

## 南瓜麻糍



柳条非飞

麻糍是宁海人喜欢吃的一种特色美食,逢年过节,都会捣麻糍。麻糍的种类很多,有乌饭麻糍、青麻糍、白麻糍等,每一种

麻糍在不同的时期有着不同的意义。

我是外地人,记得才到宁海那会儿,看到麻糍觉得很好奇。做好时是软的,凉了就是硬的,放在锅里热一热又软了。而且本

地人基本上都很喜欢吃。开始,我也试着吃一点,但终因不喜欢糯米而没有爱上它。

后来,我开始做农村淘宝,卖农副产品,开业那天,突发奇想,做南瓜麻糍吧。当我看到摆在那里一块块带着淡淡的黄色的麻糍时,就忍不住掏出手机拍照,分享一直是我的喜好之一,拍照、调色、发朋友圈。当一系列的动作做完,再一次打开看时,群里想吃南瓜麻糍的人很多,于是,我们决定做南瓜麻糍。

做麻糍的工序看似简单,但是整个过程还是很讲究的,比如:粉与南瓜的配比,麻糍在捣臼的翻打,最后切时要求的刀功等等。当我们把想法说出来以后,得到了村里人大力支持,于是大家说干就干,朋友圈的转发、接单等。一夜之间,南瓜麻糍的名字就进入了很多人的耳朵。

因为第一次尝试做,很多方面有着大大小小的不足,有时真

味道宁海



味道宁海 wdnghai

的忙得晕头转向。但回头看看和我们一起忙的小伙伴,还有在灶台后边转个不停的大妈,心存感激,他们不谈工钱,只想着把这个做好,卖出去,因为它代表着王爱,代表着高塘。

自从接触这个村子里的人,我就感受到了他们团结的力量,比如红岩谷志愿者服务队的成立,而这一次做麻糍也更加证明了这点。所以,我总是暗暗地为选择在这里做事而高兴,也总是告诉自己要想尽办法,努力打造王爱特色品牌,让更多的人知道王爱这个地方不仅风景美、食物美,人更美。

接下来,我们会尝试做各种口味的麻糍或者其它,满足不同吃货的需求。目前,这南瓜麻糍带着淡淡的南瓜味,浓浓的王爱味已经在一些人的嘴里融化,我总是在想,在外的游子是否已经想家了?

## 最忆蝳蛸透骨鲜

姜美琴

到宁海这地方做客,没有海鲜上桌是不可能的,海鲜中没有螃蟹是不过瘾的。不论是白蟹、稻蟹和青蟹,宁海人吃的都是活蟹,因此不论是清蒸、红烧、放汤,宁海的蟹羹味道也是最鲜美的。宁海地处象山港和三门湾之间,出海能捕到梭子蟹,在浅海和海口处能抓到青蟹。宁海人习惯把梭子蟹叫做“白蟹”,把青蟹叫做“蝳蛸”,海边人家的饭桌上少不了各种蟹,而蝳蛸蟹的味道又特别鲜美,所以抓捕蟹类的技术成了家常活,他们的故事也特别有趣。

有位学生家住宁海县平岩村,那是著名的橘乡,但因为距离胡陈港不到五里地,这里的百姓擅长与海作伴。学生父亲杨师傅从小喜欢跟大人到海港捕蟹。二十几岁学会了“蝳蛸屋”的诱捕法——伏里时节(阴历四、五月份)在海涂的坡度上用海泥和砖头瓦片搭建成一座座小小的泥屋,随着大水潮的到来,被海水冲上岸的青蟹会钻进“蝳蛸屋”,一般一个屋子会有十来斤左右,如果蝳蛸屋搭得多,收获也成倍增加,这样家里人吃得过瘾了,还可以分给左邻右舍尝鲜。

也许是杨师傅的“蝳蛸屋”的诱捕能力太强,每次丰收后用海边特有的“咸菜(音)草”一个一个地绑起来,送到临近的茶院市场去出售。因为市场上有的卖蟹的人为了增加蟹的重量,往往在蟹缚绳里夹进海泥,名曰“重缚”,因此也在蟹市流传着“三两蝳蛸四两缚”的民谚。但杨师傅的蟹都是“良心轻缚”,因此卖得特别快。但有一次杨师傅竟也遇到“蟹多成灾”的遭遇。那天,杨师傅收获近70斤青蟹,一时卖不完,联系到长街的一个市场,平时每斤一角八分的价格被压到每斤一角六分,就这样,这些青蟹还是被退货了,原因竟是“太壮了”——原来,青蟹最好卖的是七分或八分壮的,一来可以多养几天,二来味道最是鲜美。而平时人们常挑顶壮的青蟹买来吃,其实

