

油焖笋罐头的昨日辉煌

黑饭：乡野至味



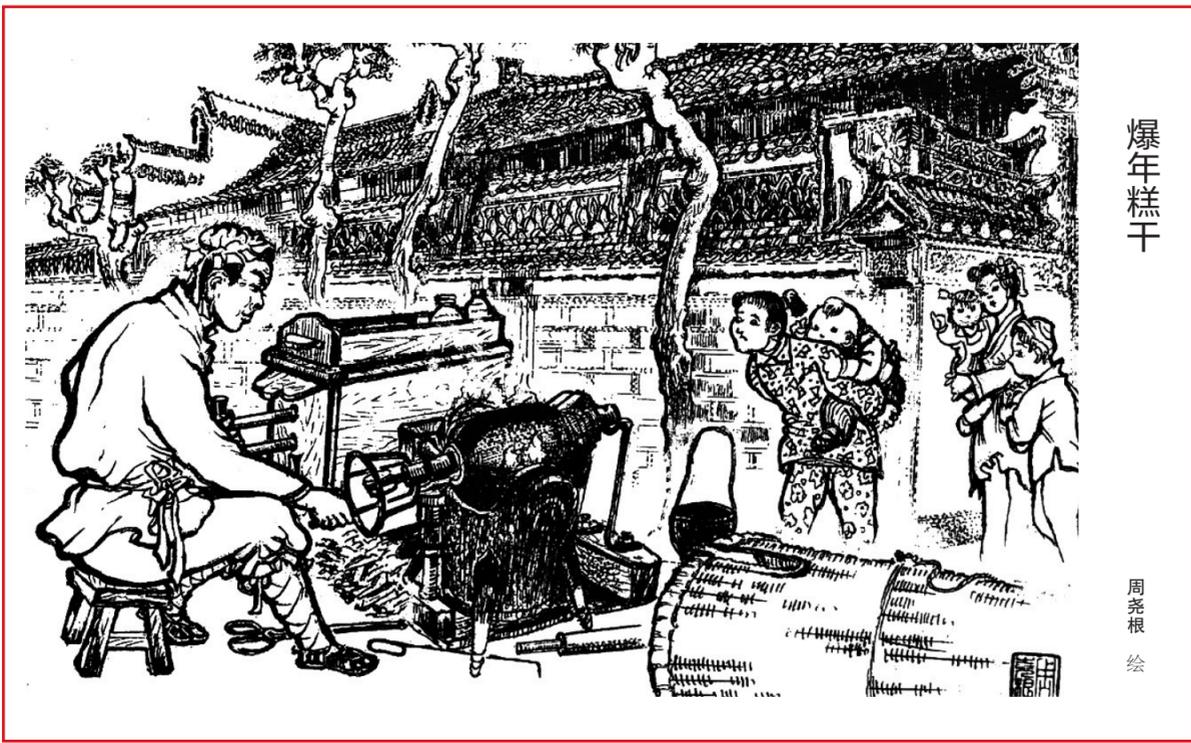
邹轶韬

一道爽口、鲜美的罐头油焖笋，想必是许多浙江人共同的童年味觉记忆。貌似平淡无奇的笋头，只以简单的生抽、白糖、香油点缀提味，便能如此刺激味蕾，实在是造化之胜。

宁波人自古有食用竹笋的癖好，油焖笋更是阿拉宁波人佐餐、待客的首选“乡土菜”。那道山间野味是如何名闻遐迩的呢？倘将油焖笋放置于近代中国传统饮食转型的大背景下检视，不难发现，油焖笋实现了工业化。与此同步，市面上可见的油焖笋罐头，也成了“宁波独大”的地域品牌。

要知道宁波油焖笋罐头的辉煌历史，必须先讲讲油焖笋罐头的近代工艺技术。当年的油焖笋罐头广告里，对此有着明确的记录：“采取竹笋之嫩而肥者，去皮不加水刷，用粗布拭净，置大锅中配以香油及食盐。密封锅口，文火煮若干时，取而盛之以罐，抽去罐中空气，故能经久不坏”（《申报》，1924年12月21日）。此外，为避免罐头笋在运输、营销、贮藏的较长时间内滋生细菌，一些罐头制造企业还引入了西方近代先进的杀菌技术：1934年江苏省立水产学校农业专家的科普文里即可见“明矾水煮沸一回”“高温度的脱气和杀菌加热”等理化加工程序。个中也勾勒出现代宁波帮“东西交融”“海纳百川”的个性。

