



特产

投稿邮箱
hxx@cnnb.com.cn

乌贼膘肠

□李品祥

上世纪70年代前,舟山沈家门市场上销售的乌贼膘肠,全都是用曼氏无针乌贼劈开后抠出的内脏做成的,这与如今用海底蛸或鱿鱼劈开后抠出的内脏做成的乌贼膘肠,真有天壤之别。

那时,在舟山白沙港、乌沙门、花鸟岛、浪岗山等无数岛礁附近出产的活蹦乱跳的曼氏无针乌贼,捕获后不超过4-6小时就把整只乌贼开膛剖肚,抠出乌贼蛋、矾、黄膘、墨囊等内脏。乌贼没有经过冰冻,膘肠不加水,更不添防腐剂之类的化学物质,乌贼膘肠按每百斤加15斤食盐拌匀,可谓原汁原味。

那时,大榭每个生产队差不多都有一艘小船,经常把冬瓜、洋芋、洋葱头、南瓜、萝卜干之类的农产品销往下山、沈家门等地,每次回来装载最多的是一桶一桶的乌贼膘肠,每家每户少则买一二十斤,多则四五十斤,因为它便宜(7分钱一斤),是农家细水长流的长下饭。

做饭时,家庭主妇往往装上一浅碗乌贼膘肠,在饭镬扛上与咸菜汤、洋芋之类的小菜放在一起,盖上镬盖。当饭烧熟后,掀开镬盖,一股关不住的香味扑鼻而来,夺屋而出,使人垂涎欲滴,再看那碗乌贼膘肠,中间胀得像馒头似的高出碗沿,无论是白的乌贼蛋、琥珀色的矾,还是黑的墨都呈现出一层闪亮的光泽,黄膘渗出一层淡淡的油光。那香味、那光泽、那油光在如今的水货膘肠里再也找不到踪影了。

餐桌边,女主妇告诫小孩膘肠很咸,节省点,少吃一点。有时发现餐桌上其中一人啃上乌贼膘肠的墨囊,牙齿、舌头满嘴墨黑,人人皆笑。墨囊黑是黑,但吃起来喷喷香,比乌贼蛋、矾还香。当然,乌贼膘肠中的白色乌贼蛋、琥珀色的矾才是上品,下饭时总是小心翼翼地啃上一点,边品尝边就着饭咽下去。

宁波人把咸泥螺也称为压饭榔头,但乌贼膘肠比泥螺真是有过之而无不及,即使花包(乌贼的肠胃部分)黄膘、墨也比泥螺强。人们除了直接用筷子在碗里夹一点煮熟的膘肠下饭外,通常把生膘肠加一点水,使它稀薄一点,煮熟之后,把熟洋芋往膘肠中一蘸,这洋芋顿时“身价倍增”,吃起来咸中带香,并带有鲜味,大开食欲。

蛎黄

□张可人

蛎黄的正式学名叫“牡蛎”,在宁波,牡蛎就只有一个妇孺皆知的名字:“蛎黄”。蛎黄多养殖在象山石浦、奉化莼湖以及宁波的强蛟、力洋和西店等地的大滩涂上。当地养殖户用木桩或粗毛竹桩在滩涂上搭起许多架子,拴上些附着(重)物,蛎黄苗就附在上面生长。

蛎黄的采收一般从每年10月中旬开始,春节前夕迎来采收和买卖高峰,采收到每年三四月份乍暖还寒的时节止,等来年6月“发苗”后,养殖户们就基本没啥大事了。把采收回来的蛎黄拉上岸头,岸上雇请的几名帮工就开始忙活起来。这个时候,养殖户们会用编织布搭建好几个大帐篷,相互紧挨着,每个帐篷里都有帮工紧张而有序地挖着蛎黄肉。通常十斤带壳的蛎黄,挖出来的蛎肉顶多只有一斤至一斤半。春节前最忙的时候,一个帮工若是从早做到晚,再连夜加班,最多也只能挖出四十来斤蛎肉。