是误区,在杨师傅这样的海边人看来,这是外行人的买法——青蟹十分壮的和“双重衣”的都不是最上档的菜品。

海边人另一种捕蟹法是“摸”。宁海上彭村的胡老师,右手三条纹路最后绞在一起,在海边人看来这叫“通关手”——将来“摸蟹”最拿手。果不其然,胡老师跟人去毛屿港摸蟹,每次收获最多,还能慷慨地分几个给同伴壮壮门面,不久就赢得了好口碑。据说,青蟹是五月到七月时节最好吃,期间的每月十二开始到十八,大水潮到来,蝳蛸蟹随着潮水一批批往海岸上冲,在潮水往后退的当头,人下到齐腰深的水里,用手往海泥里摸,一接触到螃蟹,赶紧捏紧,往身边的扣篓里装,如果一犹豫,就会被螃蟹的大鳌钳住,因此,在每次的摸蟹大战中,想吃青蟹的人们在海涂上大大小小排成几排,欢呼声和惨叫声交融在一起,形成海涂上的一种特殊的旋律,那景象甚为壮观。胡老师当中学教师近三十年了,但村里人提起他印象最深的还是他的摸蟹技术——每次都能把扣篓装满。大家还记得他经常把自己的劳动成果与人分享——看到小伙伴抓蟹不多,神情沮丧的,他就慷慨地分给他三五个,赢得了良好的口碑。胡老师说,那时节,一到傍晚和节假日,村里人都会在“大潮水”时间去摸蟹,一个多小时后,潮水退完,摸蟹人个个满载而归,不久村里随着炊烟飘起,家家户户有了青蟹的鲜香,多的清蒸,少的与土豆、青菜同煮,油水富足的红烧,小孩子拿着蟹鳌比大,老人们挑软壳的嚼,这样的鲜美日子会延续到立秋。过了立秋,青蟹个头变小,成了“马蹄蟹”,大家就不吃青蟹了——野生的青蟹最好吃的时候过了,到来年四五月份,大家吃蟹的热情随着潮水又重新涨起——当然,自从有了青蟹养殖业的兴起和发展,人们一年四季都能吃到“蝳蛸”,但那味道那情趣今非昔比了。

美食美文

## 松花粉

童相兵

松花,是我县山里的马尾松开的花。松花一般在清明前后开花,松花的采摘时间很短,如果不及采摘,则松花就会全部散开而喷向山里。因此,在清明前后,天气好的时候会有很多村民带着工具去山里采摘,这段时间也是采摘的最佳时间。

山很多,先要判断好哪里有松花可以摘。一般村民会选择朝阳的矮山缓坡,松树长得矮,枝条多、老干,苍劲有力,这样的松树松花多,也容易采摘。去采摘松花前,要带上工具,装松花的篮子和青布口袋(现在大都带上蛇皮袋),柴刀,钩刀。到山里采摘松花,非常辛苦。松树矮一点的可以直接站在地上摘;如果很高,先用钩刀把结有松花的枝条钩下来再摘;会爬树的人,则爬到树上去,把松树枝条砍下来,再摘;现在也有人带上电工用的爬杆工具去爬树。

松花一般以待苞开放的为好,刚刚发育成熟,此时结实又蓬松,花粉多;如果太小了,还没有完全发育成熟,那叫“僵粒”,没有花粉;而如果已经开了,则松花也已经散了,村民称之为“拉哺鸡娘”,没有价值了。

松花采来后,先要把松花晒干,然后抖出松花粉。在晴天时,把松花装到“米背”或者其他工具里,拿到太阳底下晒,用小棒子轻轻拍打松花,松花就掉下来了,再用小筛子,把松花筛下来,装到一个容器里。此时的松花有一种淡淡的香味,质轻易喷,为淡黄色细粉,手抓有滑润感,以流动性较强者为佳。刚刚晒出来的松花粉,不易保藏,极易在夏天被虫蛀了。因此,必须在大锅里烘干焙熟,或者在火上烘干,放在密闭的容器里储藏,才不会坏掉。

松花粉在上个世纪的60年代,使村民度过了一个又一个荒年,解决了许多家庭的饥荒。原来在那个年代,春节过后的三月,每

家的粮食吃得差不多了,此时正是青黄不接的时候,没有粮食吃,大家就去山里摘野果、挖野根,去地里拔野菜等充饥,而当那些也吃得差不多时,这时松花粉刚好接上了。

松花怎么吃呢?根据我爹娘的经历,拿松花粉适量,与苞芦粉或者小麦粉揉和在一起,放在镬边或者镬上蒸,做麦粮吃,有点清香,略带苦味。比起吃乌糯、苞芦苕那个滋味要好多了。那时家家都吃松花麦粮,松花粉对稳定社会、度过灾荒起到了非常重要的作用。那个味道,我当时还小,至今也没有多少记忆了。还有一种吃法,就是上山砍柴或者出远门的时候,会带上几个冷饭团路上当饭,把捏好的冷饭团在松花粉上一滚,外面会粘上一层黄黄的松花,又滑又香,非常好吃。可惜,已经有几十年没有吃到这样的松花粉冷饭团了。

现在,松花粉常被用来做“粉薄”,在农村里的几个“节日”里,如清明、四月八、七月半、过年等做麻糍的时候,把松花粉散在面板上,再搗麻糍,这样麻糍的外面都粘上一层黄黄的松花粉了,很香很香。

时光稍纵,这松花粉做麦粮的时代已经过去了,但是松花粉做“粉薄”一直在延续。古人称:“松柏之气可以使人长寿!”自古以来松花粉被称为不老长寿的妙药。现代医学证明,松花粉中含油脂,含丰富的微量元素,含人体所需的10多种矿物质,并含有抑制肿瘤细胞的硒元素、酵素等生理活性物质等。因此,松花粉是一种珍贵的高级营养食品原料。《本草纲目》认为,松花有“润心肺,益气,除风止血”等功效。就连宋代大词人苏东坡也有歌曰松花粉:“一斤松花不可少,八两蒲黄切莫炒。槐花杏花各五钱,两斤白蜜一起捣;吃也好,浴也好,红白容颜直到老。”

今年,我费了九牛二虎之力,从山里采了一点松花粉,心想做一顿松花粉麦粮,做几只松花粉冷饭团,去回味那个年代的美食!

时尚热点

街拍



短暂而美好的春季稍纵即逝,在阳光灿烂的暮春穿着一抹靓丽,无形中将温暖与快乐分享给了路人。这是记者近日在街头、商场抓拍的一组镜头。

(惠光亮 摄)

