

让人放下身段的美食

□周晓绒

宁海的小吃花样繁多，可能跟地理位置有关。我们有本地特色，也沿袭了台州习俗。靠山临海，食材丰富，女人手巧，说起宁海小吃不免有几分得意。长街团、格纱糕、岔路麦糊头、前童麦饼、东岙糍、麦焦筒、桑洲的米筒，林林总总，不胜枚举。这些小吃都名声在外，令人食指大动。可是我的老家黄坛，也有一样吃食，好吃得能让人放下身段。它低调、内敛，没有如雷贯耳的名声，但品尝过的人，都会过嘴难忘。特别是有人在咀嚼时，那飘出的阵阵香气，常惹人口水流一地，不顾身份也要讨一个尝尝，解解馋。

我一说，黄坛人的话肯定会心一笑，黄坛麦饼嘛！

岔路前童一带，爱将麦饼裹上馅料，擀起来吃。岔路麦饼，很流行、风靡，别人还要把它跟徐霞客搭上边，起名霞客饼，这蹭热度，觉得有点自卑，大可不必。它就叫岔路麦饼，不是挺好的吗？但黄坛麦饼，就靠薄薄的一张皮子，大道至简，一身孤勇闯天下，能世代流传下来，实力也是不容小觑。

黄坛麦饼，薄，土话叫“飞薄”，薄得能飞，做到薄的极致，才是最高级的。这个面要揉出筋骨来，女人弓步向前，把面当成衣服一样搓揉，经过无数遍的搓揉，筋骨就来了，都是时间和体力的凝结。老早的时候，夏天麦饼是主食，女人天天擀，手艺日渐见长。每个人都会烧饭，但不会都是厨师。会擀，不一定是高手，高手也是很少的，整个村子哪个水平高，心里都是有数的。这个也分类，术业有专攻。有的专攻“擀”，就是翻麦饼；有的专攻“擀”，就是擀。擀又细分，有的专攻手速，就是一个字“快”，不管好坏，破点就破点，不圆就不圆，她三两下就能擀出一个；有些专攻“精”，做出的麦饼似十五的月亮，像私下用了圆规。一叠麦饼，飞薄飞薄，轻飘飘似绢丝，一个个大小匀称，没有破洞，没有褶皱，完美无瑕。

我们村子很小，但也有高手。我奶奶是手速的高手，后门阿婆是精品高手，前山婆是擀麦饼高手，她擀的麦饼不“还生”，又酥脆。“还生”是黄坛麦饼的一个

专业术语，就是当天可以吃的，第二天就不熟，生了，麦饼断裂，脆了，粉滋滋的，不能吃，吃了肚子难受，不消化。现在很多人擀的麦饼，看上去白白净净，当日尚可入口，第二天全废。

岔路麦饼要趁热吃，黄坛麦饼冷了也好吃，保质期特别长。过去外出做生意，出去好几天，就会带一筒麦饼，一筒麦饼走天下。我朋友爱旅游，她老是去国外。去得起国外的人，一般也不在乎花销，可是她去国外，就爱带黄坛麦饼。有一次她去欧洲，在车里拿出黄坛麦饼，母女仁吃起来，卷着芝麻海苔的黄坛麦饼，香得别人不淡定了。一位很有身份的老太太，本来戴着墨镜在车子里闭目养神，她很少与人交谈，孤傲清高。麦饼的香味，诱得她放下身段，跟朋友的娘搭讪：“阿姐，你在吃啥？”老人说：“麦饼。”墨镜老太太说：“好香哦。”老人说：“芝麻海苔是蛮香的。”墨镜老太太摘下墨镜，盯着麦饼，鼻子嗅了嗅，努了努嘴巴，咬了下嘴唇：“阿姐，还有伐？”老人问：“你想吃？要吃我包一个给你。”墨镜老太太尽欢颜，喜上眉梢，说：“好呀，好呀！”早顾不得矜持，管不了身份。当墨镜老太太开了口子，其他上海人也不管不顾了，也表达了想一尝麦饼的愿望，纷纷说：“这个麦饼，把人馋虫都引出来了。”于是大家都分点吃吃，车厢里香得一塌糊涂。

