



美食

苔条

□陈武耀

苔条即苔菜,学名浒苔,长达1至2米,为水生绿藻类植物,我国沿海一带滩涂均有出产。南宋宝庆《四明志》中有“苔,生海水中如乱发,人采纳之”。很是形象。

在宁波,苔条的主要产地分布在奉化、象山和宁海等地,尤以奉化最为有名;而奉化,以桐照一带的苔条质量最为上乘。苔条一般晒干后食用,其味清香、其色暗绿、入口鲜嫩酥脆,深受人们喜爱。也可做凉拌鲜食,蘸点酱油,同样很入味。因此,作为宁波的著名特产,长期来苔条曾与泥螺、蟹糊、龙头烤、海带等,是老底子宁波人餐桌上传统下饭。

苔条几乎一年四季都可采集,其中产量以冬苔和春苔为最多。冬苔色泽青绿,鲜嫩清香,质量最佳;春苔为立春至立夏期间所采,质量稍次,其味稍差。在海边,渔民事先在地上打上一些木桩,木桩与木桩之间缠上绳子,然后把采捞到的苔条分散悬挂在绳子上晾晒,远远望去,那苔条仿佛一条条绿色的丝巾,在海风吹拂下,显得十分壮观。

其实,苔条加工成干制品,除了晾晒或烘干,还需经过清洗、分拣等多道工序,首先是把新鲜的苔条在海水或淡水里洗涤,以去除海泥等杂物,用海水洗净的为咸苔条,用淡水洗净的则为淡苔条;洗净后晾晒,过几小时后翻动苔条,即把绳子上的苔条翻个面再晒,待八成干燥时,用细绳扎成小束即可收藏或出售。

除了鲜食和加工成干制品外,苔条烘干后也可轧碎加工成苔条粉,作为副食品的配料,颇受消费者青睐。如苔条米馒头、苔条糯米粢饭糕、苔条月饼、苔条干层饼等宁波小吃,都是拌了苔条粉的,吃起来清香爽口,回味无穷;将苔条与腰果、花生米、海蜒干的搭配更是宁波人喜食的家常小菜;还有苔条江白虾、苔条炒年糕,也令人食欲大开。在“宁波十大名菜”中,与苔菜有关的就占了两个:苔条小方烤和苔条拖黄鱼,可见苔条在宁波人心目中的位置。

炆蟹

□张可人

眼下正是东海白蟹大量上市的季节,价廉物美的白蟹正好用来腌制炆蟹。炆蟹是一道经典宁波咸下饭。过去,只有在过年时才能见到它的身影,平常是根本见不到的,那些生活困难的人家,自己是舍不得吃炆蟹的,而是用来招待“大人客”的。因此,在过去相当长时间内,炆蟹是一道很上台面的“大下饭”。

老底子,象山宁海一带的渔民“近水楼台先得月”,把刚刚打捞上来的鲜白蟹用淡水漂洗一番,马上用船上自备的高度白酒和食盐加水后腌炆,那时渔民出海捕鱼,至少要个把月,甚至更长,等渔民返航时,炆蟹就差不多腌炆好了,回家就可以现卖或送人。老一辈宁波商人,对“红膏炆蟹”情有独钟,因为红膏炆蟹有“生意红火”、“纵横天下”和“八方招财”的特殊寓意。

大多数老宁波选用东海产的“鲜白蟹”做炆蟹,腌炆得好,味道地道,售价就高。炆蟹的好坏一般是以“红膏”的颜色和多少来判断,在蟹膏“成色”差不多的情况之下,就要看炆蟹个头的大小了。经常会听到“淡膏”炆蟹一词,这是指这只炆蟹蟹膏的颜色为淡黄色或淡红色,且蟹膏的成分不多。

腌炆蟹时配料的“比例”相当重要。通常腌炆两只鲜白蟹,需要三到四斤淡水,六七两粗盐,七八片生姜,另加花椒、茴香和白酒若干。首先,清水里放姜片煮五分钟(也有直接用生水的),煮开后稍晾一会儿,再把粗盐倒入,搅拌到盐都溶解于水中,待水还有些余温的时候,马上放点茴香、花椒和少许白酒,等水冷却后备用。接着,把鲜白蟹用板刷刷干净后淋冲一番,把蟹表面的水沥掉,浸入事先已经准备好了的盐水里,盐水一定要淹没蟹全身。需要食用时把腌炆好的蟹捞出来,沥一下水,放在案板上用刀切开。切拆时要讲究技巧,否则就白白糟蹋炆蟹了。经验丰富的宁波人,会先把炆蟹放进冰箱里冷冻一下,这样再拿出来切,蟹肉和蟹膏会变得硬朗,不会切散,更方便装盘上桌招待客人。

百年前的老宁波·1916年的锦堂学校



这张照片出于1916年刊行的《续刻杜白二湖四浦水利全书》。

1905年,旅日侨商吴锦堂在故乡观海卫东山头购地50余亩,费时4年,创办了慈溪锦堂学校。在开学典礼上,吴锦堂把新购买的1200亩土地和千万元股票全部捐献给了学校,并规定校产为公产,后世子孙不得干预。锦堂学校初为二等小学,向同宗子弟免费开放,之后,减免学费的范围扩大到全村、全乡。民国初改为中等农业学校。1931年吴锦堂子启藩将学校转予浙江省国民政府管理后,校名改为“浙江省立锦堂乡村师范学校”。抗战时期,学校辗转于浙江各地,1942年定址于缙云壶镇,战后回迁慈溪。2001年7月并入宁波大学师范学院。校址现为全国文保单位。