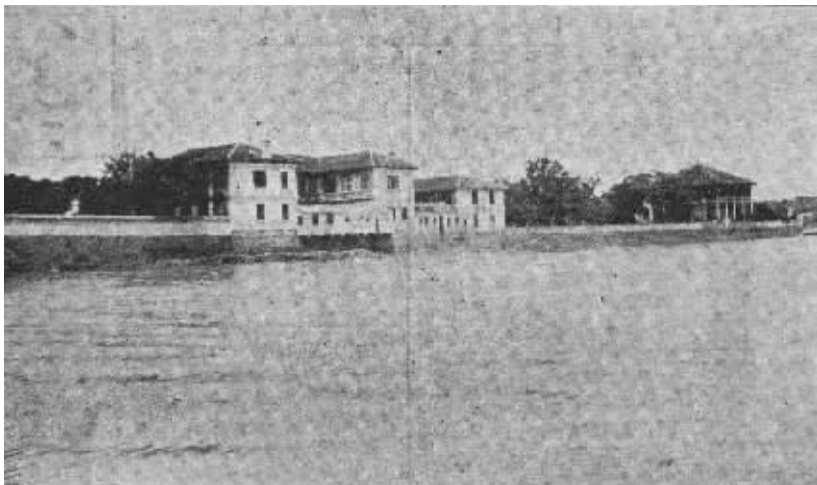
挖蛎黄肉需要一定技巧,用小刀尖对准蛎柱轻轻一撬,蛎黄壳就开了,再用刀割断蛎黄筋,将整只蛎黄连水带肉倒进碗里。挖蛎黄肉最关键的是要保证蛎黄肉的完整。新鲜的蛎黄肉是浅绿色的,若是肉色发白,说明是在水里浸泡的时间太长而不怎么新鲜了。

蛎黄最方便的煮法是:取适量火锅清汤底料,按比例加水,烧煮开,下蛎黄,加适量盐粒,少顷,就可开吃了,无需加味精,蛎黄汤和蛎黄肉的味道就已经透骨鲜了。吃剩的蛎黄汤要是舍不得倒掉,就加入些面条和其他蔬菜再煮煮,就成一道“蛎黄汤面”了。当然,蛎黄最简单的吃法就是生吃了。不怕腥的,把蛎黄肉用凉白开水冲洗后,装入盘中,吃的时候就蘸些酱油。

宁波名菜“蛎黄炒蛋”的味道相当好,不过做法并不简单。要先把鸡蛋黄放入碗内快速打散,加入盐、葱和姜汁再搅拌一会;接着,把清洗干净的蛎黄肉用醋、味精、精盐腌渍几分钟之后,放进面粉中滚匀;紧接着,把铁镬放置在炉灶之上,倒入适量的食用油,待油温升至六成热时,马上将滚匀面粉的蛎黄肉拌匀蛋黄液,整齐地一一放入油锅中,用文火将两面都煎至金黄色,捞到镬外沥干;然后,将葱姜丝快速放入留有底油的镬内,再加入醋、精盐、清汤少量,最后倒入已煎黄的蛎黄饼,用慢火煮熟之后,淋上些麻油,铲入盘内即可食用了。

原料同为蛎黄和鸡蛋的“蛎黄蒸蛋”,做法就简单不少——将清洗干净的蛎黄肉和打散的鸡蛋液一起搅拌均匀,放上镬煮熟即可。

百年前的老宁波· 1915年的西式医院



1843年11月美国浸礼会传教士玛高温在永丰门内佑圣观(今佑圣巷北)赁屋行医,这是宁波西医的起源。其后诊所不断发展,至19世纪60年代变为老医局,地址迁到城门外的姚江边。1875年德裔美国人白保罗入掌医局,并于1880年前后兴建了男病房和女病房,名称也改为浸会医院(即后华美医院、今第二医院)。

这张照片摄于1915年的圣诞节,左两栋房子为男病房,左三房子的外墙上还能依稀辨出“女病房”三字。图右房子为老医局原用房,后成1890年前后接替白保罗的兰雅谷医生之宅邸。

水银供稿

舌尖上的宁波物产

□梁家骅

资源丰富特产多,鱼米之乡是宁波——不管是田里种的、树上结的、地上跑的、水中游的,只要是鲜的、活的,随便捡一样上锅蒸煮,就是一道走到哪里都忘不了甬城美食。

白斩鸡肉香喷喷、皮蛋摆起黑层层;	宁式鳊鱼要生爆、头水乌贼剥皮烤;
全鸡全鸭上横头、香肠毛蟹加火腿;	泥螺蟹酱龙头烤、蚶子蛏子加蛎黄;
猪心腰花猪舌头、还有油炸狮子头;	大大圆蛤炖蛋汤、臭臭冬瓜回味好;
熏鱼排骨糖醋配、清炖河鳗脱骨头。	冬笋肉丝炒小炒、腌笃鲜来砂锅煲;
碧绿苔条小方烤、金针木耳炖蹄膀;	新风炆蟹起红膏、弹门鲜蟹只只壮;
三鲜肉丸蒸蛋糕、还有鸭汁芋艿汤;	咸菜黄鱼放大汤、冰糖甲鱼有名望。
阔板鲫鱼葱烤烤、长脚龙虾油爆爆;	

