



八月望潮爬上灶

□陈金裕 文/摄

象山西沪港有谚：“八月潮汛至，望潮探头时。”当农历八月的海风初起，海水被晚霞染作熔金，象山墙头家家户户的灶火已为这群八腕精灵而燃。

黄昏的滩涂上，咸风裹挟着礁石与藻类的湿润气息。拾海人在泥浮中躬身探寻，忽见老渔民直起身，将一尾扭动着玉色腕足的小生灵高举过顶，望潮在夕照下透出琥珀光泽，最终温顺落进鱼篓，“啪嗒”一声，恍若初潮吻岸的轻吟。

此物天生通晓潮汐奥秘。老辈人说它们八月大潮时探洞摇腕，平潮则隐入泥涂，渔人观其行止而知潮汛，那触腕摇曳的节奏，竟比月相更准。站在中秋时节的滩涂上，似能听见潮水与生灵的私语，那是大海最深处的呼吸。

外人常误作章鱼，实则望潮自有乾坤。通体晶莹如浸海水的羊脂玉，浅灰底浮棕白纹，虽同生八腕，却不过拇指大小，在滩涂爬行时腕足轻抚泥浮，宛如朵朵玉莲初绽。市集上论个售卖，海风咸味混合望潮气息，织成无形味觉之网。

墙头人烹制望潮堪称一绝。尤以舫前村老师傅为翘楚，经他手烹制的望潮脆嫩鲜香，咬下时先闻“咔嚓”微响，继而鲜汁迸溅，似在齿间重生。八月的望潮初现肥美，须择一两重活物，缺腕断足者弃，精神萎靡者舍，必要十只一般大小，齐整如列兵，方堪入饌。

最妙在“跌望潮”工序。采八月正茂的辣蓼，去粗茎留嫩叶，铺作青毡。将望潮置其上，轻巧地往石板摔打，“啪、啪”声应和着远潮节拍。力道要恰到好处，重则破头漏汁，轻则难臻妙境。反复跌打间，辣蓼碎渣附满望潮周身，那小物竟渐硬挺，八腕抱头如僧入定，草木辛香与海味鲜腥奇妙交融。

洗净拔嘴，沥水待烹。老法烧制不用油，铁锅烧至微红，炒盐至褐黄，望潮入锅时“滋啦”翻飞如舞。

料酒、香醋、酱油次第而下，赤色酱料裹住玉体，蒜粒和辣椒点缀其间，香气如烟花般炸开。待浓油赤酱的自来芡成型，满屋鲜香窜动。

装盘见匠心。望潮头朝上，腕足舒展，在青花碟中摆作莲花宝座。赤酱映白玉，热气蒸腾里恍若再生。食客举箸时往往踌躇，不忍下口。然第一口便知值得，脆嫩弹牙，鲜香贯顶，咀嚼时嗖嗖作响，似潮声在口中涌动。老饕先啖头腔汁液，再逐条撕下腕足细嚼，最后连盘中酱汁都要拌饭食尽。

除红烧外，白蘸最能显八月望潮之本真。清水慢煮数小时依然玉体通透；生炒考验火候，爆炒数十秒即起，多一刻则老，少一刻则生；炖望潮宜配老豆腐，鲜味渗入豆孔，素豆腐吃出荤味；凉拌望潮佐以黄瓜丝、蒜泥、香醋，爽脆宜人。

暮色深时，渔家院落摆开八仙桌。红烧望潮居中，四周环以各色烹法所得，青瓷碟衬玉色珍馐，俨如海洋珍宝展。主人斟满黄酒，朗笑道：“八月潮头上，望潮爬满灶！”众人举箸纷纭，齿颊生香间，忽觉盘中之物竟是西沪港的精髓所化。

《西游记》中灵物修行千年方得人形，而这望潮无需修行，本身已是造物恩赐。“九月九，望潮吃脚手！”它们在海涂洞府中捧足而眠，待春来又奔走相告，为潮水狂欢。人生百味，不过如此循环往复。墙头人烹望潮食望潮，食的不仅是鲜味，更是对大海的敬畏，对时令的尊重，对生活的执着。“假作真时真亦假”，在这真真假假的世间，一盘望潮的至味，反倒最是真切。

