

# 一口油锅翻腾,炸香一味酥脆



记者 陈扬 鲍骅科 梅静

炉火一开,市井烟火升腾,奉化油赞子的酥香顺着热气飘散,勾得行人放慢脚步、鼻尖轻动。这一口酥香,是无数奉化人舌尖上的老味道。

咬下“咔嚓”一声脆响,蓬松的口感在齿间化开,润而不腻,那股子纯粹的香甜,顺着喉咙直钻心里。纵使时代变迁,这份揉进岁月的酥香依旧让人念念不忘……



扫码看视频



上午8时,董家花园的主理人董行培开始了日复一日的“揉、搓、炸”,为自家招牌——苔菜油赞子忙活开来。不久,诱人的香四溢开来,勾起了一条老街的烟火气……

海苔粉与面粉一青一白,指尖揉捻间,海的咸鲜与麦的清香缠绵绵绵地渗出来,这是奉化独有的山海之味,“苔菜要选纯湖海边当年的新货,晒得干,磨得细,才能香而不腥。”

醒足时辰的面团切成小段,搓

“油赞子于我,不只是寻常小吃,而是祖母给予的‘幸运符’。”它帮董行培走出家门生意低谷,撑起了全家生计。

那时的董行培因事业不顺整日愁眉不展。偶然间,宁波南塘老街油赞子店前排起的长队闯入眼帘,那熟悉的香气,唤醒了心底的记忆。

“不如,重拾老手艺,让奉化老味也热闹起来!”念头一旦冒出来,便再也压不住。董行培拉上妻子,在居敬小区附近找了间店面,摆上灶台,小小的油赞子店,在迷茫中撑

时光在油锅的“滋滋”声里流淌,食客味蕾也在悄然变化。这些年,董行培在保留经典咸、甜两味的基础上,琢磨起新花样,为传统老味注入新的生命力。

董行培深谙奉化人对苔菜的偏爱,特意加大苔菜粉的用量,激发出更醇厚的咸鲜风味;他也曾将黄冰糖熬成糖浆,将刚起锅的油赞子挂上晶莹剔透的糖衣,让香甜直抵齿间;他还别出心裁地调入辣椒粉,恰到好处地辛辣,令人格外开胃……

“希望每一个走进店里的人,都能找到属于自己的那一口偏爱。”如

## 苔香缠麦香,守住老味道

成长条,麻溜一滚,剂子自动缠成麻花状,两端轻轻一拧,锁住了即将绽放的酥脆;热油升温中,密集的气泡跳跃着炸开,青绿的面胚鼓鼓囊囊地浮上来,缠绕的螺旋纹路开始慢慢舒展……

“火候差一点,脆劲就没了。”董行培手持大漏勺,麻利地翻动着油

赞子,让每一根都裹满热油,喷出浓郁的苔香与麦香。

“香是引,脆是魂,酥是魄,一口咬下,是记忆里的奉化老味道!”熟客们总爱这样称赞董家花园的油赞子。热吃时带着酥软劲儿,放凉了咬着嘎嘣脆,嚼开是绵密的空气感,入喉后又有苔菜与面香交织的回

甘,即便贪嘴多吃了点,也丝毫不觉腻味。

“小时候物质匮乏,总盼着一口酥脆的‘甜滋味’。”董行培回忆,每逢过年过节,祖母在灶台前忙碌,年幼的他总爱静静守在一旁。一揉一搓间,祖母的一句“手艺要藏在耐心里”,也像一粒种子,悄悄落在他心里。

如今,在氤氲的油香中,董行培接过祖母的手艺,纯手工制作的坚持,让这份刻在记忆里的家乡味始终酥脆留香。

## 匠心承非遗,留香岁月长

起了希望。

可真正着手才发现,时代早已变了模样。过去的油赞子,靠加明矾让口感更酥脆,但如今食品安全标准严苛,“做食品如做人,得有底线,有分寸。”董行培咬着牙,放弃明矾与泡打粉,靠真材实料与纯粹手艺做出酥脆口感。

那段日子,他反复琢磨发面的温度与时间,调整酵母与水的用量、

比例,每一个细节都不放过。面发得太嫩,炸出来会软塌;发得太老,不仅发硬还带酸味。每日,炸坏的油赞子装了满满几大盆。家人劝他歇一歇,他却摇摇头:“再试一次,说不定就成了。”

