



宁海麦饼

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。回想起那口瓷实的麦香味，我舔了舔嘴唇，向老板喊话：“老板，给我挺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蜒、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，鲜香糯滑上舌尖，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。之所以不用竹篮来装，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？



紫菜汤