



## 风中的麦饼香

□童真杰 文/摄

结束了短暂的休假,我又匆匆走在去往车站的路上。突然,一股熟悉的香气扑鼻而来——是麦饼的气味!

麦饼是我们宁海的特色面食。小时候,每到农忙时节,祖母总会在土灶上摊麦饼,饼一出锅,她就让我赶紧给田里干活的爷爷和叔伯送去。我看着他们大口咬下刚出锅的麦饼咀嚼时,脸上露出享受食物的满足感,香气伴随着腾腾热气扑鼻而来,我站在一旁馋得直流口水。爷爷看我咽口水的样子,便会笑着撕下一片塞给我。

说起来,关于麦饼,大人还跟我讲过一个传说故事。

南宋初期,奸臣秦桧害死了抗金英雄岳飞,老百姓对秦桧恨之入骨,于是有人将麦粉和油放进烘缸里烤制而成一种饼,取名为麦缸饼,我们本地谐音卖国饼,以暗讽奸相秦桧。大家一边吃,一边解恨,后慢慢演变成现在的麦饼。

我停住脚步,走到麦饼摊前。摊位上摆满了瓶瓶罐罐,既有白糖、食盐、味精等调料,也有海苔、虾皮、香葱、豆腐等配料,甚至还有当季的番薯、土豆等食物。回想着那口瓷实的麦香味,我舔了舔嘴唇,向老板喊话:“老板,给我挞一个蛋和豆腐的麦饼。”

老板麻利地动起来。他先往搪瓷杯里打一个鸭蛋,再切块豆腐放进去,加盐、味精、酱油,然后用筷子快速搅匀。等馅料沉淀的工夫,他揉好了一团面,擀成圆皮,包馅、封口、再擀平,最后利落地把饼坯贴到抹了油的平底锅上,滋啦一声,随着蒸腾的一股热气,香气也随之飘散。

摊麦饼最讲究火候,不能太焦也不能不焦。待一面微黄,翻个面,如此翻两次,饼就可以出锅了。站在摊前,这麦饼的香味仿佛带着我穿越回15年前那个寒冷的早晨。

那时我上高中。可能是我不习惯那口味,当时食堂的早饭,我觉得并不好吃,便经常会饿着肚子

撑到中午。那天,天特别冷,没吃早饭的我,走完从宿舍到教室那短短一段路,耳朵冻得发麻,鼻子通红,手僵得连笔都握不住。

第三节课时,我便饿得肚子咕咕叫了,心里默默念着:再坚持一会儿,再一节课就能吃饭了。突然,听到有人在轻轻唤我,一转头,竟是母亲站在教室窗外。我赶紧向老师请假出去。

门外寒风凛冽。母亲头发上、围巾上闪着细碎的光亮,我抬头一看,原来是下雪了,一个个白色精灵在空中飞舞……母亲塞给我一个布包,我以为是衣物,便推说不要,可触手却是一阵温热,一股熟悉香味扑鼻而来——是麦饼!

“我吃过早饭了。”我不想让母亲知道我还没吃早饭。

“上了半天课了,再吃点。”母亲说着,拎起脚边的蛇皮袋:“天冷了,给你换床厚棉被。”

我带她到宿舍,一面看着她利落落地给我铺床换被,一面取出那馋人的麦饼吃起来。被粗布牢牢包着,饼还很烫,一口下去,暖意从喉咙一直延伸到胃里,又扩散至全身,整个人都热乎了起来,顿时精神了不少。“我还要回去看店,你赶紧回去上课。”收拾妥当后,母亲说。母亲极少来学校看我,但天冷了,她第一时间想到的是我。

送母亲到校门口后,回到教室,我身体和心里都是暖烘烘的,黑板上的字却渐渐模糊了。我摘下眼镜,假装揉眼睛,悄悄擦去泪痕。从那堂课开始,我每堂课都听得特别认真。我心里明白:好好读书才是对父母最好的回报。

“你的饼做好了。”老板的声音把我拉回现实。

这么多年过去了,我完成学业后,在他乡成家立业,每一步都离不开父母的协力与资助,但那个风雪天里的麦饼香味,始终是我心底最温暖的记忆。接过老板递过来的麦饼,一口咬下去,那熟悉的滋味,又让我想起母亲在教室窗外轻轻呼唤我的样子。