有一次我和同学云去福建驴行，云带了黄坛麦饼。我俩正在卷着吃，边上一个男的站在不远处，眼睛直勾勾盯着我们的麦饼。云问他：“麦饼吃不？”那个男人有点腼腆，没回答就走开了。不一会儿，过来他直爽开朗的老婆：“你们的麦饼这么香，把我老公给馋死了，还有吗？有就分我一个呗，他叫我过来讨呢。”我俩笑死了。云说：“早就问过他了。他不响，走开了。”女人说：“我老公一把年纪，脸皮还是这么薄。他想吃，却不敢张嘴。”这个黄坛麦饼，让一个害羞的大男人放下身段，央求老婆来讨，也真是有趣。

黄坛麦饼，一个能让人放下身段的美食。



总第7188期 配图 李昊天 投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn

与笋干菜相伴

□周波

前不久，一位朋友把多张数码照片发到我的电子邮箱，打开一看，不禁哑然失笑，风景照没几张，全都是日光下晒着的宁波特产——笋干菜的照片。

接着，朋友的电话也来了，说是近日踏青到四明山，那边几乎家家户户的前院后庭都用席子、竹筛和木板晒着这种黄澄澄的“笋干菜”，煞是好看，拍了几张供我欣赏，并再三叮嘱：你老家余姚“下饭”笋干菜特别香，荤素都可搭配，他和家人特别欢喜，要我早点预订，以免到时又“脱销”了。最后，他还说当时有点馋，忍不住偷吃了几口人家晒着的笋干菜，味道还真不错。

听着朋友电话里那夸张的“啧啧”品味赞美声，我是眉开眼笑、忍俊不禁，不经意间，和笋干菜相伴的往事，慢慢地浮现在眼前。

每年晒笋干菜的时候，也是我们学生开心的日子。那个年代，物质极其匮乏，菜油、猪肉等都要凭票定量供应，油水很少。放学路上，小肚子已唱“空城计”，路边晒着的笋干菜成了最好的“点心”。不管是自家的还是人家的，我们就像叽叽喳喳的麻雀围住谷物，专挑嫩绿的菜心和嫩黄的笋片填肚充饥，笋干菜的主人见了，大多一笑了事。春天到了，学校要“拉练军训”，一路上，拌着淡包和开水，晒着的笋干菜就是我们最好的“下饭”。那滋味，爽口、鲜美、略带苦辣，促使我们“偷”再“偷”。用当时我们的话说“偷鲜”，“偷”来的就是“鲜”，现在想起来还暗暗发笑。

成人后，我离开了家乡，成为一名光荣的石化员工，从此，对余姚笋干菜的表扬声赞美声特别是索要声不时萦绕耳畔。每年的清明季节，母亲就会叫我回家捎带

自家做的笋干菜，我的同事和朋友由此也沾了不少“光”。特别是住单身宿舍时，笋干菜蒸肉成了单身员工见人爱人的“佳肴”，它荤素共存，不腻口也不素淡，轻嚼慢咽，齿颊留香。每次回家，他们都要我多带点来。许多时候和同事朋友一块聊天，就会情不自禁地说到笋干菜的美味，有位食堂工作的朋友，建议烹做笋干菜蒸肉时，先用高压锅隔水蒸烂，再放到铁锅里回炒一下，使笋干菜和五花肉完全融化在一起，更能展现这菜独特的魅力。我照此法做后大家齐声叫好，家乡的笋干菜实实在在为我挣得了不少好人缘。

成家后，这地道的“土特产”又成了我馈送朋友同事的最佳选择，它雅而不俗，纯属礼尚往来，深受大家的喜爱。近年来，我还托姐姐去梁弄亲戚家适量采购，以满足大家的需求。听姐说：吃惯了“城市菜”的上海、杭州等市民，对笋干菜“情有独钟”，使这些城市的销量骤增，去年家乡曾出现“脱销”。这一点我朋友最有体会，也使他一直耿耿于怀。这不，今年刚遇见晒着的笋干菜，就迫不及待地前来预订了。

以后几天，又有过去的同事打来电话或发来微信，都是托我预购余姚笋干菜。我理解他们，一起共事时，他们每年都能收到我赠送的家乡特产——余姚笋干菜，他们高兴地称之为“最佳礼物”。去年我退休了，他们担心“最佳礼物”没有了着落。

我笑了，并向他们保证，“最佳礼物”余姚笋干菜年年都有，标准不变。

是的，每年赠送余姚笋干菜给同事和朋友，延续和笋干菜相伴的故事，满足自己小小的自豪感，何乐而不为呢！