



《白蛇传·游湖》 任率英绘

馄饨，我是欢喜的，同类型的饺子就一般。

馄饨，要想味道好，芯子要夹得紧，皮子要薄，那种皮子又硬又厚，燥乎乎的“宁海汤包”，实在欣赏不来。

前几天，参观河姆渡遗址，遇到路边余姚老太卖荠菜，买来剁进肉馅，明知荠菜是大棚货色，裹出的大馄饨倒有别样的香气。

三只吃落肚，想起弹词《白蛇·投书》中王永昌与许仙吃馄饨的桥段。

该回书讲到，许仙受“钱塘库银”一案牵连，发配苏州驿站。一到苏州，许仙便去投靠大生堂药材店老板王永昌。

苛刻的王永昌既希望来一个好伙计重振店业，又怀疑许仙是否真本事，故而决定面试一番。

前途未卜的许仙，此番如被录用，可当店员；不被录用，去当乞丐。名为投书，实是投生。这是许仙命运的一个转折点，正面临一场考验，故称关子书。

王永昌老奸巨猾，只要有铜钿赚，挖空心思样样做得出，一个铜板看成瓦片大。看中许仙小辈英雄，生意场上一把好手，王永昌便把许仙从衙门里保出来，到家后，茶水款待。

和许仙攀谈之际，王永昌和僮儿阿喜商量，买什么点心来请许仙。阿喜讲，来两碗鱼肉双浇，王永昌惊呼要败家；吃蟹壳黄又嫌寒酸；最终决定吃物美价廉的馄饨。

买啥馄饨？是虾仁馄饨，还是鲜肉馄饨？“铁算盘”选定鲜肉馄饨，因为价钿更便宜，外表又看不出是虾仁还是鲜肉。

该回书讲到，馄饨是论个儿卖。王永昌唯恐馄饨短缺，又恐僮儿阿喜揩油偷吃，想数一数到底有多少只馄饨，决定看许仙吃几个，加上自己吃的馄饨，心里默算。

为便于计数，许仙取几只，王永昌凑满5只；许仙一次取5只，他只呷口汤。结果馄饨一只不少，还多了两张皮子。

吃馄饨这5个细节，组成了

完整的戏剧动作，把王永昌“九九归原八十一，只进不出为第一”的性格刻画得入木三分。

寒暄客套一番后，许仙第一调羹，手一抄，3个，王永昌一边攀谈，舀了一调羹，2个，凑一手，5个。

许仙第二调羹，4个，王永昌玩办法，舀一个，再凑一手，10个。

馄饨么，特别鲜，许仙么，腹中饥饿，许仙第三调羹，一下子抄5个。王永昌想剩下来馄饨不多了，台面上不能太寒酸，为方便数馄饨，就舀了口汤喝喝。

许仙不好意思低头猛吃，问道：“婶母大人今年几岁？”

王永昌专心数馄饨，数昏了头，嘴巴里蹦出：15。

许仙惊讶：“婶母大人15岁啊？”

“噢，对不对，50岁。”王永昌马上改口。

吃到第30个馄饨时，许仙又问：叔父大人有几个孩子？

王永昌不假思索地回答：30个。发现不对，马上改口，3个小孩。

数馄饨数出笑话，王永昌丑态百出，让人忍俊不禁。

接着下半回书许仙做成了一笔别人做不成的生意，展现品德与能力，顺利通过面试。

这回书既有闹剧，更具教育性，故而百听不厌。

据王柏荫先生回忆：陈云同志生前最爱听《投书》，他说这是最能体现评弹艺术特色的书回之一，许仙是一位优秀营业员，值得当下的商店员工学习。

川剧、京剧、昆曲、越剧、婺剧的《白蛇传》，皆无《投书》这个情节，这无疑是弹词界前辈的原创之作。前辈艺术家在长篇弹词《白蛇》中精心设计了《投书》这个情节，目的何在？大概是为了展现许仙这位药材界小辈英雄的业务能力和他那善良、厚道的品性，听客在笑谈王永昌之余，自然会喜欢、同情许仙。



扫描二维码 阅读全文



推荐榜



大江走笔

颜宁是如何成长为“别人家的孩子”的？



水银

宁波罗城“一十八里”之谜



三耳秀才

围炉等大雪诗酒趁年华



摄影：陈黎明



盛醉墨

今晨，宁波美若天空之城



雨巷 摄



草莓

客厅正成为“鸡肋”？

红人堂·谢阿姨觅食记

热乎乎的宁波老味道 暖胃又下饭

冷空气一波接着一波，阵阵寒意袭来，想吃点热乎乎的暖暖身。每到秋冬，宁波人的餐桌上就会出现几道朴实无华、暖乎乎的老味道。称不上有多惊艳，却常吃不断，都是外婆家的味道。尤其当离开家乡时，心里总会默默惦念。

大头菜烤年糕

深秋时节，新米做成的年糕自带清香。这时，埋在土里憋足了劲的大头菜上市了。

大头菜切成大块，菜叶切成一寸多长。放入压力锅，加少许水，煮透。出锅后，用热油翻炒。很多吃货喜欢用色泽黄亮的菜籽油，因带有菜花香，风味独特。然后添加适量酱油、少量糖和足够的水，喜欢辣口的可以加一只红红的小米椒提味。

焖煮20分钟，每块大头菜都浓酱重赤。然后把年糕切成每段两三厘米厚，覆盖在大头菜上面，再焖煮15分钟左右，等到年糕块均匀染上酱色，拿筷子一戳，如果年糕块变得软糯，这一锅大头菜烤年糕就大功告成，可以出锅了。

胶菜肉糊辣

随着天气转冷，霜打过后，叶菜口感柔软还带着甜味。冷飕飕的天气，烧一碗荤素搭配的胶菜肉糊辣又下饭又热乎。一碗胶菜肉糊辣只需半棵胶菜加少许肉丝即可烹煮。胶菜横着切，切得细细的，肉丝也是如此，切成均匀的细丝，肉丝用少许料酒、淀粉、盐腌制一下。

热油下锅后，翻炒肉丝，再加两只红辣椒，这时胶菜丝可以入锅了，加少量水。

到七八分熟，用番薯粉勾芡，最后加一勺猪油或者麻油，撒一把小葱。因为热油的加持，热辣又下饭，小葱添香，这是一道冬天天极为常见的家常菜。

参照胶菜肉糊辣的烹饪大法，很多宁波人还喜欢烧猪肝萝卜羹、花菜肉片浆、醋溜带鱼、鳝丝浆等，所用的食材不同，都是滚烫、火热，暖胃暖身的好菜。

宁式老三鲜

以前，宁波三鲜汤是一道特别硬的硬菜，只有到了春节、婚庆等闪闪发光的日子，才有幸见到这碗美味。

满满当当一大碗，冒着热气的三鲜汤是一道压轴大菜，汤碗中的肉丸按人数配置，一人一只，这可能是传统宁波菜中例位菜的雏形。

号称“三鲜”，实际上更像什锦汤，除了扎实的大肉丸，还可以吃到熏鱼、虾、蛋饺、粉丝、白菜等，热乎乎的，汤水拌饭非常鲜美。

三鲜汤中的肉圆肥瘦相宜，瘦肉和肥肉基本七三分，条肉剁成细小的肉丁而非肉泥，添加适量的海盐和料酒，拌匀后捏成肉圆，先隔水蒸熟，然后再和鱼虾、蔬菜等煮一锅热乎乎的三鲜汤。手工做成的肉圆吃起来有颗粒感，满口的肉香。

