



三江月 / 笔会

责编徐杰 审读刘云祥
2025年12月11日 星期四



资料图

奉化阿国生煎

□王国安

寒冷的清晨,坐在“滋滋”冒着热气的铁镬边吃几个生煎,配一碗宁波的紫菜汤,那是一种享受。

生煎,又名生煎馒头,是流行于上海、江浙一带的特色传统小吃,属沪菜及苏式点心范畴,起源于20世纪20年代的茶馆与老虎灶茶食。20世纪30年代后上海出现生煎包专营店。对于上海人来说,生煎包可不是简单的小吃,而是记忆中的“童年味道”。在上海的老弄堂口,有专门做生煎包的摊位。无论春夏秋冬,清晨的街头,生煎包摊位前总是热闹非凡。尤其是老上海人,对生煎包有一种特殊的感情。

宁波城里有许多生煎店,以早上吃生煎的人居多。与大饼油条和豆浆一样,生煎已成为早餐的传统小吃。生煎的核心原料是面粉和猪肉,但这些看似简单的食材却各有不同,直接影响到生煎的口感和味道。如今,老一辈宁波人对生煎的感觉不像过去那么美好,一个重要的原因就是食材不如过去。不过,奉化有一家阿国生煎却依然坚守传统的经营理念,食材新鲜,品质优异,制作工艺融合了地方传统与江南饮食流派的特点,体现了传承与创新。通过家族手艺和标准化生产,保持了皮薄、底脆、汁多的特色,成为奉化人日常饮食中不可或缺的一部分。

奉化阿国生煎取主人汪志国的小名“阿国”为店名,远近闻名。此店1992年9月开业,至今已有30多年历史。前几天,在奉化友人毛亚东的陪同下,我慕名前往探究。

奉化阿国生煎店店面不大,但整洁干净,墙上挂满各种荣誉证书。据阿国师傅介绍,他做生煎的制作工艺源自祖父汪高花。上世纪40年代,汪高花在上海“罗春楼”生煎包子铺当学徒,学了6年技艺。后来,他将生煎包制作技艺传授给自己的儿子汪章瑶。1952年,

汪章瑶当兵参加抗美援朝,因伤在炊事班从事面点类工作,制作生煎包子。

到了1992年,汪章瑶又把制作生煎包工艺传给汪志国,于是,汪志国就成为汪家第三代传人,在奉化开了第一家生煎店,当年奉化的媒体还做过报道。

汪志国不仅从父亲那里学到生煎包的技艺,而且有所创新,比如做包子的面粉用老面发酵,加一点小苏打,起中和作用;精选光洁度好、优质健康的雌性猪肉做馅,咸鲜合一,特别适合中老年人的口味。“阿国生煎”一开就是30多年。从第一家开到第十家;从奉化开到宁波市区。奉化阿国生煎也从奉化最有影响力的面食馆、奉化区非物质文化遗产传承基地做到宁波市老字号、“味美浙江”城市地标美食。生意越做越好,名气也越来越大。

我们在阿国生煎店点了两份生煎和紫菜汤,慢慢品味。虽然我们看不到传统柴火生煎的烟火气,但生煎底子金黄焦脆,外皮粉糯,肉馅适中,汁水流溢,一股老底子的味道依然口齿生香。友人毛亚东有诗咏之:

咏奉化阿国生煎

点心烟火起,老面润乡时。
今日桌边座,流年汤汁奇。
锅掀云雾散,回首飧晨炊。
虽说寻常味,风传故里痴。

如今,阿国生煎已经有了第四代传人——汪仕杰。汪仕杰是汪志国的儿子,年轻有为,传承了阿国生煎的精髓。除了传统的技艺,汪仕杰又在工艺上做了改进,用恒温箱保鲜。汪仕杰还根据年轻人的饮食特点,不断创新。随着时代的变迁,阿国生煎也会变化,但不变的是那份匠人的坚守和匠心。今天,一些地方的传统小吃之所以不如从前,回不到过去,正是因为失去了这份匠人的坚守和匠心,失去了一代一代的守正与创新。