终于,十余天后,一坨色泽金黄的油赞子从油锅里捞起,咬下“咔嚓”一声脆响,麦香混着油香在唇齿间漾开,没有一丝杂味,只有纯粹的

酥脆——“成了!能卖了!”那天,董行培炸了满满两大筐油赞子,分给邻里街坊,听着大家赞不绝口的声音,他知道,这家小店,立住了。

这一立,便是近二十个春秋。一根油赞子,在如潮好评中沉淀了二十载光阴;一份坚守与匠心,更让这份老手艺获评奉化非遗,留香岁月。董家花园油赞子的名气,靠的不只是味道,还有董行培的大方。熟客来买,他总爱多塞几根;遇到老街坊,更是半卖半送……“就是想让大家吃到以前的味儿,那种小时候围在灶台边等吃的感觉。”董行培笑着说到。

## 守味中创新,沉浮间传香

今,董行培的油赞子已衍生出十余种风味,从经典到创新,每一款都藏着巧思和温情。

近20年的老店,也并非一路坦途。董家花园最出圈时,开了十余家分店,不少食客常为了一口新鲜出炉的香脆排起长队,日均销售500余公斤。如今因市场冲击,门店只余两家,董行培却从容坦然:“人生如锅里的油赞子,有沉有浮才

是常态。它们给予我的,早已远超预期。”

门店数量虽然精简,但那些因味结缘的人情味却在不断升温。一群“二十年老吃客”从陌路人变成了老友,逢年过节总会带着心意前来探望;有人迁居他乡,每次回来总要专程买上几袋油赞子,说这一口是舌尖上的牵挂。

做在手里的活,是手艺;做到心

里的活,是匠心。让董行培欣慰的,还是手艺的延续。这些年,他悉心收徒授艺,手把手地教他们揉面、发面、拧花、炸制,将二十年的经验心得传授出去。如今,徒弟们有的在宁波开店,有的将店面开到了杭州、上海,甚至更远的城市,“看着他们把老手艺带出去,让奉化油赞子传到更远的地方,比我自己开多少家店都高兴。”

一口酥香,越过方寸老店,在时光流转中沉淀为一份动人的市井温情,也在代代相传中书写了手艺人的赤诚。

## 奉籍将军手写日记入藏区档案馆

本报讯(记者 郑乃婷 通讯员 傅敏敏)近日,奉籍将军许声浩之女许志惠将父亲一本珍贵的手写日记捐赠给区档案馆。这本日记不仅详细记录了许声浩的履职经历,更包含其入党的真挚誓言与《毛泽东选集》的学习心得,生动展现了一位革命军人的戎马生涯与深沉家国情怀,进一步丰富了奉籍将军档案资源。

许声浩,1931年12月出生于原大桥镇直街许家厩门(今岳林街道三味书店附近),曾就读于大桥小学、奉化中学及浙江工业干部学校。据日记记

载,他原任海军后勤部副部长,被授予少将军衔,在海军系统履职数十年,历任海军工程部工程师等多个要职。

许志惠在捐赠现场介绍:“父亲两赴新疆参加核试验,在戈壁滩上克服缺水少粮、设备简陋等重重困难,最终完成重要试验任务,荣立三等功。”此后,许声浩又投身援外工程,先后参与坦桑尼亚海军基地建设,并担任援柬埔寨海军组组长。作为南海海防工程建设的首位负责人,他带领官兵在极端艰苦条件下,成功建设岛礁防御工事和机场,为祖国筑起坚固海防。任

职期间,他因表现突出,多次荣获先进个人称号及三等功。

因常年执行任务,许声浩与家人聚少离多。母亲去世时,他坚守在南海工程一线;子女出生时,他未能陪伴在妻子身边。“父亲一生践行‘先有大家,才有小家’。”许志惠表示,希望这些档案资料能成为后人理解那段奋斗岁月的重要见证。

据悉,许志惠等家属已累计捐赠许声浩将军相关实物档案149件。截至目前,区档案馆已收集10位奉籍将军档案共813件。

## 老人深陷淤泥,警民联手成功营救

本报讯(记者 孙申磊 单晓峰 通讯员 肖湘风)“有位老人陷在河里的泥里,动不了了!”11月10日14时53分,区公安分局溪口派出所接到110指挥中心指令,称在辖区某河段,有位老人陷入淤泥中无法动弹。

接警后,值班民警缪磊和辅警单岳军、王维江迅速备好救援装备,火速赶往现场。抵达现场后,眼前的场景让众人神经紧绷:老人的下半身已深陷淤泥里,每一次挣扎都可能让身体陷得更深。若不及时施救,危险随时可能升级。

“阿姨您别慌,不要动,我们马上把您救上来!”

