

红人堂·柴隆

七浆八浆与糊辣



宁波人主食以米饭为主，桌上总会出现汤汤卤卤，家常下饭也少不了汤、羹、浆与糊辣佐餐。节庆请客待亲、送年祭祖做羹饭，“七浆八浆”与“糊辣”端上桌，呈现一团和气，足见浆与糊辣在宁波人日常饮食中的地位。

浆与糊辣的烹制皆需勾芡，勾芡的淀粉，宁波谓之“山粉”，大多将番薯经刨、洗、晒、磨等工序取之。

浆与糊辣极易混淆，两者差别，老宁波自然懂得分辨：浆的取材较糊辣少些，略显稀薄，典型的如“夜开花豆瓣浆”；糊辣料多水少，较浆浓厚。两者最大区别在于：糊辣勾芡起锅后需浇一勺沸油，“胶菜肉糊辣”“甬式鳝丝”，即是糊辣的代表。

家常下饭里，浆的取材多是“上市货”与时令菜。

冬至刚过，山中掘出的冬笋鲜甜，霜打过的天菜芯，苦味顿消，转一碗“天菜芯笋片浆”清新爽口，加入乌贼蛋后，鲜咸合一，开胃下饭；

清明前，菜蕻干刚晾好，蛳螺余熟挑出螺肉，转一碗“万年青蛳螺浆”，清火明目；

端午近初夏，蓴菜叶片肥硕，掺入咸齏笋丝，转一碗“蓴菜笋丝浆”，孩童喝下，有暑天不生痱子之功效……

偶尔去乡间，乡人待客豪爽，必定宰杀家禽。一副肫、肝与土豆片转“鸡杂浆”，如此新鲜的“热气货”，也是一等一的乡野美味。

我也曾到过鄞州瞻岐，“敲骨浆”风味独具，它用早米炒熟后磨粉与煨烂的猪腱骨起浆，抿口即化，一股浓厚的古早味儿。

宁波话的糊辣，后缀的“辣”字是个语气助词，此糊与辣味无关。

秋冬来临，各式糊辣频频登场，因其比浆多一勺沸油，而正是这一勺沸油，更能保温，端上桌的糊辣久久不冷。

晚来天欲雪的冬宴，冷盘过后，热炒未上，此时先上一道糊辣，暖胃走心，犹如转承启合做八股，老底子宁波人氤氲的食趣呼之欲出，糊辣自然有这样的妙用。纵然天雪，寒意全无，酒酣肉饱，不管窗外雪积半尺。

霜降后的黄芽菜略带甜味，本地黄芽菜切丝，加半瘦半肥的猪肉丝炒过，起浆后，添一勺沸猪油或麻油，即是一碗“胶菜肉糊辣”，冒着缕缕热气，



宁海正月十四溜



瞻岐敲骨浆



胶菜肉糊辣

滚着锃亮的气泡，食欲大开。

抑或是早春二月，黄鳝刚出洞，韭芽鲜嫩，两者皆是稀罕之物。黄鳝水氽后，划骨取鳝丝，韭芽切段，添新蚕豆瓣，炒过起浆，撒白胡椒粉，浇一勺热猪油，就是传统名饌“宁式鳝丝”，油润嫩滑，颊齿留香。

红膏呛蟹、黄泥螺、臭冬瓜纵好，毕竟是宁波人的自美之物。倘若想在宁波人的下饭里，体会到浙东人文与生活情趣之盎然，窃以为，那些琐碎的七浆八浆与糊辣，却是不可缺少的舌尖风雅。



可欣赏全文
扫描二维码

红人堂·何良京

“明州的淡菜”：

大唐贡品背后的艰辛



扫描二维码
可欣赏全文

常人说起美味，往往不外乎“山珍海味”。海味中有不少可称之为“大菜”的，诸如鱼翅、龙虾、野生大黄鱼等，这些珍肴味道自然不错，但其价格昂贵，非普通工薪阶层随便消费得起。

然而有一款海鲜，味道也极鲜美，价格却极亲民，我们平常人家想吃就吃，享有完全的“财务自由”。这款美味海鲜，就是我们餐桌上常见的淡菜。

淡菜学名贻贝，又称“壳菜”，双壳纲，贻贝科。壳略呈长三角形，壳顶向前。壳面有黑褐色壳皮，壳内面白色带青紫。凭足丝附着于海底礁石上。我国有紫贻贝和厚壳贻贝两种。成熟的贻贝单枚长约6厘米—8厘米。

淡菜虽然价廉，且早年多为蜆(dàn)户(散居在广东、福建等沿海地带，一向受封建统治者的歧视和迫害，不许陆居、不列户籍，生活在船上的渔家)所食，然历史上它的身份并不低贱。

如今大多数人可能不知道，淡菜早在大唐时就和蚶子等海产品一起被列为贡品。所谓贡品即是各地方向朝廷皇室进贡的当地特色产品。

最为出名的有关贡品的故事，估计非杨贵妃和荔枝的典故莫属了：为了让心上人吃上鲜美的荔枝，唐玄宗使人“六百里加急”，鞭打快

马专送荔枝，不惜血本……所以有特色产品被列为贡品，虽是当地的骄傲，更是一个沉重的负担。

据史载，唐元和年间，明州(宁波唐时称明州)奉召，每年须向朝廷进贡淡菜五斗、海蚶五斗……

五斗淡菜和五斗海蚶本身并不算什么，问题是以当时的交通条件和保鲜技术，要把它们完好地运到长安城，似乎比运送荔枝还难。

《资治通鉴》有载，唐宪宗元和十二年(817)：“初，国子祭酒孔戣为华州刺史，明州岁贡蚶、蛤、淡菜，水陆递夫劳费，戣奏疏罢之。”此事，欧阳修的《新唐书》亦有记载。

时任华州(今陕西省境内)刺史的孔戣上奏朝廷，以“自海抵京师，道路役凡四十三万人”为由，要求取消海鲜上贡。

虽然海鲜只是在自己辖区路过而已，但孔刺史却必须出钱出力护送出境。这“道路役凡四十三万人”，绝对是一项“劳民伤财”的大工程。不然，只是“配角”的孔刺史，也不会冒着冒犯圣意的风险，上奏朝廷罢贡了。

“一骑红尘”给杨贵妃带来欢笑背后，是无数的“百姓悲泣”！同样为了让朝廷的达官贵人们吃到这五斗淡菜，又有多少平民百姓曾为之付出了艰辛。



淡菜养殖基地。