



在奉化莼湖一带,春节前家家户户做米豆腐的习俗由来已久。不过,随着生活方式的改变,更多的莼湖人直接到菜场购买机器制作的米豆腐,那种纯手工搅拌的米豆腐已经很难找到。娘家和婆家都在莼湖的张女士告诉记者,年过古稀的楼阿婆仍坚持手工搅拌米豆腐。上周日,和楼阿婆约好后,记者到莼湖探访,寻找传说中的年味。

海鲜都是渔民凌晨出海捕捞来的

莼湖米豆腐很多人喜欢用海鲜来烧。记者探访后真切地感受到,想吃上一碗美味的海鲜米豆腐,真不是件简单的事。

周日上午9点多,记者到莼湖鸿运海鲜城时,凌晨出海的渔船已经满载而归,有活蹦乱跳的虾、鲈鱼、带壳的新鲜牡蛎等。

鸿运海鲜城老板娘王幼额挑选一小碗新鲜牡蛎和一些冬笋、青菜、鸡蛋等,准备煮海鲜米豆腐。她说,在当地的海鲜店,米豆腐是最常见的特色点心。很多当地人,尤其是上点年纪的妇女,都会烧煮米豆腐。以前,米豆腐是过年吃的美食,烧煮方法非常讲究。锅里加了鸡汁水的汤煮开后,放入切成条状的米豆腐,再加入肉丝、蛋丝、冬笋丝、青菜丝等,最后加入牡蛎,煮沸后立即起锅,一碗食材丰富、色泽鲜艳的海鲜米豆腐就可上桌了。

王幼额端着食材走进厨房,厨师把一锅鸡汁水烧开后,加入米豆腐和各种配料,最后才倒入半碗牡蛎,五六分钟后,海鲜米豆腐就起锅了。

厨师说,莼湖人烧的海鲜米豆腐都很美味,烧煮时加点鸡汤和猪油,热锅时无需添菜油。



楼阿婆在制作米豆腐。

奉化海边的非遗

莼湖米豆腐



米豆腐

记者 谢昭艳 文 摄

食

米豆腐的制作过程辛劳又绵长

捕捞海鲜得起早摸黑,而米豆腐的制作过程也是辛劳又绵长。记者在鸿运海鲜城刚体验完海鲜米豆腐的烧煮过程,家住莼湖街西村的楼婆婆带着尺八铁镬、木框子等工具匆匆赶到了。她说:“家里正在装修,就到这里来搅拌了。”在鸿运海鲜城前,楼婆婆将铁镬放到用油桶改造的柴火灶上,点着柴火。水烧开后,倒入磨得细细的湿粉,用铲子慢慢翻动。邻居王大姐给楼婆婆打下手。等到米粉和滚水基本调和,楼婆婆开始用一根一尺多长的木棍不停地搅拌。她说,这叫米杖,专门用来搅米糊的。而王大姐则时不时看看火候,或和楼婆婆换换手。

楼婆婆和王大姐一边忙活,一边讲起莼湖米豆腐的故事。传说,米豆腐出自当地一名巧妇之手,由于无好菜招待贵客,她就试着用米糊制作点心,结果歪打正着,巧心思酝酿而成的米豆腐居然如此美味,于是广为流传。老底子,几乎每个莼湖家庭在春节前都会搅拌一锅米豆腐,作为春节家宴必备的美食。后来随着生活方式的改变,新房子不再搭建大灶,加上搅米豆腐费时又费力,多数家庭直接到菜场采购。

73岁高龄的楼婆婆一直坚持用手工搅拌。她说:“从小跟着母亲学会的,至少做了60年。一般用早稻米在清水中浸泡一夜,然后磨成粉,再把湿粉倒入尺八铁镬里用慢火煮,一般每锅需要5斤米粉。至于加多少水,因为做得多了,估摸一下就可以了。”

锅里的米糊渐渐浓稠,搅拌也越来越吃力,有两位热心的中年男士赶来帮忙。大伙轮番用米杖不停地搅拌,偶尔有一小块黑色的“糊底”的“镬焦”随着米杖翻上来,打下手的就迅速用筷子夹去。

热闹的场面引来众多食客围观,有来店里就餐的食客指着热气腾腾的铁镬,要求尝一碗手工搅拌的米豆腐。

米香味越来越浓郁,大伙都等得着急了。楼婆婆说,这可急不得,米豆腐搅得越熟口味越好,等到米杖上粘乎乎的米糊可以脱落时,才算大功告成。米糊越来越稠,锅底升腾起一股淡淡的焦香味,楼婆婆终于发出指令,可以起锅了。

把整锅米糊倒入早已准备好的木框子里,这可需要很大的手劲,热心的邻居帮着楼婆婆把火热的米糊慢慢倒入木框里,楼婆婆熟练地盖上干净的纱布,用手慢慢按平。她说,等到凉透后,再用刀切成八大块,极像豆腐,冬季盖上干布保存,一周后可以浸泡在水里保存,想吃时捞出来即可。

已被列入市级非物质文化遗产名录

对于手工搅拌和机器搅拌的区别,王大姐说:“用机器搅拌,分寸把控得好,不会糊底,不过嚼劲没手工的好,而且容易煮烂。手工搅拌温馨热闹,口味又独特,但又过于累人。”

尽管搅拌可以由机器代劳,但很多工序仍需手工操作。莼湖米豆腐整体来看属于小作坊式加工,每年农历十二月二十起,家家户户都要囤货。楼婆婆说,一般每锅米豆腐冷却后可以分割成砖状的八块,每块5元上下。春节前买的人多,有时会涨到10元一块。

手搅的米豆腐,目前在莼湖很难找到第二家了。楼婆婆手搅的米豆腐,都是熟人提前预订的。楼婆婆说,每锅米豆腐要搅一个多小时,她只挣点工夫钱,一般比菜场价格要低一些。找她订购的多数是熟客,想念的是正宗莼湖手工米豆腐的味道。

据了解,2010年,莼湖米豆腐被列入宁波市级非物质文化遗产名录。