食尽人散，月出西沪。滩涂上又见望潮探首，似在守望八月大潮。海浪声里，忽然懂得：人间至味，不过是在最平凡的烟火中，品出最深沉的文化记忆。那记忆，正如望潮的腕足，紧紧抱着每一个游子的味蕾，永不松脱。

奉化芋艿头

□王国安

奉化的芋艿头是一道地方名菜，品质上乘，深受好评。据说某省长到过奉化溪口，吃过奉化芋艿头。他笑着说：“这不是荔浦芋头吗？”当陪同的人告诉他这是奉化芋头时，他连连点头：“荔浦芋头不错，奉化芋头更好。”

据《奉化县志》记载，芋艿头在宋代已有种植，至今有700余年历史。明清时期，萧王庙境内前葛一带已广为种植，以后扩大到剡江沿岸的牌亭、罗村、同山岙、石桥等村。1996年，萧王庙被国务院研究中心、中国农学会、《中国特产报》联合命名为“中国芋艿头之乡”。2004年9月14日，原国家质检总局批准对“奉化芋艿头”实施原产地产品保护。

奉化芋艿头如球形，外表棕黄，顶端粉红色，单个重一千克以上，个大皮薄，肉粉无筋，糯滑可口，既是蔬菜，又是粮食，不但食味佳，而且是一种营养丰富的保健食品。

奉化本地人费浪萍种过芋艿，对芋艿头的种植和收藏方法很熟悉。据她介绍，芋艿头的栽种要经过四个过程：一是选优良芋艿子，芋艿子要饱满，无病虫害；二是土壤准备，选择肥沃、排水良好的土壤深耕翻晒后施足基肥（农家肥）；三是播种，每年春季（农历三月左右）将芋种植入土中，株距保持约30—40厘米，再覆上土，覆土厚度为5—8厘米；四是田间管理，定期浇水，保持土壤湿润但不积水。适时追肥，以氮肥为主，配合磷、钾肥。待到农历六月初一后，出现芋艿籽长出新芽时，及时将新芽用周围泥土覆盖上去，反复两三次，使芋艿头成熟后个头大，形状圆，口感好。到了霜降后，成熟的芋艿头就可以趁天气晴朗时收藏

了。奉化有一句俗话：“七月坑，八月羹。”说的就是农历八月十六吃鸭煮芋艿的习俗。

奉化芋艿头有多种吃法，且各具风味，可烘蒸、生烤、热炒、白切、浇汤。若烘蒸，其香扑鼻，粉似魁粟；若煮汤浇羹，又滑似银耳，糯如汤圆。据说芋艿头的加工方法总数达88种，鸭子芋艿、蟹糊芋艿、鸡汁芋艿、鸡汁芋饺、葫芦芋艿、黄鱼夹心芋艿以及“八宝芋艿”闻名遐迩。其中，“八宝芋艿”在2024年浙江省传统文化美食菜品挑战赛中荣获十佳菜品奖和最具人气奖两项大奖。

“八宝芋艿”选用体型圆润、质地细腻的奉化芋艿头作为主要食材，再将海参、蹄筋、鱼肚、虾仁、笋干、鲜贝、松茸和肉丁等8种配料切丁添加其中。这道菜呈莲花状，酱香浓郁，鲜香软糯，入口即化，地域特色鲜明，味道独特，无论是食材的选择、烹饪技艺的展示还是菜品的造型，都展现了厨师对美食的理解。

“八宝芋艿”是一道大菜，制作讲究，技艺要求高。我则比较喜欢一道家常菜——油渣芋艿羹。这道菜选用奉化芋艿头和猪油渣，使芋艿与油渣完美融合，食之口感清醇，口留余香。这道菜价格也比较平民，在奉化的菜馆里都可以吃到。

奉化芋艿头是一道地方名菜，但它又是一个文化的外延。正如宁波俗话所说：“走过三关六码头，吃过奉化芋艿头。”三关六码头说的是走南闯北，见过世面。奉化芋艿头既指尝过美味，又指有身份有地位。当年蒋介石设家宴必有一道奉化芋艿头，能成为蒋家宴席上的座上宾，岂不有身份有地位？



奉化芋艿头(资料图片)