



味道宁海

陈彬

“打糖”这个词在逻辑上似乎不通,糖应该是煎出来,熬出来,而不可能是打出来的。不过,大家都这么说,也只好入乡随俗了。

“打糖”的糖不是红糖,也不是白糖,更不是糖果的糖,而是现在街上到处在卖的米胖糖、芝麻糖、花生糖等。

姐姐出嫁时打过糖。但那时,我还不到十岁,只能在忙碌的人群中穿梭着抢糖吃。虽然还有一些印象,但很模糊。上世纪八十年代前后,生活水平提高了,城关很多人家都在春节前打点糖,哄哄小孩子,解解自己的馋。我家也不例外,也打过几年糖。

糖的原料是糖淋和炒熟了

的米胖、芝麻和去了外衣的花生米。

糖淋。在农村,上世纪五十年代时,都是自己家里煎的番薯糖淋。到了七十年代,糖淋可以在街上买到。我自己打糖时,用的就是从街上买来的。

上世纪五十年代初,爆米花机似乎还没有发明出来,米胖等都还是人工炒的。先把糯米浸涨,煮熟,搓散成一颗颗,阴干;在热锅里炒。炒熟了

的米粒颗颗爆开,比原来米粒稍大一点,色为棕黄,犹如锅巴的饭粒一样,吃起来松、脆,并能发出“沙沙”的响声。炒熟了的花生米要去掉红色的外衣。

除芝麻外,炒这些东西时,最好用精心挑选,并经过加工的砂来炒。直接

在锅里炒,难免有一部分会被炒焦,变黑。用砂炒,受热均匀,不仅不会被炒焦,颜色也会一样。

炒这些食材常会发出像点燃仗一样的“噼里啪啦”响声。我印

象最深的是炒谷花。

母亲左手拿着一只翻过身子

的糠筛,右手刚把谷放进滚烫的锅里,立即盖上糠筛;拿起锅铲,通过缝隙,不停翻动谷粒;“噼里啪啦”顿时响起,谷粒在锅里上下跳动,乱窜,又被糠筛挡了回去;响声渐息,立刻用高粱穗扎成的刷子把谷粒刷到筛里,除去谷壳。原先金黄的谷粒,变成了满身雪白,形似盛开的白梅花,大小如小组扣,故有人称它为谷花。谷花香气四溢,入口即溶。如果感到太干燥的话,泡进开水里,搅动几下,又成了一碗白米糊,如果再放进一点白糖,就能“呼啦”一口,喝下去半碗。

自从有了爆米花机后,用砂炒米胖的情况就渐渐地少了。用爆米花机爆出来的米胖色白,饱满,数量可观,但吃起来没劲。

很多人都吃过用黄豆打成的豆糖。豆糖只用爆米花机爆出来的豆粒。经过高压,爆发,黄豆的结构变得松散,刀切得下,吃起来有酥脆的感觉。

打糖了,先摆好摊子。排好凳子,放上面床,拿出糖匣和糖摆,摆上菜刀。

糖匣是一个正方形的木匣,上无盖,下无底,边长40至70厘米,高5至7厘米。

糖摆是一段长约20厘米,直径7至10厘米的圆柱形木头。精致一点的,中心钻一圆孔和一根长约40厘米,直径为3厘米,能自由进出圆柱木

头圆孔的小圆棍。使用时,把小圆棍穿进洞孔,露出两端,成了手柄。粗糙一点的,两端的手柄和圆木头用同一段木头做成。

先把米胖等食材用文火在锅里炒几下,尽量把贮存过程中所吸收的水汽驱除殆尽。

舀一定数量的糖淋放入锅中,锅铲不停地搅动。酱红色的糖淋在锅里沸腾,气泡起了,破了,又起

泡了,又破了,蒸汽在锅里飘飞,糖味钻进人的鼻孔。加入一点猪油,继续搅动,并不时地把锅铲侧身提

打糖

起,察看糖淋是否煎到了火候。如果铲边的糖淋像布幔一样下垂,形成一条线,或用手指蘸一点,两指之间能拉一条长长的糖线时,熄掉火,加入米胖,快速地拌匀,起锅,倒进糖匣;摊平,用小木棍把四角截实,再用糖摆先沿四边,后中间,碾实;脱匣。

