

有人做过统计,在上海,每4个人当中就有1个人祖籍宁波或与宁波人有亲属关系。所以,宁波菜在上海从来不缺拥趸。现在年龄在50岁以上的人一定还记得在西藏中路汕头路口的甬江状元楼。那家宁波菜馆门面朝南,在那个年代名气最响,要去南京路总要经过那里。假如年龄在60-70岁,那么你可能还会津津乐道盈记状元楼、四明状元楼、长阳状元楼、生记状元楼、鸿运状元楼……述说那里的咸菜大汤黄鱼、乳腐大烤、流黄青蟹、黄鱼参羹、苔条拖黄鱼、冰糖甲鱼、蛎黄跑蛋等等菜肴如何诱人。

只要你稍加留心就会发现,宁波菜馆怎么都叫状元楼啊?哪怕到今天,你看到“状元楼”三字,判断这家是宁波菜,基本上错不了。据说“状元楼”三字源出宁波甬江边的“三江酒楼”。有一天,来了鄞县、慈溪、镇海三县的举人相约于此一起赴京赶考,吃饭时一款冰糖甲鱼烧得红润油亮,口感极佳。于是忍不住问老板,那道菜叫啥名?老板看他们像是赶考之人,灵机一动,说叫“独占鳌头”。大家相视而笑。京试过后,三人居然都得高中,其中一人还考取了状元。衣锦还乡,他们复聚此楼,开怀畅饮。老板一看是新科状元,奉上纸笔请求墨宝,状元郎还念着“独占鳌头”吉言,挥毫写下“状元楼”三字。老板如获至宝,马上将三江酒楼店招换成状元楼,酒家从此名声大噪,生意兴隆。那时没有工商局管注册商标,状元楼三字被大家抢着用。鸦片战争五口通商之后,大量宁波人来到上海,状元楼也尾随而至。

上海原本是个小渔村,按照版图,本该属于江苏省的一个辖地,鸦片战争之后,才成为一个发达的城市。来自全国各地的人聚于一处,身在异乡为异客,每逢佳节倍思亲。在平时,最思念的莫过于家乡的美食。移民到一个新的地方会自然结帮,人多了,家乡风味的吃食店、饭店就会出现。人结帮,饭店也据此为帮。所以以前各地方风味饭店都以帮命名。宁波菜叫甬帮,广东菜叫广帮,上海本地菜叫本帮。以后各种风味饭店同在上海生存竞争,相互争取客源,从而互相学习,取长补短最后形成你中有我我中有你格局,提升了菜肴烹制的多样性、合理性和改良创新,后人总结为海派菜,那是另一个话题。因为在上海的宁波人多,并且他们大多是经商或做手艺活,社会地位相对较高,也比较有钱。所以宁波菜很早就成为餐饮市场的重要角色。从上海的历史来看,大家都公认上世纪20-30年代是上海开埠以来餐饮发展的第一个鼎盛期。那时,执上海餐饮牛耳的是徽州、宁波、苏州三地风味菜馆。其时有点规模的甬帮菜馆达40多家。解放后,国家实行计划经济,根据上海的市场格局,政府有关部门开始配置资源,提炼出京、广、川、扬、甬等16帮菜,要求“坐正”帮别,不要相互“串味”,构成上海各地风味齐全的特色。1978年改革开放后,国家抓大放小,国退民进,餐饮市场得风气之先,如雨后春笋般地开店,餐饮发展进入了第二个鼎盛期。民营企业凭借着体制、机制优势开始攻城略地,不断从国有餐饮企业手里抢夺市场份额。国有企业原来的优势比如占据最好的商业位置、行业标准的制定者、良好的口碑、悠久的历史等等很快就不再具有号召力,市口好,没停车位;标准太多却没有创新;死板的价格不可以讨论;而民营企业围着市场转,围着客人转,灵活的经营方式,吸引客人的种种超值服务,很快就把国有企业打得一败涂地。原先国有体制下的宁波菜馆也渐渐式微。



