



红人堂·谭乐

庄市老街，
满满烟火气



红人堂·柴隆

草籽炒年糕
灶君会来捞

在老宁波心中，春季野菜大概有三种最难舍弃：荠菜、马兰头、草籽。

在这三种野菜中，鲜嫩多汁的草籽还是稳当当有存在感的。当草籽冒出地面抽芽长叶后，便是最佳食用期。拣顶端刚发出的尖头嫩叶，采摘为蔬。过了春季，草籽一开花便老，只能给牛羊做饲料，翻田做绿肥。

草籽有着含义明确的“地域+时令”标识，在我们浙东宁波，春节期间走亲戚，吃腻了鸡鸭鱼肉，倘若桌上来一大盘“草籽笋丝炒年糕”，必大受欢迎，顷刻见底。用草籽炒出的年糕，“灶君菩萨会来捞”，大有一段不输“佛跳墙”的夸张。

草籽，这种长得极像三叶草的小野菜，还有“金花菜”“苜蓿”之别称。别管叫什么名字，一簇下肚，那种略带草涩水汽的清香，自带一股子草长莺飞的田野味道。

草籽饼、草籽圈子、草籽炒年糕、酒香草籽……纷纷登上寻常百姓家的餐桌，在这阳春短暂的一个多月里，是草籽的高光时刻。

不过，清炒草籽也不简单，烈火烹油最直接。清炒草籽，一要油多，二要锅热，草籽洗好后不用沥干就下锅，一旦沥得太干，这草籽炒出来，口感大逊，以强火热油煸炒才能锁住它的鲜美脆爽的口感和翠绿之色泽，落于盘中看起来就是春天的样子。

清炒草籽最好放高度白酒，且要放少许糖。不必用锅铲，只需用筷子划动，使草籽受热均匀就成了。一旦草籽断生，必定要立马起锅。多划三秒或者少划三秒，这草籽出来的口感就不一样，当然，放猪油炒味道更胜一筹。

年少时，曾于沪上豫园“绿波廊”里吃过“草头圈子”，至今难忘。浓油赤酱的“草头圈子”很上海，此菜色泽深红间绿，草籽生焗好后铺在盘中做底，而后浓油赤酱的圈子（大肠）如同树桩一般，立在这一汪清水之中，深红间绿，浓妆却是淡抹，煞是好看。草籽清脆与大肠软糯，让这菜的口感层次丰富了起来。

草籽除了清炒，还能做草籽饼。从前，一到春天江南大街小巷的小吃摊上就流行一种饼——草籽饼，翠绿鲜亮的外形，一缕鲜嫩的青草气，撕开后，千层起酥，吃在嘴里喧软油韧，越嚼越香，和艾草做青团一样，吃起来清香味十足。

推荐榜



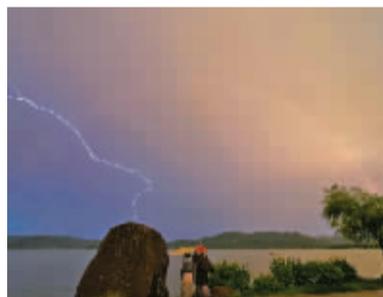
陈云其

秘境维西，
“离天堂最近的地方”



湿人甲

美文美声：
十首词带你领略东钱湖



孙武军

拆碎七宝楼台，
宁波历史上
第一位大诗人的词



三耳秀才

惊蛰，
大自然安排的情人节



虞燕

浑身是宝的鮰鱼

一座城市的秘密藏在它的大街小巷里，大街小巷的秘密藏在老街人的生活里。镇海庄市老街，充满着烟火气息！

这几年，庄市老街陆续拆迁，这组作品记录的场景即将消失。也许不久之后，老街将大变样，变得更时尚更现代，焕发不一样的生命力。

每天打开窗，迎接第一缕阳光，捧起一碗热腾腾的早饭，新的一天由此开启。

车水马龙的早晨，最热闹的莫过于菜市场，买菜卖菜、讨价还价，新鲜的蔬菜瓜果，鲜活的鱼肉鸡鸭，有人的地方才叫“生活”，人声喧闹的地方才叫“热火朝天的生活”。

烟火气的生活总是最打动人心，看着街头巷尾忙碌的人们，总

觉得自己的脚步也不能停下来。

豆腐摊的老板里里外外地忙碌着，那一小块毛豆腐满载着摊主的心意，尝一口，“嗯，真香，再来一块！”

烧酒摊的生意也很好，一股酒香弥漫开来，总是引得不少人驻足停留，聊聊酒文化，顺手捎上几桶带回家。

配钥匙师傅，精心地打磨每一把钥匙，把每一份平安捎回家。

店家凭着一身手艺，张罗着营业，谋生活。

小巷里，人们奔走忙碌，车来车往，每一个人都努力生活，努力工作。



扫描二维码
可阅读全文

作者简介



谭乐，1972年8月出生，中学高级教师、浙江省第七批技术援藏教师，镇海区庄市街道摄影协会副主席，浙江省摄影家协会会员，中国摄影著作权协会会员，擅长风光、民俗、微距摄影。摄影作品在省内媒体多次刊登，曾举办过《那曲500天》《中兴好时光》摄影展。