切糖也是一种技术活。像切麻糍那样,第一刀切到底后,把刀后部上提,前部依然留在原来的刀缝里,后拖至四分之三刀长的位置,再切下去,如此第二刀、第三刀,但刀头始终留在刀缝里,以此来保证刀刀都在直线上,把糖切成一条条整条香烟大小的大块。下刀是“咔嚓”声,拖刀时有轻轻的“嘶嘶”磨擦声,轻重相间,缓急分明。

再把糖块切成一片片,刀刀到底,厚薄均匀,“咔嚓,咔嚓”,声声连接,犹如战场上进攻的战鼓声,急促有序,连续不断。

然后把片切成长方体的糖。因为糖片较薄,“咔嚓”声闻而即止,又因为要把糖片放平,速度缓慢不一。

芝麻糖和花生糖往往被切成片,而不是长方体。这是因为芝麻粒细,量少,密度高。如果把它切成长方体,不仅数量太少,而且太硬,咬不动。而花生粒粗,炒熟后,松脆,易碎,其间空隙大。一旦切成长方

体,很有可能“粉身碎骨”,难以成形。

如果几人同时操作,其响声呀,绝对不亚于一场打击乐的音乐会。

这一切都在几个人的共同努力下,快速地进行着。如果稍有迟缓,糖淋一冷,就会变松,变脆,一刀下去,不是糖块,却成了碎末。

切好糖,大家才可以直起腰,喘口气,伸手捡起一块糖塞进嘴,检查一下质量。主妇一边招呼大家吃,一边把打好的糖收集起来,把碎屑归拢,等到第二锅糖加米胖时,一起倒进锅里。

打糖时,为什么要加进一些猪油?这实在是一个小秘密。在糖淋里加进猪油能使糖更松,更脆,更有香味。如果你足够细心的话,吃过糖后,就会发现自己的手指是油光光的。

众所周知,糖是可溶性物质。换句话说,糖遇水即溶。米胖、熟花生等物质经过烘炒,水分蒸发殆尽而炒成的,容易吸收水分。所以,糖打好后,防潮成了第一要务。必须保存在干燥处,要有防潮措施,也要防风,尤其是春风。春风一吹,糖立马变软,甚至于体不成形,身架塌散。吃起来,除了甜味尚存之外,什么松呀,脆呀,都不见了踪影,香味也一丝不存了。



吃年夜饭,是春节家家户户最热闹的时候。大年夜丰盛的年菜摆满一桌,阖家团聚,共吃团圆饭,心头的充实感真是难以言喻。

现在大家的生活都变好了,连团圆饭都放到了饭店里,虽然酒店大厨的手艺确实不错,可是要论正宗宁海年夜饭味儿,还是在这些宁海“本帮菜”里。

冷菜

外乡人一口就爱上

红膏炆蟹

红膏炆蟹是浙江宁波传统的特色菜,用盐卤炆制而成,是咸鲜结合的另一道美味佳肴。诱人的红膏,透明的白肉,色彩艳红、鲜咸滑嫩,咬一口蟹黄鲜美带咸,是在酒席上品尝其它海鲜菜肴之后,下饭时的最佳配菜。

白切土鸡

白切土鸡是宁海特色菜之一,常食不厌,原汁原味,皮爽肉滑,含有丰富的营养价值。白切土鸡保留了鸡肉的鲜、香、嫩,即原汁原味,而且做法简单,一学就会。

烤土豆

宁海本地特有的胡陈土豆,精选个小的方便入味,加上盐烤或用糖醋养头烤,在土灶或煤饼炉上烤上几个小时,在宁海的街头巷角经常能看到许多三轮车摊子在卖。剥开盐烤土豆那感觉,咬养头的那一刹那,会不会有种做宁海人好幸福的傲娇感?

海鲜

海味“鲜”掉你眉毛

水煮白虾

自然鲜美白虾选自宁海胡陈港,水煮白虾的特色就是原汁原味。“不用葱姜只用盐,方知厨艺另有天,醉魂入梦犹呼叫,盐水白虾真正鲜。”一首《盐水白虾》,尽述江白虾的美味。

葱油青蟹

青蟹在宁海人的心目中地位很高。据说,从我国古代开始一直都是称蛸蟀的。青蟹的做法很多,蒸、煮、爆、炒、腌等,各种做法中,寒冷的冬天,清口的葱油青蟹是最受欢迎的做法之一。