■ 苔菜汤圆

■ 野生黄鱼馄饨

餐饮市场热闹非凡,先是广东菜、港式粤菜天天空运南方海鲜;接着是四川菜麻辣诱惑;再后来是低价竞争的杭州菜,一波一波此起彼伏,好不热闹,好比时装,还有流行色。到了90年代末,宁波菜突然醒过来,异军突起。滑稽明星王汝刚一句“要吃宁波菜,请到丰收日”,立时迎来无数宁波人的追捧,宁波菜馆门庭若市。新的宁波菜与老宁波菜有很大的差异,除了保存原来几个特别出名的菜肴外,高举的是象山海鲜大旗。象山实际上就是舟山渔场的主体部分。上海人对宁波海鲜记忆深刻,短缺时期,清早排队买3毛5一斤的大带鱼,2毛2一斤的小带鱼。偶然还能买到大黄鱼、鲳鱼、梭子蟹、乌贼鱼,一个时期大量堆砌在鱼摊头上的剥皮鱼。这些海鲜的统一特色就是冻得“石刮铁硬”,也不知道冻了多长时间。上海不靠海,海鲜都来自宁波舟山渔场,吃惯了,以为宁波海鲜就是这副模样。及至大家一看到丰收日海鲜明档展示的带鳞的鲳鱼、鳞光闪亮的大带鱼、活的膏蟹,“辣辣黄”的大黄鱼、小梅鱼,居然没有一样是经过冰冻的,“弹眼落睛”得让人大跌眼镜。所谓早上还在海里游,晚上就到餐桌上。看得见的鲜美,一下子征服了甬籍上海人和其他地方上海人。海鲜凭原料讲话,烹制方法相对简单,口味以最基本的咸鲜为主,这反而淡化了宁波的标签,吸引了更多的消费者。大家在吃多了南方海鲜之后,还是觉得宁波海鲜更鲜美,更让人牵肠挂肚。宁波菜这一热一直持续到今天。在上海,丰收日称得上是新宁波菜的带头大哥,不留神,短短十年竟然发展了30多家连锁店,还排上了等待上市的队伍。

说来有意思,跟南方海鲜比较起

上海的宁波菜



■ 椒盐龙头烤



■ 盐烤蛏子



■ 葱油膏蟹



■ 雪菜白米虾

点评:海里的白米虾和太湖三白里的白米虾是不一样的,海里的鲜味更好一点。海里的白米虾煮熟后粉红颜色略深一点,头部却是很深很艳的红色——那是虾脑。碰巧有子,虾子也是鲜红鲜红的。壳很薄,肉很甜,咬上去很有弹性!烹调只是水煮,却又放了一些咸菜。宁波风味跃然而出。鲜和咸,宁波菜永恒的主题。咸托举着鲜,鲜倚靠着咸,那么的和谐,那么的自然,回味有点甜。假如你是一个食家,一个吃货,你的品味经验大抵会经历由淡而浓再到回到淡的过程,最后一个淡字,那是原物的本真,是天然去雕饰的境界。要案例吗?试试这道菜。

■ 葱油海瓜子

用料:海瓜子250克,特制酱油30克,葱花20克,黄酒、大蒜泥、胡椒粉适量。

制法:锅内水烧开,下海瓜子略烫5秒即可(视海瓜子口都开裂)倒出沥水,锅内放特制酱油料烧开后海瓜子翻炒几下即可装盘,在上面放葱花和蒜泥,用七成热葱油浇淋即可。

点评:梁实秋先生曾经描述零食之妙:美味,吃不饱、吃起来困难。“吃起来困难”,更能激起人们品尝的乐趣;也更能细致完整地品到美妙深处。海瓜子就是典型的耐品之物。它的外形酷似瓜子,里面的肉很小,一定要仔细搜寻才能找到。肉是异常的鲜,几乎难以用文字形容,连带鲜而略甜的汤汁,害得大家低头仔细撩拨,最后连汤汁也不肯放弃。静下心来,把盏叙旧,那是最好的菜肴。