品牌塑造，是油焖笋从乡间林中步入大雅厅堂的必经之路。品牌的打造讲求“正统”，当时的宁波商人纷纷借“宁波人首创油焖笋罐头”的东风，打起了“家乡”牌。一时间，“宁波”俨然成为各地罐头笋制造厂共同的“代言人”。1925年5月，宁波如生厂原总经理、油焖笋罐头的发明者章林生在上海南北永兴路创办了全新的大陆制笋厂。该厂引入机器生产流程，每日可制作油焖笋罐头近万听。在开业宣传中，大陆厂积极利用先期宁波如生厂的良好声誉，努力打造其罐头品质，延续“如生”正统的受众感知：“（如生）厂所制皆出其（章林生）手，经验宏富”（《申报》，1925年5月1日）。



爆年糕干

周尧根 绘

四月石首如黄金



项杰

当年蔡澜主持的TVB节目“蔡澜叹名菜”，曾邀请阿拉宁波老乡倪匡客串一下，并请他拟了一份宁波菜的菜单，结果倪匡列出了23道宁波佳肴，包括小芋茼蒿鸡、蛎豆腐羹、猪油汤圆、干煎带鱼之类，当然那道压桌硬菜“雪菜烧黄鱼”必不可少。在这份菜单最后，倪匡还加了一句“若无海中自然生长黄鱼，不必考虑”。可见野生大黄鱼用雪里蕻咸腌“吊”出来的那点舌尖上的感觉，是其挥之不去的乡愁。

大黄鱼又名石首鱼、石头鱼。据《海味索隐》载：“黄

鱼，谓之石首，脑中藏二白石子故名。”此石也叫耳石，是黄鱼体内的听觉器官，其硬如石，故云：“头中有石，如棋子”。耳石是区分野生还是养殖黄鱼的显著标志之一。正宗野生黄鱼，它的石子坚硬且莹白如玉，养殖的则软且泛黄。除了耳石，两者从体形、体色和嘴巴三方面来看区别也不少，如野生黄鱼体瘦且较狭长，肉细腻，体色呈金黄银亮，嘴巴尖，鳍长而尖；而养殖黄鱼则体形扁胖，呈暗黄色，其头短而圆，鳍短而钝，看上去圆滚滚、肉嘟嘟，有些浮肿，简而言之，品相稍差。

黄鱼可分大黄鱼和小黄鱼两类。芸芸海鲜之中，宁波人最爱吃黄鱼。宁波十大名菜中，以“大汤黄鱼”为首，即可见一斑。初春时节，正是大黄鱼大量上市的季节，此时起捕的黄鱼被称作“报春黄鱼”。因其肉鲜嫩，鳞金黄，故有“琐碎金鳞软玉膏”之说。清朝嘉庆进士、镇海人胡提曾作诗云：“罗海物产园蔬，鲞蟹羹羹入饕餮。最喜年年三四月，沿街叫卖小黄鱼。”清朝余姚人邵嗣贤也曾作

《咏黄鱼》一首：“四月石首鱼，出水如黄金。烹鱼盘餐美，东南第一探。”可见，每年三四月份，阿拉宁波大黄鱼确实鲜美无比，绝对是本地菜的翘楚。正于此，初春以黄鱼入饕，引得众多文人雅士、饕餮之徒大快朵颐。

大黄鱼治饕有红烧、清蒸、做羹汤、面拖等菜式，就如倪匡先生所言的那般，雪菜大汤黄鱼是绝妙的般配，天造地设。其做法也不难，用逾斤重的大黄鱼，在鱼背上轻轻划几道口子，略微煎一下至两面稍微金黄，然后加姜酒炖烧，加水，再放入预先切好的雪里蕻咸腌和笋片再烧，爽脆味鲜。笋，宁波一年四季都有出产，但也得分时令，春天用春笋，夏天用鞭笋，秋天用雷笋，冬天就用冬笋，十分讲究。黄鱼加上雪里蕻的咸鲜和笋子的清鲜，三者融合“透骨新鲜”，体现了本地菜“鲜合一性、荤素互烧、原汁原味”的特色。

大黄鱼也可晒成鱼鲞作为另一种食材烹饪。黄鱼鲞的制作方法由本地渔民代代相传：将鲜活黄鱼洗净，从肛门与臀鳍之背侧部，沿背脊骨剖至头部，成曲线

弧形。取出内脏，将鱼平放在盐板上，让鳞片贴盐，再用盐20%-25%，均匀撒于肉面，用力自头部推向尾部，盐紧粘鱼肉，一层层叠入桶、缸或池内。鱼头沿桶壁，每层撒盐2%-3%，上层加封盐5%。三天后铺上竹帘、加压石块，使盐卤渗透入鱼体。七天后取出用淡水洗去血、油等污物。掀起鳃盖，肉面朝下晒于竹帘上。竹帘离地，上下通风，晒天翻晒一次，整成半月形。晒三天到四天即成黄鱼鲞，以肉质清白、体形圆整为佳，又称“白鲞”。“黄鱼鲞烤肉”可谓浙菜系中甬帮风味绝佳的菜肴，在诸多菜肴的衬托下，那可是一道地地道道的“压桌菜”。而以熟鸡脯肉与净黄鱼鲞肉配在一起烹调成一道“鸡白鲞汤”，所产生的复合之味，别具风格，品味之后，顿觉咸鲜香醇。