宁波不仅有数不胜数的海鲜佳肴,更有许多让人垂涎三尺的名点小吃:

苔生片绿豆糕、千层饼豆酥糖;	糯米细沙加八宝、地菜马兰炒年糕;
油赞子地栗糕、金桔饼藕丝糖;	宁波汤团味道好、猪油芝麻加白糖;
邱隘槐捣白春、米馒头白又胖;	又甜又糯白如霜、团圆甜蜜福气到。
麻糍青团小王糕、碱水粽子箬壳包;	

要说吃汤团,就不能不说阿拉宁波的猪油汤团,一只只白如羊脂、晶莹剔透、珠圆玉润,咬上一口,香味四溢。香、甜、糯、滑、烫五味俱全,正宗的阿拉宁波风味,真是妙不可言。

另外,宁波还有很多农特产品,同样名声在外:

奉化蜜桃只只大、慈溪杨梅箩带箩;	食材丰富特产多、嘴巴馋癩来宁波;
小白西瓜上山坡、邱隘咸菜屑缸做;	吃吃浆板圆子、逛逛阿育王寺;
余姚榨菜名气大、还有象山大白鹅;	吃吃楼茂记香干、爬爬天封塔楼梯;
尚田草莓甜又大、慈城年糕白又糯。	吃吃奉化芋艿头、宕宕宁波三江口,
天下各省都走过、除了苏杭算宁波;	真是做人如神仙,尽享美味在该点。

粘米

□朱道初

米的称谓有很多,食用米(阿拉宁波叫吃饭米)种类也不少。说起阿拉宁波人的吃饭米,按粗线条划分,可分为早稻米、晚(夜)稻米和糯稻米,按产地称呼则有淮白米、东北米、苏北米等。另外,按植物学划分,有籼米、粳米、糯米等,可谓不一而足。

老底子宁波有“占米”(后写作粘米),原是籼米的一种,现在似乎没有多少人提起它了。“粘”字早时写作“占”,后来在“占”字左边加上了“禾”字,表示它是稻禾一类,跟“占”字其他含义区分出来。宁波话里“占”字读ji,与普通话“占”字翘舌音(zhan)差异很大。“粘”字从“占”,宁波话同,普通话读音大相径庭。

现在提到“占米”(粘米)的,那是极少见了。但历史上“占米”曾经很红火。南宋以来,宁波各县方志说到本地水稻品种时,大都记载着“占稻”、“粘稻”或“粘糯”。“占米”、“占稻”比“粘稻”或“粘糯”出现得早,为什么?因为这与“占城”有关。明代学者郎瑛在他所著的笔记《七修类稿》里对此作过介绍,他说:北宋宋真宗赵恒听说占城稻种早熟,就通过边臣向对方索求其稻种,于是占城稻便引进中国。占城位于今越南地区。

“占城稻”以种植时间早和品质优良而著名,民间称呼常省略为“占稻”或“早占”,这是因为人们嫌“占城稻”名字偏长,给予了简化的缘故。但日子一久,淡化了出处,人们不知占米的出典了。

早期宁波方志南宋《乾道四明志》称占城稻为“占稻”,坊间又叫“早占”,所以文献也有“民田多种早占,少种大禾”的说法。粘糯原先曾经写作“粘糯”,表示“粘”是稻种。但“粘”是多音字,读音有zhān和nián两种,读作nián时,与“黏”字同,于是“黏”字又成为占城稻的另一个名称,这显然有所不妥。正如李时珍在《本草纲目》中所批评的那样:占城稻“种自占城国,故谓之占,俗作黏者非矣”。接着,“粘”字代替了“粘”字。

通知

关于免费发放水质处理器

据有关数据显示,中国居民饮水现状令人堪忧,近90%的人不懂科学饮水,并且在饮水选择和认知方面存在不少误区和盲点。另一方面在工农业发达的今天,水污染日趋严重。近年来饮水问题受到相关部门的高度重视。

近日全民健康饮水惠民活动来到宁波,由广州中山大学水质调研员亲临活动现场向广大市民普及生活饮用水卫生安全知识,当场免费发放新型家庭式水质检测

器(由爱心企业沃康环保科技有限公司赞助的3win99型)并讲解安装和使用的正确方式。

免费申领条件:①55周岁以上的本市常住居民(凭身份证领取)②拥有可安装的自住房③对健康饮水有一定需求。请符合以上条件的市民拨打免费报名热线

**0574-27916067;0574-27916068;
400-799-5977报名领取。**