

家乡名片

余姚市,位于浙江省宁绍平原,处长江三角洲南翼,东与宁波市江北区、鄞州区相邻,南枕四明山,与奉化、嵊州接壤,西连绍兴市上虞区,北毗慈溪市,西北于钱塘江、杭州湾中心线与海盐县交界,隔杭州湾与上海相望。

余姚属浙东盆地山区和浙北平原交叉地区,地势南高北低,中间微陷。这样独特的地形也造就了余姚特殊的“味道”。

陆游有诗云:

绿荫翳翳连山市,丹实累累照路隅。未爱满盘堆火齐,先惊探颌得骊珠。斜插宝髻看游舫,细织筠笼入上都。醉里自矜豪气在,欲乘风露扎千株。

从上海出发,沿高速公路驰骋2个多小时,就能到达余姚。以余姚为中心匆匆走一遭,沿着省道行入东西南北杨梅分布点,亲身感受“杨梅之乡”的魅力,余姚的6月定当是一个口水泛滥的时节。

“五月杨梅已满林,初疑一颗价千金”。初夏时节来到余姚,绝不能错过杨梅,让我们艳遇一场味觉盛宴。余姚是“中国杨梅之乡”,作为土生土长的余姚人,我对杨梅的“宠爱”无法用言语来表达。每到黄梅时节,家家户户都沉浸在这酸酸甜甜的杨梅世界里。

杨梅是我国的传统名果之一,曾被历代诗人所歌咏,留下许多名篇。明代大学士徐阶以“折来鹤顶红犹湿,剥破龙睛血未干。若使太真知此味,荔枝焉能到长安?”一诗,颂其味胜过荔枝。同时,杨梅还富含蛋白质、糖、钙、磷等多种维生素,有生津止咳、帮助消化、利尿益肾、去暑解闷等功效,所以除了有较好的品尝价值外,还具有较高的药用价值。李时珍在《本草纲目》中写道:“杨梅可止渴,和五脏,能涤肠胃,除烦愤恶气。”经现代科学技术测定,杨梅的核仁中含有维生素B17,有防癌治癌的作用。

谈到杨梅,那就不得不提余姚。据史料记载,余姚是我国杨梅的发源地之一,余姚杨梅颗大、色艳、汁多、味重,自古名噪海内外,种植历史已有两千年。余姚河姆渡遗址的考古发现,早在七千年前,余姚就有野杨梅存在。余姚杨梅以荸荠种、粉红种和西山白杨梅三大名品著称。全市现有杨梅栽培面积近8.5万亩。早在上个世纪90年代中叶,余姚就获得了“中国杨梅之乡”的称号,是唯一被列入实施国家原产地域产品保护的杨梅产地。

“端午杨梅挂篮头,夏至杨梅满山红”,今年的余姚杨梅季即将如约而至。从杭州湾南岸至四明山北麓的丘陵地带,有一条长宽各约30公里的杨梅“长廊”。这里就是被国家农业部命名为“中国杨梅之乡”“杨梅原产地”的余姚。

相传“杨梅熟不熟,知了最清楚。”余姚的老梅农,有一个判断杨梅成熟的有趣方法,就是听山上知了有没有叫。梅农说,山上知了会跟着杨梅成熟的节奏,从树底钻出来,羽化成蝉,成天在梅林里查巡,一旦发现杨梅熟了,便在树上大声叫唤:“知了,知了……”

杨梅季临近毕业季,小伙伴们,你们是否准备约上三五同窗,一起去余姚享受一场味觉的盛宴呢?



余姚杨梅 味觉盛宴

俞金旻 (上海电影艺术学院)

相关链接>>>

白杨梅粉杨梅,你见过吗?

东山杨梅(红黑杨梅)比较早熟,即荸荠种。肉细软、核粒小、味香甜、汁液多,是杨梅中的最佳品种。以丈亭、三七市为主产地。

西山杨梅(白杨梅)上市时间迟于荸荠种。个大味鲜、回味清香、色泽晶莹,甚是可爱。

余姚的马渚、牟山产白梅和粉梅。临山是东山杨梅和西山杨梅并存的采摘点。

白杨梅是杨梅中的稀有品种,颜色从粉红到乳白不等,尤其是通体乳白的水晶杨梅最为稀有,相传在古代为贡品。

采摘线路推荐>>>

一日游:

NO.1 杨梅观光区、丹山赤水(四窗岩漂流)→返程

NO.2 杨梅观光区、四明山抗日根据地旧址群→北斗湾漂流(云河漂流)→返程

NO.3 杨梅观光区、天下玉苑(浙东小九寨、河姆渡遗址博物馆)→返程

NO.4 杨梅观光区、王阳明故居→余姚博物馆(余姚名人馆)→返程

两日游:

