，送去前方。

将士们喝完百家饭，士气大增，一鼓作气，击退倭寇。



位于南塘老街的余姚黄鱼面馆

自此，正月吃馏，成了宁海习俗。百家馏，既可当主食，也可下饭。

余姚黄鱼面，也是柴隆偏爱的美食。照理说，余姚不靠海，不出产黄鱼，但余姚人不经意间与黄鱼结缘，倒是造就了一段佳话。

上世纪50年代，野生黄鱼物美价廉，余姚舜江楼旁，有个三阳酒家。

一位姓王的名厨，尝试着把新鲜黄鱼与面同烧，结果鱼香四溢，肉嫩面滑，汤味浓醇，顾客吃了以后赞不绝口，回味无穷。

此后，各处餐馆纷纷效仿，余姚黄鱼面的名声，也渐渐传开了。

柴隆不仅考证出余姚黄鱼面的缘起，还摸熟了吃黄鱼面的去处。

除了南塘老街的余姚黄鱼面馆，在余姚当地，太平洋酒店边上的“鲜得来”、长安路上的“松兰”、健康路的“阿玉面馆”、东旱门路的“黄鱼面馆”、北滨江路的“何记”等等，都能吃到正宗的余姚黄鱼面。真正比当地人还如数家珍。

【书籍推荐】

文章节选：

宁波人吃年糕，花头多，样式也常翻新。从原始的“火缸煨年糕”到“咸齋冬笋年糕汤”，从“大头菜烤年糕”到“菠菜毛蟹炒年糕”，无固定的程式，时令菜蔬、海鲜皆可搭配，吃法屡见奇特与创新。

譬如央视纪录片《舌尖上的中国》中，给了一盘“梭子蟹炒年糕”一个特写镜头。当梭子蟹贱到白菜价的时候，鲜到根本无需放味精，用它炒年糕是广受街巷欢迎、又最具本土特色的。蟹块与年糕红白相间，点缀些姜丝和葱段，螃蟹与年糕的相逢，“目食”与口舌皆得，这是宁波人匠心独具的家常美味。宁波人饮食的巧致，在这盘“梭子蟹炒年糕”中发挥得淋漓尽致，一段水磨年糕的风雅，藏于市井生活中，体现在日常饮食里。

《宁波老味道》柴隆著，宁波出版社，2016年1月第1版