红烧杂鱼

在宁海的很多中小餐馆里,有一道代表宁海风味特色的海鲜:红烧杂鱼。点这道菜的大多是真正懂得品味海鲜的老宁海。将十来条小杂鱼下锅一起红烧,放点姜丝、酱油,味道别提多鲜美了。

牡蛎

牡蛎养殖在西店已有700年历史。西店牡蛎之所以鲜美,跟这里得天独厚的水质有关,此地的海水咸度在20%以下,是适宜牡蛎生长的最佳水质。本菜特点是色彩丰富的外表下口感松嫩鲜香。

热菜

大口吃肉大口吃菜,才是年味

红烧猪蹄

人们把猪蹄称为“美容食品”。猪蹄含有丰富的胶原蛋白质,脂肪含量也比肥肉低。本菜猪肉精选宁海原生态的岔路黑猪肉。红烧猪蹄是以猪蹄为主要食材的家常菜,色泽红润,味道可口,营养价值丰富,具有美容养颜的功效。

前童三宝

前童三宝并不是什么山珍海味,就是普普通通的由黄豆做成的豆制品。豆制品本是寻常食材,前童三宝却备受赞誉,一是原料好,二是手艺好。前童三宝按照传承了百年的传统民间工艺手工制作,保持传统的原味。豆腐鲜美可口,空心豆腐外松里嫩,香干口感细腻柔韧,三者同源于黄豆却各有各的美味。

大蒜冬笋炒肉片

大蒜冬笋炒肉片是宁海常见的一种家常菜肴,每年冬天冬笋收获之时,家家户户都会来体验下冬笋的鲜美味道。而冬笋本身是一种富有营养价值的粉皮里,然后做成汤包,放在锅里蒸。由于它的外形像人的耳朵,宁海有句俗语说:“你的耳朵粘在羹架上”,比喻人家耳背,听不清别人说的话。

点心

被舌尖上的中国认可的名小吃

水晶汤包

汤包,宁海人年夜饭必备的点心之一,样子晶莹剔透、味道鲜美。按各人的口味,将猪肉、笋丝、韭菜、咸菜、豆芽、香干等切成细丁,裹入擀薄的粉皮里,然后做成汤包,放在锅里蒸。由于它的外形像人的耳朵,宁海有句俗语说:“你的耳朵粘在羹架上”,比喻人家耳背,听不清别人说的话。

岔路麦饼

麦饼这一美食主要分布于浙江宁海及台州地区,以其味道香脆可口、富有嚼劲、回味无穷而受大家喜爱。据史料记载,中国旅行家徐霞客游山玩水间就带着许多麦饼,并对宁海麦饼赞不绝口,后来又有人将麦饼称为“霞客饼”。

红糖麻糍

浙东地区一种深受大家喜爱的甜点小吃,在宁海麻糍又叫做年糕,在年夜饭中也寓意着“年年高升”。本食品特点:口感松软、香甜可口。

麦焦筒

麦焦筒,也叫食饼筒,在宁海人的餐桌上有着很高的地位。做好薄如纸片的皮子,再炒制菜肴包裹成竹筒状即食,也可放在锅里烙成金黄色装盘吃。一张薄薄的面皮包罗万象,可荤可素,可脆可韧,全凭个人喜好。

宁海人心目中的年夜饭

私家小厨

酿酒烹鸡留醉客

姜美琴

过完小年过大年。最让人直接感受到浓浓年味的就是餐桌上的花样百出的美味佳肴了。但吃着吃着就觉得邑内城乡的“看家年菜”越来越时髦,也越来越雷同,让人感觉渐渐迟钝起来,倒是怀念起童年时妈妈张罗的那桌简陋的年夜饭来了。

那时的年夜饭的菜肴也是有十二碗的,但爸爸警示全家:只有一碗青菜羹和豆腐汤是可以动筷子吃的,其余的红烧肉、炒鸡块、红烧带鱼、肉酱肉丸等诱人的菜肴只能看着,留着,直到正月满期,拜岁的客人都来过时,那桌菜肴才算完成了接待客人的“窗口”使命,可想而知,到时八仙桌上满是仪式感的菜品都成了“金玉其外败絮其中”的样品,让人怎么敢动筷子?

