

# 宁海古今饮食杂谈



味道宁海



应可军

宁海，依山滨海，兼有山海之利，有民谣说：“东门滴卤搭浆，西门大棒夹枪，南门瓜瓠茄菜，北门金银珠宝。”称集市贸易之盛，水产尤其丰富。宁海人餐桌上十分丰富，看来宁海人还是有口福的。

宋代宁海进士储国秀在《宁海县赋》提到：“居氓安之而生聚，神物凭之而隐潜。尔乃培厚而百家集，渊深而万有涵。姜畦富于松坛，蔬圃利于后洋、溪南。苔脯擅奇于古洞，茶笋毓瑞于宝岩。峡石贻，双魁蹲鸣而胶滑；栲溪楮，友方刻藤之莹纤。九顷莲灾，得水泽之富；三洋椒漆，宜土性之咸。竹蕃于筮、筋、淡、苦，木盛于楮、

樟、松、杉。其卉则萱、蕉、葵、蒲、艾、蓼、芦、蒹，而洒然秀出者，惟苻珥、兰簪。其果则李、奈、榴、栗、桃、杏、梅，而磊然钉座者，惟香橙、乳柑。其田谷，则米山、林总总，而利获于海涂者相倍蓰。其陆种，则麻、菽，而岁收于山货者常二三。药物志于笥窗者大半，菊种谱于南塘者相参。颯草芊芊兮，长重脂之疖；厥桑黝黝兮，登五熟之蚕。凿坎则梅坑之沙成铁；熬波则长亭之土成盐。以至惟错之珍，所产者多，鲈脆、鳖肥、螺珍、桃柱、蛎牡、虾魁、望潮、章巨。蜎含胶而团脐，凝油而塞肚。鮫通黄而粦金相，鱼犀而白悬银缕。新妇臂碗而凝脂，老姬敝长而曳组。旧总谓之鲜，贱不论于分数。若夫涝涨而河豚生，

汐退而弹涂聚，咤沫浮，鲎黑照，鳖车攒，螺山竖。修带如篴，斑鹿赭虎。蛭之比如瞪，魐鮪之鲐于锯。缸梅之软如束，鲇苗之多于黍。鲟枫叶之便轻，鲤鱼夹之耀露。加之麒麟、鳗、鲚、魮之党类，蚌、蛤、蛏、蛟之俦侣。《水经》失鲐于登载，《尔雅》昧于记注。名不周知，品不殚举。”

民以食为天，就是一个“吃”字。形式比较原始，只解决人的最基本的生理需要。至于宁海，除了《六必酒经》一书外，其它提到饮食的，几乎没有。但是应可军新编的《宁海竹枝词》一书倒有不少提到，可以研究一番。里面提到水产有牡蛎、蛤、蚶、石鰾鱼、香鱼、江珧柱、溪鱼、比目鱼、螃蟹、鳖、豚鱼、

## 秋季裙装质感为首 换季穿搭有它不愁

换季穿衣虽然很考验穿搭功力,但也不乏规则套路,单品足够经典,就能玩转简洁潮流,也能适层层次混搭,能兼做薄风衣和连衣裙的衬衫裙就是其中之一,灵活运用细节、整合风格让造型出彩。

看到它会第一时间想到赫本风,体态优美轻盈,宛如纤瘦娉婷的舞者,无可挑剔的经典轮廓和简约剪裁,让饱和度高的橘色尽管跳跃却不带浮躁,在温暖的季节里与阳光相约,衣橱里虚位以待和常驻的当属这样的单品。

灯笼袖、金色刺绣细节考究,让牛仔衣裙复古华丽一回,配合高挑显瘦的大伞摆,像是从油画中走出来的少女,没有过多堆砌,却又恰好点缀,气质内涵都分外迷人。

常规的衬衫裙穿着门槛低,要出彩还看细节,藏青和蓝白条撞色,从腰带、翻卷袖口及小刺绣体现出来,喇叭袖口放开时呈现出柔美姿态,向上翻卷流露别样的洒脱味道。

叠搭层次是造型升级的重要一环,在解开几粒扣的衬衫裙里面加入高领打底,以打破衬衫裙的中规中矩,打底和腰封颜色呼应,背后绑带虽然出其不意却也在元素呼应之中,多样时髦手法组合天衣无缝,加倍令人折服。



饱含阳光与大地气息的金棕色极具复古雅韵,同色绑带腰封帮助塑造蜂腰好比例,拿捏完美曲线,长袖及膝款不挑人,显瘦功力强大非常适合秋季,单穿或叠搭都不会令人失望,是经典中蕴含潮流的一款。