■ 椒盐龙头烤

用料:龙头烤250克,洋葱、肉葱、红椒末各5克,生粉、盐、酒、胡椒粉、椒盐葱姜汁少许。

制法:1.龙头烤去头尾、批去

文 / 邵建华 罗友裕

中间的细骨,切成片,所有调料拌匀腌制5分钟。2.将龙头烤两面均匀的拍粉,入5成油锅炸至外表金黄色即可出锅沥油。3.锅内放洋葱、肉葱、红椒粒煸炒香放入炸好的龙头烤撒椒盐翻匀即可。

点评:因为一个椒盐龙头烤卖得发疯,从而被群起仿效,使得铜川路海鲜市场上,龙头烤的价格疯涨十倍。这个奇迹的创造者就是丰收日。龙头烤又叫虾潺、九肚鱼,咸制品就是宁波人大名鼎鼎的压饭榔头龙头烤。新鲜龙头烤通体透明,几乎无骨,柔嫩异常。厨师们将龙头烤批开,调味后拍干粉油炸,外表很香很脆,里面却嫩到咬得出水来。黄灿灿,香喷喷,人见人爱。

■ 野生黄鱼馄饨

用料:野生中黄鱼2条,荠菜100克,馄饨皮20张,肉糜100克,盐、胡椒粉、黄酒适量。

制法:1.先将1条黄鱼去骨和头尾取净肉切丁。荠菜飞水切末。2.黄鱼丁、荠菜、肉米加盐、味精、胡椒粉拌匀做馅。用馄饨皮逐个包裹黄鱼馅,最后下开水锅煮熟。3.另一条黄鱼放热油里煎黄两面,烹酒加水焖煮至汤色发白,调味后装碗,边上放馄饨。

点评:野生黄鱼难觅,价格就超贵。但这反而增强了人们的追求欲望。野生黄鱼的标志性特点,就是肉呈大蒜瓣状,用筷轻轻一拨,肉骨即分离。抿上一口,那是一种细嫩,舌头舔舔就会碎的感觉。黄鱼馄饨的烹制宝典就是只用水,绝不用鲜汤。生怕汤味裹没了野生黄鱼的本味。这道菜还有一绝,那就是浮在汤里的馄饨,小巧玲珑。里面的馅料也是黄鱼,是伴有荠菜的黄鱼肉。荠菜特有的清香,增添了雅韵,称得上点睛之笔。精巧、天然、鲜美是这道菜的特点。

■ 铁板蛏子

用料:蛏子500克,盐1000克,葱姜黄酒适量,铁板一块。

制法:先将蛏子放锅里,加盐、酒、葱段姜块,煮至刚熟取出。铁板里放满盐,将蛏子插入盐里,排整齐。将铁板放火上烧烫即成。

点评:这道菜能让你领略到海岛特有的海腥味裹挟着的原生态的粗犷气息。闻到的是那近乎原始的焦香味。你仿佛就站在大海边,看到海浪涌到你的脚边。就像广东菜里的盐焗鸡,把鸡随意扔在熬炼的盐堆里就成为一道名菜,在海滩边的大排档里,你也可以看到将小海鲜埋在热盐堆里出售。饭店里经过厨师的提炼,要素依旧,菜肴却带有了艺术性。

■ 苔菜汤圆

用料:芝麻馅汤圆10个,苔菜粉15克。

制法:开油锅,到油温升至7成时,放下汤圆炸至表面金黄变脆,捞出。锅留少量余油,关火,放下苔菜粉稍炒,放下油炸汤圆轻轻翻炒,将苔菜粉包上汤圆即成。

点评:这道菜的烹制方法再简单不过了。窍门是掌握油温不让汤圆破皮,炒苔菜粉不能过头,稍不留神就可能枯焦。成品的特色很宁波:碧绿的苔菜把汤圆的金黄颜色衬托得很好,味道非常别致,外咸里甜。轻轻的咸味使得甜味更和顺,甜附带而来的腻荡然无存。在烹调中,甜和咸始终是一对矛盾,大咸小甜,能吊鲜头;大甜小咸,能去腻烦,甜咸对等,那是椒盐。

(邵建华为《饭店》杂志总编辑;罗友裕为中国烹饪大师、丰收日集团行政总局)