水银供稿

萝卜团与红头团

□柴隆

象山濒临东海,海岛多岸线长,是我国著名渔乡和渔港。去象山吃海鲜是顺理成章的事。但除了海鲜,象山还有古朴的地方小吃,比如萝卜团与红头团,是当地有名的“古味”。

不去象山,不知有萝卜团与红头团。旧时,遇到婚宴嫁娶、谢年请菩萨、请客待亲等红白喜事,家家都要蒸上几笼屉萝卜团与红头团备用,大菜上过之后,主人往往端出一道由萝卜团和红头团组合的点心拼盘,这一甜一咸,让客人各取所需,往往一下子就被抢光。每个象山人似乎都有这样的记忆,他们都是吃着萝卜团与红头团长大的。

萝卜团贵为象山传统名吃,自然有它的道理。萝卜团是清爽素馅,不放肉类,偶尔添海鲜,配方独特,富有地方特色。象山本地萝卜个头不大,与外地的相比,它少了一份辛辣,多了一份软糯甜口。脆而多汁,甘甜生津,仿佛被海风吹过,秉承了象山的脾气。

每逢秋冬,萝卜上市,霜降后的萝卜没了青涩味。在这季节里把萝卜细细切丝,水焯后捞出,挤干多余水分,再把时令冬笋焯水后切成小丁,香干、葱、姜切末。大火起灶头,锅内下几勺猪油,微

微起烟后,将葱、姜末放入锅里煸出香味,放入萝卜丝、冬笋丁、鲜蛎黄等配料,加料酒,放盐,忌添酱油,炒的时间不能太久,馅子盛出备用。选糯米和粳米按三七比例,倒入石磨盘中干磨取粉,然后用高温的水烫粉,揉成一个个小团子。摊平后,加入馅子,再揉搓成团,许多农家还保留用模子印团的传统。接着上笼屉蒸15分钟左右,打开锅盖,一个个萝卜团白腻如玉、色泽光亮、香气扑鼻,盛出装盘即可上桌了。

红头团和萝卜团一样,也是象山闻名的民间小吃,拌馅、揉粉、包馅、成型、笼蒸五个环节缺一不可。与萝卜团相比,它外面裹着一层糯米,好比穿了一层“蓑衣”,那头上的一抹红点,实在诱人。红头团也是糯米粉和粳米粉做成,馅子却是甜糯的红豆沙,因为加了猪油,故入口嫩滑,加入少许糖桂花后,甜而不腻,既有豆沙的沙软,又有淡淡的桂花香,更加香甜,百吃不厌。

逢年过节,老一辈的象山人也会做上几锅热腾腾的萝卜团,等待异地的儿女回家过节,即使不亲手做,也要去糕团店定上几笼。入秋冬后,象山的许多菜场里也有萝卜团出售。

那萝卜团与红头团,折射出海边县城幽幽的市井之风。

老宁波的长下饭

□顾常平

宁波有长下饭一说。所谓长下饭,就是能长期储藏的下饭。宁波的长下饭以臭、腌、干为主。

臭。一般是农产品,如臭冬瓜、臭苋菜股、臭芋茼蒿等。舍不得丢的菜根,老得快咬不动的老笋根,也可以浸入臭露。臭货的关键是臭露,臭露的制法大同小异,臭露有好坏,臭出的东西也就有好坏。臭露越久越好,但臭货必须及时吃掉。臭的时间过长,臭货就会“作空”,如臭苋菜股“作空”就成了空管,臭冬瓜“作空”,就只成下薄薄的皮了。

腌。腌的范围极广,菜蔬可腌,鱼、肉、蛋也可腌。如果说臭藏是宁波人的发明,腌藏就不是了。在宁波的各色腌品里,最有名的当是众所周知的咸齋。

宁波人对海鲜一直讲究透骨新鲜,但也有腌了吃的。著名的腌海产品有海蜇、泥螺,与咸齋一样,一直是宁波人的长下饭。腌制的宁波炆蟹则一直是珍品,常常用来招待客人。

干。干的范围也极广,除了蛋、蟹没有干的,在宁波几乎什么都可以干,蔬菜、鱼、肉、虾皆不在话下。在宁波,蔬菜里最著名的干当属菜蕪干,一般冲汤用。此外有萝卜干、带豆干、芋茼蒿干,也很能下饭的。海产品干有黄鱼鲞、乌贼鲞、乌狼鲞(河豚鱼干)、鳗鲞等,它们是宁波长下饭里的“贵族”;而带鱼丝烤、龙头烤则是平民食品。海产品里的苔条价廉物美,有的宁波菜、宁波点心少不了它,如苔菜小方烤、苔菜年糕等的。宁波也有肉干,一般是先酱,再风干成酱肉干,酱肉干一般是过年才会晒制。

臭货、腌货、干货是宁波长下饭里的主力军,也有少量霉货,如霉鳊鱼、霉干菜、霉豆腐等,还有少数酱菜,如酱瓜、酱蟹等。

宁波的菜里基本没有熏菜,熏肉之类都是外来的,宁波人一般吃不惯熏菜。宁波人把熏菜特有的香味,称之为“火白头臭”。这种难听的称谓其实没有贬低熏菜的意思,因为在古语里,臭的基本义之一,是“气味”。