

宁波风味小吃米豆腐能否像汤圆一样走向全国？

甬城一位女企业家有这个想法，但遇到保鲜瓶颈

“想把奉化的米豆腐卖到上海去，但保质期太短怎么办？商报能帮我想想办法吗？”昨天，市民张女士致电本报，反映自己在推广宁波传统特色美食时遇到的困惑。

“蕪湖米豆腐”，是宁波奉化沿海地区一道独特的风味小吃。刚做好的米豆腐拿在手里水嫩似果冻，但放一阵子就会马上变硬。接下来要品尝美味就必须和时间赛跑，像现在这种天气，常温下2天已是极限。米豆腐能不能像速冻汤圆一样走向全国？带着这个问题，记者请教了专家和业内人士。

宁波企业家想推广家乡美食 但米豆腐不宜久放遇瓶颈

去年6月，本报记者走访了奉化市蕪湖镇金网村的米豆腐老师傅周益松的作坊，刊发了报道《渔家美食蕪湖米豆腐》（见右上图），还原这种宁波传统美食的制作过程。这篇报道让读者张女士很激动，原来她对这种美食情有独钟。后来张女士通过本报记者要到了周师傅的电话，想和他合作，把美味米豆腐推广到外地去。

奉化蕪湖的米豆腐是一道源自晚清时期的特色美食。2010年，蕪湖米豆腐被列入宁波市非物质文化遗产名录。和不少行将消失的民间技艺一样，如今在蕪湖当地会做且愿做米豆腐的人越来越少。

不糯的早米如果用来煮饭，可能是下下之选，它做出的米豆腐却让人难忘。不用卤水或石膏，大米经过几小时的浸泡、磨浆、熬制、成形之后，刚出锅的米豆腐晶莹水嫩。用冷水浸泡一阵子，豆腐开始变得紧实。无味无香的米豆腐，正因为其在味觉上的无争，最能融合各色山珍、海味和田产，和海鲜蔬菜等一起煮着吃是最常见的做法。如今在宁波的南塘老街，



就能品尝到米豆腐。

“我对米豆腐有特殊感情，我自己是奉化人，从小就喜欢吃米豆腐，我们家里过年过节总少不了这盘小吃。”张女士说，她专程去了周师傅的作坊，然后又到外地找市场，最后瞄准了和

宁波人口味相近的上海市场，希望在当地 的饭店或餐馆推广。不过在具体筹备米豆腐进上海的过程中，张女士遇到了难题：“宁波和上海虽然不远，也有几小时的车程。米豆腐保质期太短，夏天更是不宜久放。”

夏天最多只能放2天 米豆腐老师傅说天一热就得减产

奉化市蕪湖镇金网村的周益松，做了15年的米豆腐，是蕪湖比较大的米豆腐供应商。说起米豆腐的保鲜，他也没有更好的办法。

“像冬天我是每天都做米豆腐的，不怕坏，可以放一个星期，我一天最多要做几百公斤。但夏天米豆腐放不

久，常温下顶多放两天，而且时间放久一点味道要变掉，不好吃的。”周师傅说做米豆腐只用米和水，不放任何防腐剂，因此保鲜全靠天气。夏天他每隔一两天做一次米豆腐，每次只做十几二十公斤。因为米豆腐不好储存，夏天销量少，因此很难往外运。

“米豆腐放冰箱里冷藏时间可以久一点，不过夏天也就最多可以放四五天。”周师傅说，冷藏米豆腐其实也是权宜之计，因为冷藏几天后，米豆腐会发硬，口味变得不好。他也希望能找到让米豆腐保鲜的好方法，这样销量可以更大。

专家建议

建议搬家伙派师傅去上海现做 全程冷链虽可取但成本太高

“米豆腐这种传统方法制作的食品，在推广的时候都会遇到保鲜的问题。米制品根据国家规定不能添加任何防腐剂，保鲜更难。”浙江万里学院生物与环境学院副教授杨震峰是研究食品保鲜方面的专家。杨震峰介绍，米豆腐不能像汤圆一样用速冻的方法，因为冷冻以后会破坏其结构，就像冻豆腐和豆腐的口感完全不是一回事。而抽真空的方法同样不适合，