好在妈妈端出了一个硕大的蓝边碗,里面卧着十来条方形肉类,颜色淡黄,酒香扑鼻,一下点燃了我们兴奋

的神经;夹一块咬开,肉丝紧实有度,嚼劲十足,味道滑嫩鲜咸,脆中带甜,油而不腻,霎时打开了食欲,满足感和幸福感飘然而至。嚼完一块,带着酒香,问:“妈呀,这叫什么菜?那么好吃!”

“醉鸡呀!”

从此“蓝边碗醉鸡”在十二大碗的花色菜碗中独占一隅,清雅脱俗,每年迷醉着我家的年夜饭,浓浓的年味随着醉鸡的酒香弥漫开来……

据说醉鸡是江浙地区传统的汉族名菜,属于浙菜系。说实在的,妈妈并不擅长烹调,但她也是因

为喜欢吃这个名菜,才从宁波娘家学来了一手,嫁到宁海后看到邑内对鸡的烧法大多是红烧、生炒、红焖、白斩等几样,碍于本地习俗和口味,妈妈只得就在过年杀鸡做菜肴时,悄悄留下几块鸡肉,做成“醉鸡”,这才让我们有了一饱口福的机会。后来,我也曾几次观看妈妈做醉鸡的“直播”,渐渐也记住了一些讲究:

一是做醉鸡的材料最好是当年的嫩母鸡,这样才能保持

“醉鸡”嫩滑味特色。二是注意煮腌方法:将剖洗后的白条鸡放锅内焖煮约2小时,直到用筷子可戳透程度,再捞出趁热在外表抹上一层精盐,要均匀抹遍,腌制好后晾凉。三是注意醉制流程:等擦过细盐的熟鸡凉透后,切成长四五厘米、宽二厘米的长条,再有序地码在瓦甑等容器内,灌入高质黄酒(最好是绍兴老酒),淹没鸡块,再加盖后置于凉爽处。两天后你就可以品尝到肥嫩油润、酒香扑鼻、鲜咸爽口、开胃健脾的一级菜品了。

名为“醉鸡”,想必如何让鸡“醉”得好,才会让人“醉”得妙。你用的酒品也可决定“醉鸡”的菜品。爱咸的腌制时加上糟卤,就是“糟卤醉鸡”,爱麻辣的加花椒,就是“花椒醉鸡”,爱醇厚口味的可用绍兴花雕腌制,就是“绍兴醉鸡”,如果真爱酒的,可用白酒腌制,那就是“太白醉鸡”了。我感觉最好吃的醉鸡,是在绍兴的咸亨酒店品尝到的,那种纯纯的淡黄色,透着宜人的酒香,加上鲜美的醉味,一下勾起了童年时的那种年味记忆,至今让我怀念不已。

欧阳修曾有诗云“酿酒烹鸡留醉客”,可见古时烹鸡待客也算是彰显主人真诚热情的好客之道。现在待客时更在意“地方特色菜”。好在年夜饭上,鸡菜还是占有一定的地位。如果你吃腻了宁海传统烧法的各种鸡

童相兵

春节来临,放假与家人团聚,喜庆之情写满脸上,每家每户都会拿出最好的佳肴,山珍海味,或者传统的美食,吃得家人嘴角生油,体重增加。但是在西乡前童,岔路等地,有一特殊的习俗,在大年初一吃“放饭”。看起来吃“放饭”给人以节约、寒酸的感觉,但是其背后有独特的传统文化和习俗。

“放饭”就是我们叫的泡饭,将上一顿剩下的米饭,加水重新煮成的稀米饭,这个“放饭”,饭不像饭,粥不像粥。现在已是宁海人最常吃的早饭了,再加上一点咸菜或者麦糕、大饼油条之类的东西一起吃,也觉得不错。

那么在大年初一,为什么前童、岔路人吃“放饭”呢?原来这是西乡的一个习俗,已经有数百年的历史了,至今还在流行。前童祖先1233年移居以来,虽说生活安定了,但是受当地的自然条件限制,旱地多水田少,种植的农作物以旱粮为主,比如小麦、早豆、番薯、芋艿、芋艿、玉米等,而稻谷相对较少,平时的一日三餐以杂粮为主,米饭主要在农忙时吃,或者客人来了吃。前童人在烧饭时为了节约大米,每次烧饭时,在镬的一边放新鲜的大米,在镬的另一边放上一餐剩下的冷饭,烧熟后,先吃有冷饭这边的米饭,把新鲜米烧的饭留待下一餐当冷饭,吃的饭又软又没味。



美食美文