



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，而且还有所创新，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。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。虽然我们没有看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，回首飨晨炊。
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，此等腌臜物事怎可轻易入口？“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，表面还在咕噜咕噜冒热气，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，还会遭到他人厌恶，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，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