## 来一碗紫菜汤

□方名列 文/摄

在街头巷尾的早餐店里,无论寒暑,无论丰俭,总有一碗汤,作为标配,抚慰着阿拉宁波人的胃,那就是平平常常的紫菜汤。

紫菜汤最佳搭配的食材是海蛭、虾皮。而虾皮更胜一筹,但这虾皮嘛,又大有讲究。市场上的虾皮有两种,即生的与熟的,生虾皮太硬,最好用一种叫“糯米饭虾”的熟虾皮。顾名思义,这虾皮意为像糯米饭一样白、糯。黑紫色的紫菜汤中,漂浮着白色的虾皮,再洒上一点麻油,一些葱花,舀上一口,鲜香糯冲上舌尖,能让我顿时精神起来。如能再加些黄色的蛋丝,那更是锦上添花了。

这糯米饭虾泡的紫菜虾皮汤,余以为是紫菜汤中的上品。

紫菜汤的制作非常简单,一冲一拌即可,但也有些小窍门。一个汤碗中,先放好紫菜与虾皮,这紫菜须用手撕开,要撕得“野”一点,而非文雅地用剪刀剪成齐整的一块块。再加一撮盐,用刚烧滚的开水,即宁波人讲的“火热哒哒滚”的开水,冲泡下去,这样紫菜与虾皮中的鲜味才能充分地释放出来。说来奇怪,用手撕开来的与剪刀剪出来的紫菜,冲泡起来,味道确实不一样。

紫菜汤是百搭,你可以和煎包、煎饺、小笼包等一起吃。有些早餐店里为了节约成本,把紫菜虾皮汤改为紫菜榨菜汤,那味道就大打折扣了。碰到这样的情况,我就干脆同老板说,不要放榨菜。那样口味还纯正点。

过去,紫菜都是野生的,长在海边的礁石上。靠海吃海,渔家人就去“打紫菜”。工具是自己做的,大约30厘米长,前面是铁刷,后面是拿手的木柄。哗哗的潮水退去后,露出长着紫菜的礁石,便用铁刷把紫菜慢慢地刷下来,刮进桶里。所以不用竹篮来装,是因为湿紫菜容易与篮子粘在一起,不易取下来。如果礁石上的紫菜

实在太湿,很难刷下来,那就用带去的草木灰先洒在紫菜上,让草木灰吸收水分,过一会儿,紫菜就好刷下来了。

有些紫菜长在较高的礁石上,退潮后接收阳光的时间长,比较干燥了,那就不用工具,可以直接用手慢慢地把紫菜撕下来,还是整张的,回家后也不用后期加工,原汁原味就可以冲水、泡菜,直接派用场了,这是打紫菜人最喜欢的情形。

有的紫菜长在海水下面,涨潮落潮,对其没有影响。这个紫菜就比较长了,大约有10厘米,会随着海水起伏,飘飘逸逸的,一会往东,一会往西,还有小蟹小螺穿梭其中。如发现这样的场面,犹如发现了宝藏,你就可以直接用手拔了,如拔草一般。这种紫菜是紫菜中的天花板,味道极鲜,很难得到。小时候,紫菜汤中偶尔会看到小蟹小螺,还怪渔家人没弄干净,其实这是野生紫菜最有力的佐证。

打紫菜的,一般以渔家半大的孩子居多。他们知道潮起潮落的时间,练就了一身本领,穿着草鞋,可在礁石间行走如飞。一双鹰眼,寻找着水上水下的目标。有时,大人们会带着他们,摇着小船,到附近的无人岛上去,往往可在那片未开发的处女地,收获颇丰,但也极具风险。没有大人一起,孩子们自己是万万不能也不敢去的。

那打来的紫菜,先用海水漂洗,去除杂质,然后铺在竹匾上。根据晾晒器物不同的形状,晒干后,紫菜既有圆形的,也有方形的,不一而足。那黑紫色的紫菜透着光亮,似有一层油涂在上面,诱惑着人们的味蕾。

现在的紫菜,大多是养殖的,卖相很好,整齐划一的,一年可以收好几茬。第一茬收获的紫菜最好,被誉为“头水紫菜”。

一碗紫菜汤,冲泡方便,价格实惠,营养丰富,味道鲜美,还可以算是海产品,招待客人也不会感到寒酸。您说呢?