缪磊一边安抚老人的情绪,一边从警车上取来救援绳,与单岳军、王维江一同从两米多高的河堤下到河床。情况紧急,单岳军主动请缨冲在最前,踏入淤泥,用最快的速度将绳索递给老人。缪磊、王维江两人紧密配合,用手拉住单岳军,避免陷入淤泥中。

与此同时,赶来的热心群众、水鹰救援队一起加入救援。“一二三,一二三!”绳索因沾上淤泥而变得湿滑,众人手拉着手,脚踩了劲,几分钟后,终于将老人拉上了岸。因救援及时,老人身体并无大碍。周围群众见状,纷纷为这场及时又暖心的救援拍手称赞。

### 简讯

#### 长汀未来社区开展冰岛毛线坐垫编织活动

本报讯(记者 孙申磊 通讯员 王林海)11月6日上午,“奉化|家门口”社区平台联合锦屏街道长汀未来社区开展“软萌‘冰’纷暖邻里”冰岛毛线坐垫编织活动,10余名居民在针线交织中体验手作乐趣,共织邻里温情。

活动现场暖意融融。指导老师陈辉提前备好冰岛毛线、粗棒针等材料,并现场教学:“冰岛毛线

绒感足、易上手,起针要少而松,用粗棒针更省力。”居民们围坐成圈,大家边编织边交流技巧,分享家常,欢声笑语不断。

经过1小时创作,一个个色彩鲜亮、厚实柔软的坐垫“新鲜出炉”。活动以“线”为媒,既让居民掌握实用技能,更串联起邻里情感,为社区注入融融暖意。

#### 南溪未来社区开展羊毛毡手套亲子DIY活动

本报讯(记者 孙申磊 通讯员 刘帅)11月8日下午,“奉化|家门口”社区平台联合锦屏街道南溪未来社区开展“冬日暖阳·匠心之旅”羊毛毡手套亲子DIY活动,10对亲子在温馨的氛围中感受传统手工艺魅力。

指导老师玥玥现场介绍羊毛毡文化,并展示羊毛材料与精美成品。孩子们惊叹于蓬松羊毛变

为手套的过程,迫不及待地想要亲手尝试。制作环节中,孩子们发挥想象力挑选颜色,设计图案;家长手把手教如何使用戳针塑形。轻柔的戳刺声与欢笑声交织,画面温馨动人。

经过1小时左右的制作,一双双童趣手套在孩子手中诞生。活动以“针”为媒,既传承手工艺,又锻炼孩子动手能力,更让亲子陪伴在劳动中升温。

## 裘村石斑鱼迎销售旺季 智慧养殖让鲜味直达内陆城市

本报讯(记者 王怡宁 虞金辉 通讯员 王郑靖)连日来,在裘村镇横江大坝海湾的宁波市奉化横港水产有限公司的养殖基地内,工人们忙着捕捞、分拣、打包,一派产销两旺的热闹景象。

11月11日,记者走进该养殖基地,遮阳庇荫的顶棚、整齐划一的养殖池、运转有序的循环水设备映入眼帘。走近一看,一条条黑色花纹清晰、背鳍粗壮的石斑鱼在池底轻快游动,体态饱满。“每个池子里的石斑鱼大小不一,小的有7-8两一尾,大的则能达1.4斤到1.6斤一尾,能够满足不同客户的需求。”养殖基地负责人丁海焕说道。

“石斑鱼肉质细嫩结实,刺少无腥,而且营养价值极高。”丁海焕一边查看水质监测仪上的实时数据,一边向记者介绍,“这个季节的水温刚好契合石斑鱼的生长需求,养出来的鱼肉质紧实、鲜美最佳,最近每天能卖出2000斤左右,订单量比平时增加了三成多。”

基地的“底气”源于先进的养殖技术。丁海焕透露,公司采用的工厂化循环水养殖系统,摆脱了传统开放式流水养殖“靠天吃饭”的困境。通过精准调控池水的温度、盐度、溶氧等关键指标,为石斑鱼打造了稳定适宜的生长环境,既保证了鱼的品质,又大幅提

升了养殖效率。正是这份对品质的严苛把控,让基地的石斑鱼赢得了市场广泛认可,不仅生鲜平台、本地餐馆纷纷抢单,销售网络还从安徽及长三角核心区域,成功拓展至四川成都等内陆城市。

“目前订单排得满满当当,周边城市的订单尤其多,快的话上午捕捞的鱼,下午就能送到客户手里。”谈及下一步规划,丁海焕透露,基地将持续推进技术升级,计划新建AI智慧化探头,打造新型智慧养殖区域,通过智能化监测与标准化管理,进一步提升石斑鱼的产能与品质。同时,基地也将做好当下养殖管理与品控工作,全力保障市场供应,让更多消费者品尝到裘村石斑鱼的独特鲜美。