因为空气一抽干，米豆腐里的水也会出来，味道就变了。

“往米豆腐包装里充氮气保存是一种方法，但成本太高，并不适合米豆腐这样的大众食品。”杨震峰建议，张女士要想把米豆腐卖到上海去，一种方法是派师傅学习米豆腐制作工艺，然后带着全套设备到销售地去生产，另外一种方法只能通过低温冷藏、全程冷链的方

法，用冷藏设备和车辆把米豆腐运输到外地去。

“因为米豆腐这样的传统食品都是传统作坊式生产，卫生状况把控不够稳定，要想让米豆腐保质期更长，在生产过程中的卫生要求也要更严格。”杨震峰说，鉴于成本以及可操作性方面的考虑，目前来看把生产过程和消费端连在一起是最好的方法。



新闻纵深

缸鸭狗花了一年多 研制出汤圆粉的保鲜方法

怎样让宁波的传统美食走得更远？实现大规模生产后，如何保住老底子的味道？为了让外地门店的食品也像中央厨房刚做出来一样美味，宁波知名老字号企业缸鸭狗已经有了多年的尝试。

“像我们的宁波汤圆，用现磨的水磨糯米粉包是最好的，为了保证每个门店的水磨糯米粉能有最好的味道，我们前后探索了一年多的时间。”缸鸭狗食品有限公司研发部门负责人、中国烹饪大师林军介绍，为了方便糯米粉的运输，刚开始他们尝试了把水磨糯米粉烘干的方法，到门店再用水调制还原。但这样做出的汤圆，没有用湿的水磨糯米粉做出的汤圆那样香滑，口感的软糯度差了，也没有了米香。

“我们尝试了多种方法都不行，最后还是在艾青的保存中得到灵感，用超低温冷冻的方法，把刚磨好的水磨糯粉团，短时间内核心温度达到零下68摄氏度，最后终于做出了堪比现磨糯米粉的效果。”林军说。

同样让缸鸭狗的技师们煞费苦心的还有米馒头，现在他们还没有完全解决这个问题。

“传统的米馒头都是在作坊里半夜做，第二天早上去市场卖，因此可以保持纯正的口味。”林军介绍，为了实现规模化储运和上市，缸鸭狗的米馒头都采用冷冻物流的模式，这样的米馒头蒸好了以后再冷却了吃，口感差别不大。但如果趁热吃还是能品出和当天现做米馒头的区别，好在用油煎的烹制方法口味变化不大。所以现在缸鸭狗都会建议顾客，把米馒头买回家后采用哪些合适的烹饪方法。

传统美食要走得更远 须加大研发投入并与文化融合

“传统美食想要走出去，一定要和现代科技结合。”杨震峰介绍，同样曾经遭遇走出去瓶颈的，还有宁波的特产杨梅。作为宁波人的“宠儿”，多年来由于杨梅保质期短，具有“一日味变，二日色变，三日色味俱变”的特点，外地的食客很难品尝到原汁原味的宁波杨梅。不过如今通过保鲜技术的提升，和高效快速的后期物流支撑，已经能让全国各地的食客吃到当季的杨梅。

“传统美食走出去，还需要持续的投入。”林军认为，传统美食转向工业化生产，需要持续的研发，紧跟事业拓展的脚步，这就需要强大的财力支撑。为了提升研发能力，如今缸鸭狗的中央厨房和宁波大学等一些高校以及知名专业企业都有常年合作，一起来攻克食品保鲜的难题。

“小吃分为风味小吃、特色小吃和大众小吃，这三类小吃的受众和接受程度逐渐递增。米豆腐在小吃的分类中属于风味小吃，如何让更多的外地食客接受，除了技术上的准备，还要在营销策略上下功夫。”浙江万里学院副教授郭鉴认为，美食是一个城市最具吸引力的符号，宁波有很多特色美食，走出去潜力巨大。

“要想把一道地方风味美食做成特色美食，进而成为大众美食，一方面建议在销售场景上下功夫，营造有特色的销售氛围，比如把奉化渔家特色也一起打包到上海去，另一方面还要挖掘食品的文化内涵。”郭鉴认为，地方美食不能仅停留在食用层面上，还要与传统文化深入融合，如米豆腐和海洋美食文化结合，打好“文化牌”，这样才能让更多的宁波特色美食走得更远。

记者 孙美星