NO.1 杨梅观光区、丹山赤水(浙东四明山抗日根据地旧址群)一晚宿仰天湖山庄(四明山森林

公园)地质公园→四窗岩漂流(北溪漂流、丹山赤水)→返程

NO.2 杨梅观光区、天下玉苑(浙东小九寨、河姆渡遗址博物馆)一晚宿阳明温泉或香泉湾鹿亭中村→云河漂流(北斗湾漂流)→返程

NO.3 杨梅观光区、王阳明故居→浙东四明山抗日根据地旧址群一晚宿四明湖开元山庄或浙东四明山书画院四窗岩漂流→丹山赤水→返程

采摘小贴士>>>

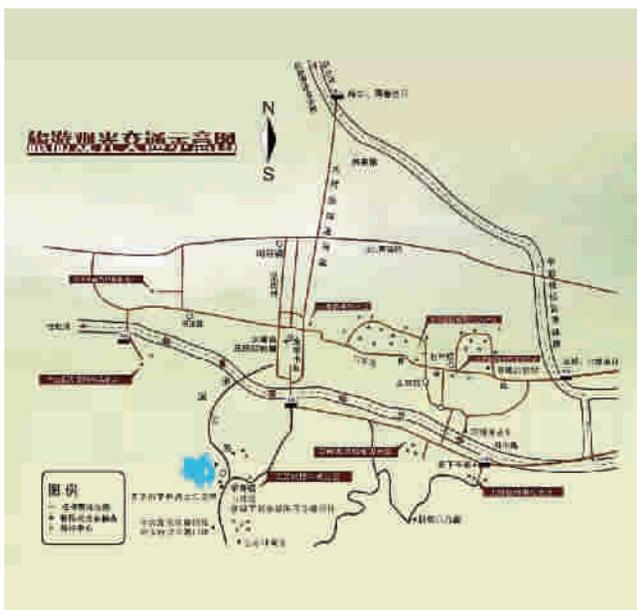
● 采摘杨梅时,一定要记得带深色长袖便装,可防止蚊虫叮咬,也可避免被树枝划伤。即便红色杨梅汁沾到衣服上,也看得出来。

● 天气炎热,太阳帽、太阳镜等防晒品必不可少,女孩子最好再涂点防晒霜。

● 鞋子最好要穿深色运动鞋,因为山路泥泞,掉落的杨梅可能会把鞋子染成杨梅红色。

● 发紫的杨梅已熟透,最好用剪刀将树枝部位轻轻剪断。柄不能留长,以免在果篮里“刺伤”其他杨梅。采摘时可以放一层杨梅铺垫一层树叶,避免磕磕碰碰。只要不扎伤,放两三天都没问题。

● 采摘点附近可以品尝到农家饭菜,土鸡、蹄膀、野菜等正宗农家菜都很新鲜美味。但一般没有住宿,要到余姚城区或四明山国家森林公园、四明湖旅游度假区,以及四明山上的一些农家乐住宿。



余姚不只有杨梅



其实,余姚美食,不只有杨梅哦。首先不得不说的,是朗霞豆浆。

朗霞豆浆是地域性美食小吃,历史要从其创办人徐国香师傅说起。他17岁承父业,开始做豆浆生意,直到71岁那年才歇业,掌握了一手制作豆浆的绝活,还培养了26个徒弟。当你端上一碗国香师傅刚冲好的豆浆,其形如刚出蒸笼的鸡蛋羹,闻起来清香扑鼻,喝起来鲜美可口。喝豆浆时不用调羹,只是沿着碗沿喝空边圈的浆汁,中间的豆浆依然不会倒下来,食客们无不啧啧称奇。

朗霞豆浆好,好在四个方面:一是原材料好,黄豆必须是生长周期长、出浆率高的花沟毛豆。二是水好,做浆的水一定要好水,而且一定要早起挑来的水。三是炉火,炉火必须是柴火,这样能控制火候。四是配料,豆浆的配料很有讲究,在酱油里面必须添加一点米醋,外加辣椒、味精和小葱,这样冲泡出来的豆浆就是一碗色香味俱全的美食。

梁弄大糕,也是余姚一大特色。梁弄大糕又称“方糕”“软糕”,历史无从考证,不过,至少也存在了几百年。梁弄大糕外形美观、香甜柔糯、百尝不厌,赢得了众人的口碑。

端午时节,大糕特别“红火”。已订婚还未结婚的“毛脚女婿”必须挑大糕去丈母娘家,已经成了余姚当地的风俗习惯,延用至今。少则几十箱(一箱大糕为16块),多则上百箱,连同黄酒、蹄筋、香烟等礼品,一并送



上。这些大糕再由女方分发给邻居、亲友,一来告知女儿已订婚,二来共享喜悦,增进邻里亲友间的关系。

陆埠豆酥糖,同样是一款写满故事的余姚特色美食。

相传清朝光绪年间,陆埠镇上有一家“乾丰”南货茶食店,请来了一位宁波籍的老师傅,人称殷先生。殷先生一到“乾丰”,就开始动脑筋想办法,做出人家店里没有的糕点和茶食。豆酥糖就是其中一个品种。殷先生对茶食的制作一向要求很严,从选料、配料、加工、烘烤到包装,一整套制作工序一丝不苟。豆酥糖的配料以黄豆为主,辅以常青豆、黑芝麻、白糖等。

选料第一关:无破豆、无蛀虫、无霉烂,粒粒要完好新鲜,不用陈豆。常青豆虽为辅料,却也丝毫不得含糊,选用豆大、粉浓、色纯的为配料,保持色香味的完美。在制作顺序中,更是环环相扣,来不得半点疏忽。配料前必须去掉豆壳,而豆壳一定要在碾粉前去光,待碾粉后再用绢筛打过。豆酥糖,顾名思义,又香又脆又甜,味道很特别,男女老少都爱吃。