

慢

生活



乡间美味番薯面。

番薯

乡村美食
舌尖上的

大山深处的土宝贝

奉化大堰竹林村，一座藏在大山里的小村子。每年到了银杏树叶泛黄的时候，平静的小村子就会变得忙碌而喧嚣。因为一种这里的“特产”要收获了——番薯，中国人吃了几百年的作物，和小山村质朴实在的气质如出一辙。

村民赵全和祖祖辈辈都生活在竹林村，几百年前村里就开始大规模种植番薯，他的生活也和番薯拧在了一起，成了他和老伴生活中的一部分。

种番薯并不是一件能着急的事情。暮春四月，将头一年留作种子的番薯埋到地里，一个月之后就能育出新苗了。找个天气晴朗的日子，把新苗收割下来插种到松过的土里，大约45天就能长出第一波番薯茎块，不过讲究的老赵并不会留恋这波收成。一般的番薯单个一斤左右就算是大的了，但在老赵的标准看来，远远不够。跟着全国都有名的番薯大王叶士海学过技术的他，将单个番薯的目标定在十斤以上，而要达到这样的分量，就要像养娃娃一样，让番薯好好在地下“吃够”养分。

夏去秋来，寒露过后，空气中的凉意渐渐变得浓重起来，山村的气温比城市更低上几度，霜也来得更早一些。老赵准备好了锄头、箩筐——是时候了。经过几个月的料理照顾，现在是把这些“娃娃”们叫醒的最好时节。天气凉下来，要是下了霜就会冻坏番薯，因此收割的过程要在一个月里完成。两口子凭着娴熟的手法，将番薯一个个挖离孕育了它们5个月的大地的怀抱，而老伴王嫂还有另一项任务，将这些灰头土脸的家伙们变成另一种美味：番薯面。

大堰番薯面是远近闻名的乡间美味，质感透明漂亮，口味劲道软糯。它是宁波和奉化的饭店酒楼里的常备食材，每年深秋还有宁波人不辞辛苦特地开车来小山村购买。

王嫂是村里番薯面制作好手。新鲜收来的番薯先要用高压水枪冲掉外皮，再用水漂洗干净。湿磨成粉后，用一夜的时间让番薯粉沉淀，第二天倒去浆水，摊晒在太阳底下，两日后就得到了洁白细腻的番薯粉。不过要做成晶莹剔透的番薯面，这旅程才走了一半。

蒸煮，是制作番薯面最重要的环节。蒸煮不当，做出来的番薯面成色不佳且不易保存，因此如何控制蒸煮的时间、火候，都见真功夫。王嫂亲自把着关，一层蒸好后寻到最恰当的时机打开屉笼浇上第二层番薯粉，如此反复要浇上十层左右。蒸好的番薯粉要晾在通风背阴的地方两天两夜，才能进入下一流程。用机器削成丝状，然后按一定分量扎成束，等个晴朗天在院子里搭起架子晾晒，这又得要五天左右。

从暮春到深秋，从播种育秧到制成在阳光下如水晶般透亮的番薯面，老赵两口子不急不躁。大半年的时间和番薯的互动，也为他们带来了经得起岁月珍藏的美味。

一到秋天，番薯就成了宁波人餐桌上的常客。一直到来年开春，这种寻常得不能再寻常的作物，用自己的香甜伴随着宁波人度过了一个又一个漫长的冬天。一些宁波人的生活和番薯有着分不开的缘分，而对于更多的宁波人来说，他们的儿时记忆，也在每一次舌尖与它的接触中，慢慢被寻回。



晾晒番薯粉。

食

连接乡土和摩登的食材

番薯在质朴山村、在老赵夫妇的手里，是一味传统的食点，而在城市里它获得了另一种新生。

柳月是新宁波人，7年前跟着先生来到宁波安家落户。如今已经是一个5岁男孩母亲的她，有很久没有回到故乡了。不过她靠着一种食材维系着和家乡的联系。

“脆脆的番薯干是小时候记忆中的味道，虽然是最简单最不起眼的东西，却能让我们这样的小屁孩心心念念很久。”想起自己和儿子一样年纪的那些时光，柳月莞尔。番薯在她的童年里扮演了很重要的角色，这也是这种食材一直在她的菜谱上的原因。

芝麻薯球是家里老小最爱的一道小点心，做法是柳月结合自己对于脆薯片的记忆和家人的口味形成的。小巧的香薯或紫薯球料理起来虽然麻烦，但营养丰富，口感也适合加拌其他原料二度创作成新食材。

将去了皮的小薯蒸熟，加上牛奶和少许奶油、一点点糖分，搅拌均匀后搓成丸子，滚上芝麻下油锅炸。不消多时外脆里糯、香甜美味的小点心就出锅了。儿子最爱妈妈做这种美食，而她自己也从中学到了童年和家乡的味道。

和柳月一样，尝试着将童年的念想和舌尖上的欢愉融在一起的还有水锡峰。“番薯就如同外婆家一样，是一种能让我们的心底泛起温暖感觉的食材。小时候最爱的是烤番薯，那种焦香味相信是很多宁波人都难以忘怀的味道。”

作为甬帮餐饮联合会的秘书长，水锡峰有着三十年的甬帮菜制作经验。在传统的甬帮菜中，朴实无华的番薯是制作“家常四宝”或者“宁式甜羹”的必备原料。无需太多手法润色，本身就是一种味道符号的它在宁波菜的餐桌上就如米饭一般，不是最聚焦目光的，却是最不可或缺的。

作为一种寻常食材，番薯有着最好不过的脾气，由它制作而成的菜品也处处透着家常的踏实感。不过，随着食客对餐饮菜品要求的不断提高，继承了传统甬帮菜理念衣钵的水锡峰，也和其他与时俱进的大厨一样，为食材们寻找着新的表达方式。

番薯冰淇淋是水锡峰利用番薯的食材特性，制作出来的一道中西合璧的甜品。四明山上用沙性土种出来的高山番薯，个头均匀，甜味纯粹，是他最爱使用的原材料。经过高温蒸熟后，这些茎块的淀粉质被充分释放，轻轻一捻就能变作口感细腻的番薯泥球。淋上冰淇淋后，吸收了奶香和冰质的番薯被激发出一种全新的口感，有如“下里巴人”和“阳春白雪”碰撞在一起，让舌尖获得畅快淋漓的味道体验。融入了儿时记忆的食材，也在此刻有了新的归宿。

记者 黎莉
毛节常 供图