加入今年的新潮元素,层次感灯笼袖如同波纹一般尽显立体美感,上半身围裹交叉性感非常,下半部前开扣筒约知性,腰细腿长比例逆天,简单搭配凸显优雅女人味。

自解构风潮盛行以来,拆分重组、两件并一件等想法就有无限的脑洞可开,衬衫+风衣式连衣裙碰撞出绝妙的火花,两样经典强强联合,以不规则方式狠狠吸睛,风格不设限,谁穿都个性。



## 盛夏的木莲冻

陈峰

从窗缝漏进一道光线,斜照在母亲身上,正是午后时分。

母亲在忙什么?只见她双手浸在瓦甌里,就着一挂纱布袋反反复复,使劲地揉搓。我问,“姆妈,你在干什么?”

“你哥发烧了,做木莲冻。”母亲瓮声瓮气,听得出,她把力气花在揉搓上了。

啊?木莲冻,就是外婆在樟树下叫唤的木莲冻吗?就是母亲舍不得花钱买的木莲冻吗?有没有听错?

是的,是的。原来母亲会做,真是太好了。

我急着过去,看看有什么可以帮忙。每当这时,我就想讨好母亲,让她觉得我是三个小孩中最乖的一个。漏进来的一道光线在母亲身上盘旋,像追光灯跟着,这让母亲褪去了平时的严厉,变得温婉可亲。

你去打桶井水来。母亲瓮声瓮气吩咐。

要是平时,我可不愿意干这重活。可这会,小哥躺在床上“装死”,哼哧哼哧,大哥不知死哪里快活去了(这是母亲经常数落大哥的原话)。所以现在,这事只能轮到我了。

打井水是个技术活,打的次数多,手就有了“范”,这难不倒我。井潭边虽然浇了水泥,常年潮湿的地盘还是青苔遍布,得小心避让,经常有小孩子滑倒,来个猪啃泥,让人看到,指指点点能笑话半天。

回到家后,母亲又支使我,去门口掐几瓣薄荷叶,捣成汁。汁液滴进水瓶中,成了清清凉凉的薄荷水。我好奇地看着,透明的胶状液从布袋中缓缓渗出,慢慢凝合。桶里的井水,阴森森的冷,瓦甌放进桶中,盖了顶草帽。当然,不能让井水漫进瓦甌。

母亲规定了时间,两小时后才能拿出来。“嘀嗒——嘀嗒——嘀嗒”,桌上的闹钟,那只小鸡在啄米,一分钟二分钟……五分钟才走一个数字,真是慢得人昏昏欲睡。有人叫我去玩,不去。时间过去了许久,小哥好像算准了时间,一骨碌,起来。见此情形,他准备去掀草帽。这时,天边突然滚过几声响雷,小哥停顿了一下,我去阻止,“哥,还有五分钟呢。”小哥白了我一眼,“真是死脑筋。”

小哥掀开草帽,捧出,瓦甌里面是一块晶莹剔透的冰,我用指肚轻轻一压,有弹性。母亲闻声过来,“慌什么慌,一边去。”

这时,天光黯淡下来,要下雷雨了。母亲脸上暗沉沉的,那道光线早已断了,碎在地上。母亲又恢复了平时的严苛,用勺子把一片片的木莲冻舀进碗中,淋一勺糖水,滋几滴薄荷。

我和小哥坐在廊檐下,捧着木莲冻,晶晶亮的木莲冻躺在白瓷碗中,用调羹轻轻一碰,木莲冻不胜微风,颤颤巍巍,晃了晃,黯淡的天光刺时亮堂了许多。

母亲第一次做木莲冻,疑似失手,因为木莲冻一舀就碎,化成冰水,但我们谁都没说,囫囵吞下,直夸好吃。小哥因为发烧连喝了两碗,据他自己说,浑身舒坦,热度是真的下去了。

后来,母亲在家里再没做过木莲冻。村里的外婆每年夏天会做木莲冻,在香樟树下设摊,她请她家刚上学的孙女在黑木板上,手写三个歪着腰的粉笔字:冰木莲。一旁置着铝铅桶,用来洗碗,还有盖着纱布的搪瓷脸盆,里面荡漾着木莲冻。每次经过,我总要舀上一碗,加糖,扎洞的塑料瓶“滋”地喷出几柱薄荷水,这味道过喉难忘。等我上高中,听到一首风飞飞的歌《凉啊凉》:“我又来到大海边,看着海浪和蓝天……清凉的海风吹啊吹,我爱夏的滋味……凉啊凉啊凉啊凉,阵阵凉风吹得我哦……”刹时,心里涌上木莲冻透心凉的味道,夏的味道不就是木莲冻的味道么,那一股子的薄荷味就是夏天的味道。