香菜之香

□陈明

香菜在一众日常菜蔬中毫不起眼,经常作为配角委顿在菜摊角落,不易被发现。此物大名叫芫荽,根据唐朝《博物志》记载最初名为胡荽,虽然听起来颇有点古意盎然,但人家的的确是拥有地中海沿岸血统的异域舶来品。

以前我不喜欢吃香菜,嫌它闻起来有股子不招人待见的特殊味道,此等腌臢物事怎可轻易入口?“真香”的逆转来自一锅番茄牛腩煲。周末去我哥家吃饭,嫂子端出一锅炖煮多时的番茄牛腩煲放在餐桌中央,煲里飘着一层绿油油的香菜,表面还在咕嘟咕嘟冒热气,隔着老远就能闻到香味。嫂子做菜属于兼收并蓄自成一派,有想法、出手快、卖相好,个别菜式甚至堪与大饭店出品相媲美。虽然有香菜略显膈应,但抵不过番茄牛腩汤的诱惑,我还是舀了一小碗。喝一口,嚼一嚼,醇、香、鲜,美味竟然如烟花般在口腔里次第绽放。那锅牛腩煲很快被吃得一干二净,我对香菜的态度从此彻底改观,似乎打开了一扇新世界的大门。原来菜同人一般,需要理解,需要机会,需要深入认识才能懂得它的好。

从此以后,我不但不排斥香菜,一段时间不吃反而还会生出惦记。牛肉面加香菜,凉拌羊尾笋加香菜,烫火锅来一把香菜,再不行纯粹鲜嫩的香菜炒一盘,怎么都好吃。如何去形容呢?要说香菜是主角吧,确实算不上;定位在配角吧,归入男二号也属实担得起。莫非是它内心的甘露糖醇、正葵醛、芳樟醇已经把我撩拨得神魂颠倒啦?但它确实有让人开胃醒脾、让菜提鲜增香的功效。明代李时珍所著《本草纲目》里论述芫荽:辛温香窜,内通心脾,外达四肢,能辟

一切不正之气。《医林纂要》记载“芫荽,补肝,泻肺,升散,无所不达,发表如葱,但专行气分。”说芫荽可以芳香健胃,驱风解毒,利水消肿,行气理中,怎么看都是一味好药。《射雕英雄传》故事里,华筝身患风寒委顿不堪时黄蓉所用的汤药正是取材于芫荽。医者好之的芫荽在佛道两家却被归入异类。《华严经》云:食此菜者,生生之处,不睹诸佛,被人憎疾。说是吃了芫荽的人非但一生与佛无缘,还会遭到他人厌憎,在佛教中吃香菜可谓罪孽深重。道教也把芫荽归为“五荤”之一,甚至用芫荽沾了雄黄酒洒在受惊吓的孩童身上驱魔辟邪。其实道教戒律中的“荤”意指辛、臭味道重的菜类。道教认为人在修行的时候需要吐故纳新,以在体内凝成内丹。而食用荤菜会阻碍修行;嘴里呼出带有刺激性的味道更是亵渎神灵。后来不食五荤的概念被逐渐扩大,不仅包括带特殊味道的蔬菜,也包括了鱼肉类。怪哉,我居然研究起香菜来了。

甲之蜜糖,乙之砒霜。很多人厌恶香菜,据说还有个“世界反香菜联盟”,恨不得将香菜从地球上赶尽杀绝。其实并没有什么不共戴天之仇,说到底无非是人类基因作祟罢了,爱恨情仇都写在遗传密码里,也谈不上什么矫情。

菜有百味,人有百品。有的人就像香菜,不起眼,人海中藉藉无名。但他们各有各的内秀,要有合适的机会,在合适的角度就能大放异彩。众口难调,莫衷一是。学会理解和包容,在日常生活和工作中摒弃成见,善于发掘,你会发现,一旦大幕拉开,有越来越多香菜式的角色自成体系,活色生香,填补空白,给工作和生活带来意想不到的精彩。



AI生成图