



102岁老奶奶 亲授豆豉腌制方法

原创调味品和菜品是阿成海鲜的镇店之宝

“听说慈溪坎墩阿成海鲜私家调制的海鲜调料非常独特，上海客人尤其喜欢。”近日，记者的校友、正宗慈溪人东家缘告诉记者，他的好几位朋友推荐了这家在慈溪小有名气海鲜饭店。

宁波的秋季，海鲜又多又新鲜，近日，记者来到这家传说中的海鲜店。



用阿成奶奶腌制的豆豉清蒸的豆豉白菜味道很鲜美。



阿成夫妇调制的海鲜调料。

寻常城乡接合部 “隐藏”着一家人气海鲜饭店

这家位于慈溪坎墩兴镇街的阿成海鲜，开在慈溪的城乡接合部，地理位置靠近浒山。兴镇街上的建筑和街道看上去有了一二十年的历史，街边的商业房普遍不高，规模也不大，但道路还算宽敞，来往的车辆不多也不少。街边常见抱着孩子的大婶，拎着菜篮子的大伯，散发出小城镇悠闲从容的气息。

从宁波市区出发，跟着导航就能顺利找到。相比其他乡村饭店，阿成海鲜算得上是一家中等规模的酒店，门面极其普通，红色的店名加两盏红灯笼，食客的私家车直接停在店门外。

串网虾、拉钩子鱼 都是渔民直供

店堂内的排场要比门面大，特别是大堂内的冰床很是显眼，目测有五六平方米，碎冰上铺满了鲞鱼、梅鱼、虎头鱼等，少说也有10多种。这时，有脚上沾满了泥的渔民送来了白虾和鲞鱼等海鲜，应该是刚刚从滩涂捕捞而归。老板娘何建英说：“这些都是野生虾，我们叫串网虾。这种虾捕捞上来后，新鲜度一小时不如一小时。”

渔民送来的手臂一般粗的鲞鱼身上，有沾满了泥土的创口，老板娘解释说，“拉钩子多是五六十岁以上的老渔民才会的技术，现在已经很少看到。渔民预先在滩涂上放好钩子，等涨潮时，鲞鱼随着海水涌上滩涂，上钩后就会拼命挣扎，血水全部在海水中放净，用这种方法这捕捞的鲞鱼叫拉钩子鱼。煮熟后汤水白净，无腥气，是地道的慈溪味道。很多食客专认这块污泥，我们这里俗称油泥。”

除了串网虾、泥钩鲞鱼，在水盆里还有几只接着氧气、趴在水底动弹不得的软壳青蟹，平日里穿盔甲、舞大螯威风凛凛的青蟹，换壳时居然如此软弱，老板娘告诉记者，软壳青蟹几小时后壳就会变硬，因此捕捉到非常不容易。

看家菜都是老板原创

这乡村饭店海鲜的品种非常丰富，老板说，很多是附近的渔民送来的，数量很难确定，因此店里也就没有菜单，想吃啥就直接点。不过，店里会准备几样“长下饭”，比如烧鸭、鱼鲞烤肉、鲍汁芋艿、腌苋菜等。

这几道看家菜道道都很有讲究。尤其这道红烧鸭，一般每天只烧一锅，共10只，每天卖光。鸭子是本地的芝麻鸭，洗净后用自己调制的调味料，采用老抽、姜、八角等10多种调料，煮熟后香气扑鼻，鸭肉非常入味。

鱼鲞烤肉虽说是海边人家的家常菜，其实却非常有讲究。这道菜，夏季太热的时候店里不会有。鱼鲞多数用米鱼或者黄鱼晾成，必须挂在楼上

避光处风干，再冰冻一个月后才拿出了烹煮。老板阿成认为，刚晾干的鱼鲞带有一点点异味，冷藏后味道更纯粹。和鱼鲞搭配的五花肉，必须选取“双脖肉”，也就是后腿肉和肋条之间的一条肥瘦刚合适的一条肉，口味非常好。

鲍汁芋丸也是店里的看家菜。将芋艿煮熟后捏成泥，再做成芋丸。阿成认为，各家饭店的鲍汁都是根据标准调制而成，重点在于芋丸不同，他们家添加了独门调料，因此口味就比别家就多了那么点韵味。

