红人堂·徐子涵

宁海人的“味觉图腾”是一张薄薄的霞客饼



宁海，是一座山环水绕的秀丽小城，自古便是食客的天堂。桥头胡海鲜面、河洪长寿糕、长街蛏子、前童三宝、越溪跳鱼、一市馏……每一样都自带流量，令人欲罢不能。但最使我牵念的，还是那貌似寻常的麦饼。

在家乡宁海，麦饼又被称作霞客饼。游圣徐霞客在《徐霞客游记》开篇里，记下自己曾以本地麦饼作干粮。相传，这位旅行家还建议把厚实的麦饼擀薄改良，遂成薄脆风味。后人为纪念他，便将麦饼唤作“霞客饼”。

咸味霞客饼主要有虾皮麦饼和鸡蛋豆腐肉麦饼两种，甜味的则多为海苔芝麻口味。

做虾皮麦饼，先得将虾皮爆炒至金黄泛香，再与盐、鸡精、猪油、蒜蓉、葱花等调料充分混合。

海苔麦饼只需以海苔末为原料，加入熟芝麻、适量白糖与食用油即可。

无论哪种口味，霞客饼制作都从“三搡三饧”的和面开始。

面粉与少许盐如纷飞的雪花入盆，缓缓添加温水，朝同一方向揉搓，轻重缓急不疾不徐，柔中带刚恰到好处；每一次静置都把握分寸，只为彻底激发面团蕴藏的筋道。

面团醒好，变得柔韧光滑、不粘手不粘盆，便搓成长条，扯下一个个拳头大的小剂子。

放在掌心轻轻摊开，凹成小碗状，抹一层乳白的猪油，旋即填入馅料。

收口时把边缘按压紧实，用做包子的手法，捏出褶纹细长而分明的圆球。

擀饼的关键，在于双手轻灵地驾驭那根笨重圆润的擀面杖，来回翻转滚动。那股柔中带刚的巧劲，既让馅料分布均匀，又不使饼面破裂。



擀时须撒干粉，动作轻盈，正反两面齐整擀平。平底锅中小火预热，刷薄油，放入霞客饼，煎至两面微黄起泡。

望着这枚香飘四溢的霞客饼，不由触动了埋在时光深处的那根丝线，连缀起我儿时关于味觉乡愁的最早记忆……

那时我还很小，只记得外公外婆喜食霞客饼，却不懂他们为何偏爱这一口。

听外婆讲，太婆当年下田干活，总爱随身携带麦饼。饥饿或力竭时，便停下手头的农活，摸索出一张寡味的淡麦饼，拿在手里津津有味地啃起来。

在那物质普遍匮乏的年代，清寒的农人能吃上麦饼，也算一种难得的享受。

学生时代的外公和同学们步行十多公里、翻越几座大山，才能抵达宁海中学。住校的他们除了爱吃自家母亲腌的咸菜下饭，裹着海苔馅料的霞客饼同样不可或缺。

即便麦饼口味单一、缺乏层次，可在乌黑芝麻、翠绿海苔的加持下，仍于味蕾上绽出一种柔韧绵长的隽永滋味。

外婆告诉我，刚嫁过来时她并不喜欢粉食类的麦饼，可架不住婆婆和丈夫日复一日的热心。在他们俩的日夜熏陶之下，终于成功“入坑”。耳濡目染之下，外婆也练就了一手做霞客饼的绝活。

前几天，一个定居重庆多年的宁海人回乡探亲，被路边麦饼摊飘出的香味勾起乡愁，一口气订购了七十个淡麦饼，当然也少不了带一罐海苔芝麻馅——因为淡麦饼能更长久地放在冰箱里保存。

这不禁让我想到小姨娘。她平时只吃半碗米饭，成天嚷嚷着减肥，可连吃两个裹着芝麻海苔的霞客饼后，竟还意犹未尽地舔舔嘴角的海苔屑，忍不住伸手再拿。

大姨娘更是边做边吃，两不耽误。就连表妹这些05后的小年轻，也渐渐爱上了它。

在很多人眼中，这不过是一块随处可见的饼，那样寻常地存在于绿水青山之间，却又承载了太多难以言喻的温暖。它，是我们这一大家族人最初的味觉图腾。如今的我，也对这至纯至真的霞客饼情有独钟，难以割舍……

扫描二维码 可欣赏全文



扫描二维码 可欣赏全文

红人堂·柴隆

上海色拉

多年前，偶然在孝闻街书店，翻到一本浅浅鹅黄色，封面是半张女人脸的书。封面女人抿着嘴，很严肃的样子，画风却是随意勾勒。拿起书，看到《上海色拉》（陈丹燕著），一下子被题目吸引。

上世纪80年代，过年去上海姑妈家访亲，一盘色拉记忆犹新，方块状的洋芋艿，大颗粒的方腿丁，翠绿的豌豆与自制蛋黄色拉酱拌在一起……在脑海里浮现。

追溯上海色拉历史，盖与罗宋汤、炸猪排类似，皆是开埠后由外侨带来、本地改良的海派西菜。在上世纪30年代，知名西餐厅红房子，已将色拉作为开胃头菜。到了姑妈这代，他们固执地认为，过年总是要吃一回色拉，即便费时半日，也得全家人享用一回。

做这道沪式沙拉，费时费力。费时的是，洋芋须煮得皮开肉绽，断不可用高压锅；费力的是，色拉酱的搅拌要花大力气。另外，方腿切出的丁方须均匀有度，手剥豌豆粒不可久煮，保持碧绿。

沪式沙拉的灵魂是色拉酱的调制，这是费力吃功夫的一个步骤。如今，成品蛋黄酱、色拉酱琳琅满目。那时，姑妈想要调制色拉酱，仅靠一副碗筷，没有电动打发工具。她把白砂糖、盐和两个蛋黄放进搪瓷盆，然后往一个方向搅拌，搅拌过程中，倒几滴熟花生油，直至色拉酱调制完成，起码半个钟头。搅拌好的色拉酱加几滴白醋，味道锦上添花。

上世纪80年代上海熟食摊里，红肠方腿如影相随，方腿是西式火腿，又有烟熏不熏之别。方腿吃起来多汁鲜嫩。个人觉得，色拉拌入方腿丁，比如今的红肠味道好一些。

将色拉酱倒入土豆块、方腿丁、青豆，拌匀即完成沪式土豆色拉，有人喜欢掺入苹果丁，易出水，稀释色拉酱的浓稠度，我不喜欢。土豆，吃起来介于块与泥之间，口感非常细腻，超级NICE。再后来，“万人迷”的红宝石开业后，还有人特意去买红宝石的鲜奶杯，调在色拉中，味道很特别。

陈丹燕在《上海色拉》有句经典评述：“色拉代表着上海人的基本生活方式：亦中亦西，但把他们融化成属于自己的城市留痕。”是的，这道冷菜，将舶来物融汇成共同的味觉记忆，也让幼时的“小宁波”铭记于心。