木莲冻是江浙一带夏天的饮品,不知道它在江浙民间流传了多久。后来我知道了四川凉糕、福建石花冻、梧州龟苓膏,想来应该师出同门吧,如果可以靠点边,那木莲冻的历史大约也有千年了。

不过有一点弄清楚了,那时候民间做的木莲冻,原料采自薛荔,老屋的石墙爬满了它枝枝蔓蔓的身影。那时候,外婆剖开薛荔,取出木莲籽,搓出一碗碗木莲冻,沿街叫卖,“木莲冻——吃噍——木莲冻。”悠长的叫声勾着我们的魂,我们吃下去的,岂止是清凉,还有流光,是盛夏的流光。

想念木莲冻,那一股子薄荷味的木莲冻。

## 水磨苞芦麦粳

童相兵

我吃到水磨苞芦麦粳已经是40多年前的事了。

历史上前童人由于土地少,地瘠薄,种的粮食总是不够吃,常常寅吃卯粮。秋天的稻谷还没有收获,家家户户就愁麦里的饭了。这时地里成片还没有完全成熟的苞芦也就成了前童人的“眼中钉”,人们迫不及待就开始扼鲜苞芦吃,但是前童人非常节约,感觉这苞芦啃鲜有些浪费。于是,等到外壳慢慢有些变黄了,苞芦须变黑,村民才开始去扼鲜苞芦脱粒到石磨去磨粉,这样的磨法叫水磨苞芦。

那时,前童村里许多村民家都有石磨,安放在老道地的走廊上,很多农副产品的加工都靠石磨磨出来。苞芦快黄熟时,父母会带着畚箕或者篮子去地里扼苞芦,别看这扼苞芦,也是一门技术活。扼的成熟与否与水磨关系很大,如果苞芦扼的太嫩,磨出来的都是水,太老了又不行。村民都有一套经验,从外部看苞芦壳颜色和苞芦须就可以知道苞芦是否可以用于水磨。

每次扼来的苞芦只够吃上一餐,不舍得扼太多,第二顿要吃再到地里去扼。扼苞芦,磨苞芦粉,是一件非常辛苦,麻烦的事情,而完成这个工作的基本上都是我的母亲,有了苞芦粉才可以做麦粳吃。

许多年轻人或许根本没有见到过或者听到过苞芦麦粳,也想不出它到底是什么样子的。从那个年代过来的人,没有人不吃苞芦麦粳的。将磨好的苞芦粉,揉成一团,放到砧板上,拍拍结实,用刀切成麻糕厚薄,手掌大小,再用手把生的苞芦麦粳泥在铁镬四周,一块接着一块,直到镬四周泥满为止。

大镬下面则煮着时鲜的菜羹,有的用青菜番薯面,有的烧菜头羹,再用羹栏架在镬上,把其余的苞芦粉也用刀切好,用手搭实,放到羹栏上,放满羹栏,烧熟为止。

当镬盖一揭,那股夹杂着苞芦以及各种菜羹味道的气味就会扑鼻而来,沁人肺腑。那镬边一圈麦粳紧紧贴着,羹栏的麦根则静静横躺着,全都是黄色的,不要说吃了,就是看见这样的黄色就够吊起你的胃口了。待母亲轻轻端起整个羹栏,每人盛出一碗菜羹,镬边上的麦粳慢慢地就变硬变松脆了,这时用镬铲轻轻地铲起来,用手拿着吃,特别松、脆、香,咬起来咯咯咯响,我们把镬边的麦粳称为“硬麦粳”,最喜欢吃硬麦粳了。而不喜欢吃羹栏上的“软麦粳”。

那时候,村民们见面会互相问话:“吃饭了?”“吃了。”“吃什么了?”“麦粳菜羹!”“麦粳菜羹”成了那时饭的代名词。如果放一点肉骨头或者肉烧菜羹,极难吃到,居然是一种奢望。要是镬里能够多放一点猪肉,那就是一种极高的享受了。

趁着镬灶里还有余火,我们最喜欢把麦粳放到镬灶孔里用火烤起来吃,把麦粳竖着斜靠在镬灶孔边,让火慢慢烤,上下里外,不断翻转,最后烤得有点焦黄,用手一拍灶灰,嘴一咬烤好的麦粳,松里带脆。如果涂一层酱油豆,或者夹一块咸萝卜,味道更佳。那时候也会带着麦粳出门当干粮,比如到梁皇山去砍柴,将山里的柴一堆,烧好火,再把麦粳放到火边一烤,在无人的大山里吃着香喷喷的麦粳,至今还在想念。

后来,我考上大学,其后再也没有吃到过大镬水磨苞芦麦粳了。