



老城隍庙小吃街。 资料图片

红人堂·朱峰

老城隍庙的美食旧忆

城隍庙曾经是宁波老城区重要的文化地标，郡庙小吃更是阿拉宁波人舌尖上难以忘怀的浓浓味觉记忆！

升级改造后的新城隍庙，虽然也保留了一部分昔日老建筑的怀旧味道，但总感觉缺少了老城隍庙熙熙攘攘、热闹非凡的老宁波城市烟火气息。小吃街的整体搬迁，不得不说是个很大的遗憾！

昔日，老字号宁波小吃基本上都汇集在城隍庙。以前的小吃大多是以寺庙为中心而发展起来的。庙前小吃经历代相传，根深蒂固而成为人心所依赖的老味道，围绕着寺庙成为市集。

一进仪门，卖梨膏糖的比比皆是，花不了一角钱，就能吃上好几块。

其他的甬式小吃更是应有尽有。名气大的如“大喉咙”和“小白眼”的牛肉面。其之所以有名，除却汤浓肉香之外，即是“大喉咙”特别响亮的吆喝和“小白眼”“瞄东切西”的刀工。

那时的馄饨不合锅混汤煮。小镬子里，一只小镬盖漂在汤水上，紧紧压着浮起的馄饨，小镬盖一转二转，一碗清汤红馅白皮绿葱的馄饨便上来了。一个客人做一次，两个客人就做两次。

上世纪五十年代，宁波传统十大名

点如龙凤金团、酒酿圆子、猪油汤团、八宝饭、猪油馅嫩饅等，城隍庙应有尽有，另外出名的还有大汤面结、百果羹、豇豆沙淡饅等。

这猪油馅嫩饅，需煮熟后趁热吃，其色黑白相间，吃口软糯而韧，香甜满嘴。

宁波汤团更是独树一帜。其煮法颇为讲究：将汤团放入沸水中，待汤团浮起水面，加少量冷水，让内馅煮熟，水再沸后即盛入碗内。宁波城隍庙汤团，汤清、色白、浑圆而有光泽，入口油而不腻，香甜滑糯俱全。

价廉物美的尚有油豆腐细粉，五分钱就能吃到大碗。更便宜的还有一分钱一块的“玫瑰豆腐”，以及一分钱可买十三颗的“沙喉（胡）咙炒沙豆”。你给“沙喉咙”几分钱，他就给抓几把，只多不少，即便抓十把，也不会多给你一颗。为应付生意好而要出手快，也只能出此一招了。

宁波老城隍庙小吃与上海小吃有着千丝万缕的联系。上海城隍庙的肠血汤、双档（面结加油面筋）、鲜肉大包、素菜大包、馄饨皇和南翔小笼等都在那里“落户”过。

还有“老虎脚爪”，上海师傅在一团面上划上几刀，做成老虎脚爪模样，稍稍掰开，刷上饴糖水，在炉灶里烘得外脆里香，这东西甜咪咪、香喷喷、焦脆脆，好吃得很。

“老虎脚爪”亦属烧饼品类，它与宁波烧饼蟹壳黄、葱油酥饼，在郡庙里竞相斗艳。

再有让人嘴馋心动的糖粥，摊主哼着“笃笃笃，卖糖粥”，后来衍化为动听的歌谣，时时勾起老一辈宁波人的儿时记忆。

上海知名美食作家、《新民周刊》高级记者沈嘉禄先生对沪上城隍庙的美食曾有过这样的描述：“假如没有小吃，城隍庙的欢乐气息将会减少许多，特别是在今天，经过岁月淘洗而沉淀下来的数十种上海小吃已经构成了一种城市记忆。”

此言若移之宁波老城隍庙小吃，也是完全相宜的。



扫描二维码
可欣赏全文

红人堂·何良京

顶着野生光环的滑皮虾

姑孰多紫虾，独有湖阳优。
出产在四时，极美宜于秋。
双箝鼓繁须，当顶抽长矛。
鞠躬见汤王，封作朱衣侯
……

这是唐代诗人唐彦谦《索虾》中的诗句，不仅描绘生动、意象传神，更折射出古人对虾的喜爱和对美食的赞美。

宁波老话讲起海鲜，有“虾鱼蟹鳖”之说，虾赫然排在首位。但是，海虾虽在市场上有一定供应量，却品种繁多，似乎没有哪一种能在食客心中占据特别强势的地位。

各类海虾没什么存在感，还有一个重要原因是，被河虾和小龙虾抢了风头。

宁波人嗜食海鲜，但就虾而言，似乎更钟情于河虾，尽管河虾价格更高。海虾有许多品种都没有养殖，因此不仅鲜度难以保证，季节性还很强。可河虾则不然，差不多全年都有，而且都是活蹦乱跳的，美味似乎也更胜海虾一筹。居家待客，做一个葱油酱爆河虾，也可算是拿得出手的“大菜”了！

除了河虾，另一个抢海虾风头的就是近十多年来爆红不衰、俘获无数吃货舌尖的“小龙虾”。一款小龙虾，十几年前，盱眙那边就已经把它做成几百亿元的大产业了。但小龙虾是淡水养殖的，并不是海鲜。另外，还有最根本的是，除了外形和虾有点近似外，所谓的小龙虾，其实并不是生物学狭义上的虾！

据《辞海》载，虾系甲壳纲、十足目、游泳亚目动物的通称。体较短粗，有青绿、红、灰及棕色

斑纹等不同体色。多数品种头胸部较粗大，前部具三角形剑额，头部附肢5对……海虾在世界各地均有分布。

笔者印象中，野生（至今未有养殖）且有一定产量的海虾里，俗称“滑皮虾”的算是有代表性的一种，学名哈氏仿对虾。除了在酒店偶见一两次活虾外，菜市场出售的均为冰鲜品。

该虾外观青绿色，越新鲜色泽越艳。体长一般60毫米—95毫米，甲壳较厚且坚硬。我国黄海南部、东海、南海均有分布，舟山是重要产区之一。

滑皮虾生命周期较短，多为一年的短世代种，即当年春季孵化，至次年春季即可繁殖产卵，产卵后大多即死亡。

该虾具较高经济与食用价值，主汛期期为2月—3月和8月—9月。据介绍，滑皮虾为广东与海南虾类主要经济品种，资源较丰富，汛期旺发时常有大群浮游于海面，此时以虾拖网作业，效率甚高，往往没几网下去，就能满载而归了。

虽不及养殖活虾的鲜活度，但顶着野生光环的滑皮虾肉质紧实鲜美，口感上佳，被视为虾类上品。因保鲜不易，除鲜食外，常被去壳制成虾仁或晒作虾干。

宁波寻常人家（包括酒店）最家常的做法，莫过于盐水虾：锅中入少许水，切三五片生姜，注料酒两勺，煮沸后下虾，二三分钟，撒一把葱花，熄火略焖，少顷出锅，原汁原味的鲜香扑面而来，令人垂涎。



滑皮虾（哈氏仿对虾）

