

象山土豆： 沙壤孕育的 舌尖珍宝

□陈金裕

在象山土特产图鉴里，一颗其貌不扬却内蕴乾坤的金黄块茎，稳稳占据着不可撼动的一席之地。它生于东海之滨，名曰象山洋芋茷，也叫土豆、马铃薯。莫看它名唤“土豆”，此豆非彼豆。在象山，土豆不仅是果腹的食粮，更是沙壤与灶火共同谱写的生命诗篇。

象山半岛三面环海，空气浸润着太平洋的咸润。慷慨的阳光穿透澄澈的天空，注入沿岸沙质土地。永不停歇的海风裹挟浪花飞沫，为沙壤覆上富含矿物质的滋养。昼夜分明的温差，在这排水极佳的沙地上，催促土豆悄然积聚淀粉，转化糖分，孕育出独一无二的灵魂：入口粉糯甘甜，细品之下，竟能捕捉到一丝来自海洋的清冽底蕴与矿物质感。这咸鲜与甘甜交织的“海陆交响”，是象山土豆不可复制的味觉密码，也是山海之地对生活的本真隐喻：咸涩是生存的底色，甘甜是坚韧的回馈。

春分之前，新土尚含夜露清凉，土豆芽便急不可待地拱破覆盖的地衣，探出嫩绿尖角。端午前后，淡紫色的花铃谦逊地垂悬在青翠茎叶间。孩童们爱掐下小花萼粘在耳垂，扮作采珠女的耳珰，这海边人家代代相传的小俏皮，是土地赋予的最初美学启蒙。

在象山土豆的百味谱系中，土豆饭无疑最温暖、最贴近生命底色。立夏后新收的土豆饱吸阳光与海风微咸，淀粉丰盈。洗净切块的滚刀丁金黄耀眼。黝黑铁锅中，本地米粒已在清水中舒展。当锅沿中蹿出第一缕焦香，如同无声的号角，宣告土豆饭盛宴将成。猛地揭开厚重的锅盖，热



本版图片由象山县餐饮协会提供

气轰然升腾，裹挟着浓郁的米薯香扑面而来。迅疾撒入一把细碎的青翠葱花，如同点亮的翡翠星辰。刹那间，山海之魂在碗中凝聚：米粒颗颗分明，油亮饱满，宛如滩涂上散落的碎贝；土豆丁混着咸猪肉彻底酥软粉糯，温柔地依偎在米粒之间，轻轻一抿便在舌尖化开，释放出积蓄的甘甜芬芳。而那锅底，必定固执地留着一层金黄酥脆、形如金甲、烙印着焦香花纹的锅巴。一勺入口，米粒的弹韧、土豆的粉糯、猪肉的咸鲜、葱花的清香、锅巴的焦脆，在口中交织、碰撞、融合，这是给披星戴月归家者的无上犒赏，是漫长等待后最铿锵的回响。

象山土豆的百搭，在青蟹土豆羹中升华到极致。这碗羹，是山与海、时令与风物联袂献上的珍馐。选膏满黄肥的本地鲜活青蟹，拆出莹白如玉的蟹肉，橙红耀眼的蟹膏蟹黄更是精华所在。土豆去皮，切作均匀的土豆块。锅中猪油烧至青烟微起，蟹块入锅，瞬间爆出鲜香四溢的红雾。待蟹壳泛出诱人的珊瑚光泽，倾入滚烫的高汤或山泉水，再将土豆块和笋干轻柔推入。转文火，耐心煨煮。时间在此刻变得温柔而黏稠，蟹的至鲜魂魄丝丝缕缕渗入汤中，丰腴的蟹油凝结成颗颗金黄琥珀珠，浮于汤面；土豆则贪婪地吸饱了这海之精华，变得酥软粉糯，自身那份独特的甘甜与清冽底韵，又巧妙地调和了蟹的浓鲜。羹汤渐浓，凝脂般醇厚。舀一勺入口，蟹肉的鲜甜弹滑如浪尖碎玉，土豆块的绵软甘糯似海底沉璧，蟹膏的肥腴、蟹黄的醇香与土豆的粉甜交织缠绵，咸鲜中裹着甘润，浓郁里透着清雅。这碗羹，融合的不仅是青蟹与土豆的物理距离，更是大海的澎湃与土地的深沉在漫长时光里酝酿出的至味和谐，每一口都是对“靠山吃山，靠海吃海”最鲜活的诠释。