黄鱼全身都是宝，黄鱼的耳石是一味中药，鱼鳔更是珍贵，取出洗净晒干后成鱼胶，有滋补功能。以前宁波产妇做产时，必吃此物。另外它还是一味美食食材。以前，宁波人家吃年夜饭，一定不会少一个象征团圆的热气腾腾的“三鲜暖锅”，所配的各种食料蛮讲究的，除了蛋饺、肉丸、鱼丸、小青菜、墨鱼片、粉丝、油余肉皮、年糕，黄鱼鳔必不可少，边煮边撩边吃，别有一番滋味。是非常有面子的一道佳肴，可惜如今再也吃不了了！

叶向群

人类创造的美食，不少得益于植物提供的营养、香味乃至颜色。就拿宁波特色糕点来说，赵大有的龙凤金团，色泽金黄，那是松花粉“滚”出来的；清明用于祭祖的青团，主要配料是翠绿的艾草。让我比较惊讶的是，很多地道宁波人居然不知道黑饭为何物，有的还会目光自信地反问：黑饭，不就是用黑米煮的饭么？

对一款人间美味如此“生分”，在我看来，实在有点说不过去。

春天，万物更生，大自然再次向人类敞开了奉献的怀抱。在漫山遍野、无数不知名的花卉草木中，有一种叫黑饭树的植物，也悄然抽出了新叶。好友林海伦先生是位植物专家，据他介绍，黑饭树是一种常绿灌木，属于杜鹃花科乌饭树属植物。这个属在浙江有6个种，2个变种，它们长得非常类似，但数黑饭树对人类贡献最大：它的嫩叶，摘来榨汁可制作黑饭，它的果实成熟后呈紫黑色，长得像小小的蓝莓，吃起来酸酸甜甜。而事实上，蓝莓和黑饭树本来就是姐妹——我们从西方国家引种的蓝莓，其实就是黑饭树属植物不断杂交选育的优良品种。

我的童年在鄞州西乡外婆家度过，彼时此地叫鄞县凤岙公社。每年清明时节，公社里的男女老少都会爬上附近山岗，去采摘黑饭树叶，回家制作一道当地传统糕点——黑饭。外婆心灵手巧，是个中高手，至今想起她老人家做的黑饭，我仍舌下生津。黑饭的滋味，妙在一缕奇特的植物香味，清幽淡雅，那是众香国里的“王者”香。

后来外婆搬至城里，再后来外婆作古，黑饭就成了我的乡愁。

近几年，黑饭似乎时来运转，渐受人们青睐。去年清明时节，途经鼓楼农贸市场，有位大妈在菜市场门口吆喝，驻足一瞧，竟是久违了的黑饭树叶，价格不菲，要卖80元一市斤。后来我又在高塘菜市场看到有商铺现做现卖黑饭，十厘米见方的一小块，卖二元五。尝尝，还是老底子的味道，从此就成为这家常客。

今年清明小长假去王升大博物馆参观，正巧赶上那里举办“四月青团、黑饭节”。或许是我的喜形于色引起了博物馆馆长王六宝的注意，一聊，我俩竟然还是老乡，于是越聊越近，越聊越亲，王馆长最终把黑饭的制作秘诀和盘托出。

将采摘来的黑饭树叶拣去杂质，洗净，用捣臼或榨汁机切碎、捣烂。捣碎的黑饭树叶倒入器皿，用清水浸泡12个小时（通常，1斤黑饭叶可放八九斤水）；等器皿里的水呈黄绿色，用纱布过滤网滤去叶渣；取上等糯米倒入黑饭叶汁，浸泡5至10小时，



洗净沥干；把黑饭叶汁和糯米一同入锅，和平时煮饭一样，熟了即可。

回家马上如法炮制。煮熟后揭锅一看，黑饭灰不溜丢，全然不似在“王升大”看到的乌黑闪亮。忙打电话向王六宝先生讨教，终于找到症结所在：原来烧煮前我出于卫生考虑，用自来水淘洗糯米。如此一来，糯米“吃饱”水分，黑饭叶汁难以渗入糯米之中，黑饭的香气和颜色自然就被稀释了。