阿成颇为自得地说，这几道看家菜都是他们夫妇原创，别人模仿做不出这个味。

102岁奶奶腌制的豆豉是镇店之宝

除了这些原创菜品，店里烧煮蔬菜的豆豉和蘸海鲜的调料全都由自家秘制。在店里摆放着大桶豆豉，都是用新鲜毛豆腌制的，打开可以闻到淡淡的霉香，很多顾客喜欢这种特别的味道。这些出自阿成102岁高龄奶奶的手艺。

阿成102岁的奶奶耳聪目明，看上去像是80多岁的老人，如今仍坚持做豆豉、青梅酱等老底子美食。阿成奶奶最牛的调料是西瓜豉——把西瓜的表皮削去，然后用重物压出西瓜汁水，把剩下的西瓜渣的水分完全挤干后，拌入已经做好的豆豉，然后再发酵。西瓜豉和河虾同煮最为鲜美，尝过的食客几乎全体点赞。只是，制作过程非常繁复，最近店里已经用完。

这种豆豉老底子流行在慈溪、余姚一带，现在会腌制的人越来越少，

阿成夫妇也基本掌握，不过一般是在奶奶的严格监控下一步步操作。

阿成家里的豆豉，主要作为蔬菜的调料。比如蒸娃娃菜时，在上面浇上一勺，口感就会变得丰富。记者在店里品尝了豆豉白菜，豆子软软的，带有特殊的霉香，和老底子的霉麸、霉豆腐散发出来的较为接近，有小时候的记忆。哈哈，吃个小菜，也是会暴露年龄的。

除了豆豉，店里蘸海鲜的调料也是阿成夫妇自己调制而成。那一小碟调料浸泡了辣椒、葱、姜等碎末，每天都要调制一大锅。记者用筷子蘸一点试试味，那可真是五味杂陈，将清蒸蟹蟹蘸上一点，感觉去腥提鲜，吃完后，手指上残留的腥味也淡了不少。

阿成老板说，生意好了，暗暗模仿的人自然不少，因为这些都是他们自己琢磨的，因此别人很难复制。

烹煮海鲜的秘笈

店开得大了，需要厨师帮忙，阿成老板就会把自己烹煮小海鲜的经验教给厨师。比如清蒸海鲜的时间，多数人都是“毛估估”，认为清蒸、白煮没啥技术含量，而事实上却大有讲究。像宁波人常吃的梅鱼，新鲜捕捞上来的，等到蒸锅水沸腾后，只要蒸上一分钟半就脱生，口味特别鲜嫩。如果梅鱼放置半天后再蒸，梅鱼的毛孔已经关上，则需要两分钟。

白蟹的蒸煮也很有讲究。有些食客认为，白蟹隔水蒸更鲜美，而阿成老板的经验是，肥美的白蟹，无论隔水蒸还是直接水煮，都没问题。如果略瘦的白蟹，建议放在水里煮，最好水没过蟹面，这样水分充足，较瘦的蟹煮熟后也不会太瘦，如果隔水蒸或者水放得较少，煮熟后蟹会失去水分，就会更瘦。

小店越开越大 但必须和大海近距离

以前，阿成住在坎墩坎西村，一直收海鲜，做水产生意，认识了很多渔民，跟着他们学到了小海鲜的烹煮窍门。

后来村子附近工厂企业逐渐增多，小村子变得热闹起来。于是，阿成夫妇就在坎西村开了一家海鲜店，半年到一年后，生意就已经非常红火，基本上每天都吃到翻桌，小小的三间店面已经施展不开。于是在2006年搬到了坎墩街道兴镇街。搬迁后生意依旧很火爆，除了本地食客，从宁波、上海来的食客也逐渐增多，尤其是上海人，每到双休日总有好几桌。到节假日，店里食客爆满，店门口就会悄然挂出客满的牌子。阿成解释说，如果客人过多，店里的厨师就来不及现烧小锅菜，如果烧大锅菜势必影响口味，因此只能限量供应。

现在，人气这么旺，远道而来的食客又多，是否考虑去宁波市区开家新店？阿成说，他们也想新开一家更大的海鲜店，不过还是会想在慈溪开，如果离海太远，海鲜鲜度就会明显打折。

记者 谢昭艳 文/摄