盛夏，熟透的西红柿如“沙瓤红玉”。土豆切成蝉翼薄片。猛火灶上，雪白猪油化开，蒜瓣爆香。土豆片滑入急火快炒，边缘卷起琥珀金边。酸冽番茄汁倾入，与温厚土豆片交融，红汤翻滚收浓，凝作晶莹玛瑙浆。番茄的明亮酸甜撞上土豆的包容粉糯，在高温催化下达到奇妙平衡，酸甜不刺，温厚不滞。这红黄缠绵、酸甜共舞，恰似人生刚柔相济、阴阳调和，在碰撞交融中找到和谐共生的美妙支点。

象山咸齋菜酸香扑鼻，切作碧玉碎屑。土豆切滚刀块，与雪菜碎同入清水慢煨。汤色渐渐澄澈，清亮如鉴湖春水，雪菜的咸酸与土豆的甘甜在汤水中温柔交融，形成一种悠远质朴的鲜。这便是象山餐桌的底色，土豆咸菜汤，清淡、温润、回甘，是劳作归来后一碗熨帖肠胃的慰藉，是阅尽千帆后归于淡泊的从容。它诉说着生活的本真：不必总是浓墨重彩，清鲜淡远亦是至味。

然而，血气方刚的后生，往往嫌其过于清雅。此时，一勺鲜红似火的辣椒糊便是点燃激情的引信。红勺入清汤，瞬间乾坤倒转！清汤沸腾翻滚，染作一片灼热的赤霞。土豆块在红浪中沉沉浮浮，吸足了这霸道鲜辣的魂魄，土豆辣咸菜汤诞生了！咸齋菜的咸酸、土豆的粉甜，在辣椒糊蛮横的鲜辣冲击下，层次爆裂又奇妙融合。一口下去，从舌尖直抵心尖，热汗淋漓，血脉偾张。清汤与辣汤，一静一动，一淡一烈，宛如生命的两极：既有淡泊明志的宁静致远，亦有挥洒热血的澎湃激昂。懂得在清与油、淡与烈之间自由切换，才是真正活色生香的人生。

若要论消库存最快、最得人心、做法又至简的，非盐烤土豆莫属！此法看似粗犷，却最能凸显象山小土豆本身的清甜粉糯。选用大小匀称、鸽

卵般的新鲜小土豆，洗净泥沙，不必去皮。找一口厚实的铁锅，将土豆铺满锅底，注入清水，堪堪没过。此时，豪迈地撒上几大把粗海盐，那是象山晒场上的结晶，带着阳光与海风的味道。大火烧开，转中火，任由锅中咕嘟作响。神奇的过程开始了：水分在盐粒的催促下加速蒸发，锅沿渐渐泛起白色的盐霜。当水线缓缓下降，最终完全烧干，锅中只剩下被盐水浸润过的土豆和一层厚厚的、雪白晶莹的盐壳。用筷子小心夹出土豆。刚出锅的土豆，表皮因失水而微微皱缩，紧紧地包裹着内芯，每一颗都均匀地裹上了一层细密如雪、闪闪发亮的结晶盐粒！稍稍放凉，趁温热时剥开那层带着盐霜的薄皮。内里的土豆细腻、滚烫、粉糯，散发着最原始纯粹的薯香。轻轻咬一口，外皮带着恰到好处的咸鲜和微微的焦韧感，内里则是极致绵软甘甜的土豆。那咸味并不死板，而是像一层薄纱，轻柔地衬托出土豆自身清冽的甜味和浓郁的淀粉香气，仿佛浓缩了沙地与阳光的精华。这种返璞归真的滋味，是佐酒、零嘴、甚至空口吃的无上享受。它用最朴素的方式宣告：好食材本身，就是最好的调味。

英国诗人约翰·克莱尔曾咏叹“卑微的土豆喂养了高贵的灵魂”。在象山的灶台边，在翻滚的海浪声中，这生于沙壤、成于灶火的朴素块茎，以百变之姿，滋养山海儿女的肉身，启示生命百味。源于独特风土的卓越品质与风味，让象山小土豆身价倍增。人们为那份沙壤孕育的独特甘甜粉糯、为停不下来的土豆米饭、为山海交融的青蟹浓鲜、也为返璞归真的盐烤本味买单。这颗沙地里的“土豆”，早已超越果腹范畴，是半岛儿女味觉版图引以为傲的名片，是山海之间、灶台之上，最温暖、最朴实也最珍贵的舌尖珍宝。

