



苔菜油赞子



苔菜小方熇



苔菜月饼



红人堂·柴隆 苔条的诱惑

前几日,电视里的滑稽戏艺人王汝刚与弹词名家刘敏互侃沪上食俗。王汝刚讲到宁波苔条搁花生、苔菜拖黄鱼、苔生片,是儿时年节必吃的“心头好”,总央求长辈囤一些。

从前慢,自甬赴沪需颠簸坐船,在十六铺上岸。那段唏嘘往事中,老宁波带给上海滩别具一格的苔条味道,令当地人趋之若鹜。

作为苔条拥趸者,我自幼痴迷。老字号点心、本帮菜肴里,它频频出镜,带给我“苔条过一切”的愉悦。直到某年去奉化,目睹当地人在近海岩礁上捞苔条,将丝丝缕缕的湿绿收进筐里,弓腰在海水中反复冲洗,为收获一寸寸“大海的头发”,可谓“丝丝皆辛苦”。

海苔,东南沿海分布广,晒后呈条状,宁波人谓之苔条。甬人早有采食海苔食俗,地方志皆有记载。宁波出产的海苔,多分布于象山港和三门湾内,以冬苔品质最高,待晾晒至八九成干,以绳扎成小束售卖。苔条撕碎,镬里加油,低温烘焙,如同杭州人炒龙井茶,酥脆的苔条便可搭配各种食材。

甬人对苔条之偏爱,不亚于绍兴人对霉干菜之推崇。作为配料,苔条时常参与宁波菜肴、糕点,入糕点类有:月饼、桃酥、溪口千层饼、苔生片、油赞子、米馒头、麦饼、粢饭糕;入菜肴类有:苔菜拖黄鱼、苔菜白鲳、苔菜小方熇、苔菜花生米、腰果。苔条做绿叶身在暗处,在明面上,不输主角。

甬式糕点的一抹绿,苔条“百搭”得妥帖。市井街头,见到蜿蜒队伍,盖是排队买油赞子的三代“老中青”。苔菜油赞子堪称宁波闲食一绝,店面有对联作“纤手操

成玉数寻,碧油煎出嫩绿黄”,把平常不过的麻花添苔条粉,形容得诗情画意,足见甬人对苔条之追捧。

咸香酥脆的苔条花生,老少咸宜,当零食下酒菜皆妙。以苔条、花生、米粉烘焙苔生片,为宁波人独创。苔菜入馐,传统“苔菜小方熇”,他处难寻。将带皮五花猪肋条切小块过油,加绍酒、南乳汁、小火焖酥烂,随后将过油的苔条伴“小方熇”,撒白糖即成。此菜红绿相间,咸甜共济,苔条功不可没。

其貌不扬的苔条,亦将鲜咸合一点缀得完美,“苔菜拖黄鱼”是为佐证风味。

甬城旧俚:“八月十六中秋节,苔菜月饼嵌甜甜。”中秋佳节的时令食品当属月饼,宁波人自撰历书,每值八月十六夜,香案供桌,妇孺拜月,秋桂金馥,花鬘云影,总有一卷苔菜月饼隐藏在皎皎月色中,甜中有咸,咸中透鲜。

还有那一块充满家国情怀的溪口千层饼,也必定以苔条点睛。背井离乡的海外游子、台湾老兵,捎回一盒溪口千层饼,可慰思乡之情。回乡祭祖,一饼在口,金黄透绿,层次分明,萦绕的是海苔之清新,同宗共祖之默契。

在浙东濡湿的空气中,在卷帙浩繁的小品集里,还有苔菜蚕豆瓣、苔菜江白虾、苔菜撮年糕等,不管是搭配年糕、麦饼,哪怕过泡饭,也独有一番风味,皆是苔条之诱惑,依旧绽放出万花筒般绚丽的滋味。



可欣赏全文
扫描二维码

红人堂·朱峰 苏青笔下的 宁波味道



苏青



扫描二维码
可欣赏全文

大凡才情出众的作家、艺术家们对于故乡均有着超乎寻常的美好记忆和独特的审美感悟,尤其对家乡的食物更是充满着温情脉脉的特殊味觉记忆,像鲁迅对绍兴吃食的偏爱,梁实秋对北平美食的推崇,汪曾祺对准扬菜肴的钟情,苏青对宁波“下饭”的热衷,都为世人所津津乐道。

苏青是一位嗜好宁波菜的甬籍女作家,她的一些关于宁波吃的话语非常精彩,从中亦折射出阿拉宁波人的饮食观。

苏青认为,饮食对于健康的重要性体现在馐食的选择上。她在《吃与睡》里说:“说到吃,当然太贵的东西我吃不起,对于不清洁的东西我又不肯吃,所吃者无非在简单物事中略加讲究而已……我有一个秘诀,便是饭菜吃得不得落胃时,可以再吃些甜点心类以资补救。”

好一个宁波方言“落胃”的运用——它表层追求的是胃的舒坦,其实是在讲究饮食之得宜。古云“不知食宜者,不足以存生也”,饮食对于健康、长寿,无疑是第一位的。

苏青对于吃,“只喜欢宁波式的,什么是什么,不失其本味”。“原汁原味”乃宁波菜肴的特色,苏青特别赞赏。她说:“在我们宁波,八月里桂花黄鱼上市了……这种鱼买回家去洗干净后,最好清蒸,除盐酒外,什么料理都用不着。”

她最不赞成广东菜的烧法,“牛肉片用菱粉拌过,再加酒渍,”吃起来滑腻腻的,哪里还分辨得出什么味道?这一看法,她在《吃与睡》里说了,又在

《谈宁波人的吃》里再说,重复地说着,可见她对于宁波菜原色本味的执着。

宁波菜烧法,其最具个性的谓之“熇”,此“熇”非彼“烤”。熇是宁波治馐独有的,讲究的是火候的运用与把握。熇出来的菜品,浓厚入味,色重黄亮。

苏青烧菜精通于熇。她说:“宁波菜中有许多是熇的,熇肉熇鸭熇大头菜,无一不费时费柴火。但工夫烧足的东西毕竟是入口即融的,不必费咀嚼,故老年人爱吃。”她又说,“熇肉则非文火不可。”你看,她对于柴火的把握,活脱脱像是个厨林高手。

苏青喜欢吃家常便饭,说“那是温和的,合适的”,也爱与熟识朋友共餐,菜羹竹笋,腐乳咸蛋,吃得落胃,谈得舒服。

她知道清明前后吃蚕豆,还有春笋。这些都可用借油的光,而味自然鲜美,清清爽爽。还有煮草籽也不用油,只需在滚水里一沸便捞起,拌上料理,又嫩又鲜。

她消夏时,喜欢吃清爽的菜,如“麻油盐拌豆腐”“火腿丝拌绿豆芽”“清蒸茄子”,吃着新鲜而清脆。并说茄子还是宁波的好,这都是典型宁波人的吃口。

作为宁波人的苏青,她的一系列吃食随笔,写的只是平淡的宁波人饮食生活。然而其中却可窥见她过日子总是细细碎碎地过着,就像许许多多宁波女人,雪里蕻切得细细的,荃归荃、叶归叶,循规蹈矩的,“只说些过日子的实惠”。

难怪乎,早年有文艺评论家说她的文学风格的“平实”,堪与周作人比肩。