还有必要提醒大家的是，用高压锅烧煮黑饭，黑饭叶汁以刚刚漫过糯米为宜，一过，米饭就稀薄了。自然，与蒸笼相比，用高压锅煮出来的黑饭，略显黏糊，缺少点“颗粒分明”的神采，卖相要逊色几分。

黑饭起锅后，稍事冷却，倒入一个较大的容器，可按自己的口味撒上绵白糖（我外婆当年还会撒一层桂花），搅拌均匀、压实，用刀切割成大小相等的正方形，整个流程就算大功告成。

听林海伦说，黑饭树叶及果子含有丰富的对人体有益的氨基酸、胡萝卜素、维生素C和膳食纤维、苜蓿素、异苜蓿素、乌饭树苷、山楂酸等成分，以及铁、硼、锰、锌等矿物质元素，具有益肾强筋、明目乌发、止咳安神、健脾益肾功效。据说，有乡民使用染发剂皮肤过敏，便以黑饭叶汁取而代。此举属于奇思妙想，效果未及考证。

我向来以为，人间不少顶级美味，都是造物的奇妙恩赐和人类的妙手偶得。野生的葡萄成熟坠地，发酵生香，人类由此酿造出葡萄酒；人们从麝香猫排出的粪便中发现咖啡因，斗胆一尝，竟然别有一番醇香滋味。联想到自己特别钟爱的两款家乡小吃：黑饭、灰汁团，其来历又何尝不是“传奇”！

四明三千里，物产甲东南。托福于鱼米之乡的地理优势和吾乡先民的一双巧手，宁波拥有“缸鸭狗汤团”“赵大有金团”“慈城水磨年糕”“梁弄大糕”等一批被列入省、市非物质文化遗产保护名录的传统米食小吃。尽管目前还有不少我所眷恋的“童年滋味”徘徊在“非遗”门外，但只要传统技艺在民间活态相传，即便没有那些“非遗”传人，又有何妨？

青团时节

胡芬琴

夜来南风起，三月，是吃青团的季节。艾草，又名艾青，是一种梗子结实、枝叶繁茂而柔软的野生植物，在春风又绿的江南丘陵，山坡上密密匝匝都是它的身影。

阿拉宁波人一般会在端午节将艾青和菖蒲两种散发着馨香的植物悬挂于门前，以辟邪驱蚊。三月间，艾草就已经很茂盛了。其时，父母便会去山间采摘艾青，回来在乡间的灶台，在七尺镬内加几瓢清水焯一下，待水开，掀开锅盖，一股特有的香味随着热气腾腾的水蒸气扑面而来。捞出因水煮而蔫了的艾青，去梗，留叶，放在纱布袋里挤出汁液；或者将水煮后的艾草放进不锈钢盆揉搓，取其汁液，放进擀好的糯米粉（宁波老话叫做“汤果粉”）里，调匀，放入喷香的芝麻桂花馅，搓圆，青团就做好了。在我们家乡，青团俗称“青井团”。

因为农村的井大多是圆形的，可能也与农历正月十四点香“井头姑娘”的习俗有关。那时候，作为孩子的我们是喜欢脚踏艾青团香味的年岁，连针尖一样的麦芒可以闹着玩的。我素来喜欢运动，用手搓着艾草，边不时地将手凑近鼻尖闻，艾草的香味，独特而沁人心脾。

再来，读到李时珍《本草纲目》上记载的有关艾草的文字：菊科，草本；药用植物。其茎叶都有挥发性芳香油，即可驱蚊、净化空气。中医“灸灸”，即以艾草为原料“灸穴”，将艾草置于小铜火罐内，一缕香烟袅袅，穴位受到火的烘烤，人会



顿时神清气爽。还读到一位名叫“艾青”的诗人，写过“大堰河，我的保姆”那首诗呢！深情款款。

而领略青团的别样情调则是在大桥下的外婆家。那个小脚女人，我的外婆，头发总是一丝不乱，干净服帖，凡是她缝过的东西都是针脚匀称细密，因此，不过是吃青团，也少不得讲究。青团放在锅里，不停地双面交替翻动，待艾草味浓，青团热乎乎，盛在青花瓷碗里，似天然的契合，于绿意深处冒着热气与野艾的清香，把诱惑弥漫到嘴里心里。这情景，总要我端着，一小口一小口，不让他汁流出，细嚼慢咽，专注地品尝糯米的、艾草的香甜。旁边，外婆微笑着看我，絮絮地说着话。门前不远处，鹅黄着鹅黄，晴朗着晴朗，现在想来，那便是无灾无难、地老天荒、现世安稳、岁月静好吧。

青团，三月里的记忆，哪怕只剩下艾叶，这人间的清欢滋味，却也如同一份春日里的栽种，在遥远的深处唤起鲜美和蓬勃。