



米塑是乐清的城市名片之一，是一种实用性和观赏性兼具的民间工艺美食。该市最负盛名的米塑大师郑松林正和老伴一起点评一件刚刚制作完成的米塑作品，他们的脸上露出了满意的表情。
——文、摄/萧斐

红泥小炉

文 / 西坡

乐清米塑

现 在看起来，泥人这样东西，虽然让人觉得艺人的手上功夫了得，但要说神奇，应该稍微淡化一点了。泥塑所用的材料，非常支持其操作的便利，而有的民间艺人用面、用糖等照样做出那种栩栩如生效果。比如，面人（面塑），即是以面粉、糯米粉为主要原料，制成柔软的各色面团来塑造各种形象；又比如，糖人（糖塑），即是以熬化的蔗糖或麦芽糖为材料，做成人物、动物、花草等，它们所用材料、技术要求，相对泥塑，较为困难。在商言商，就吃论吃。馋馋胚的眼里，好吃总比好看重要。既好看又好吃的，当然求之不得。所以，面人、糖人要比泥人更带劲，更具传奇色彩。



我以前表达过这样的意思：当食材的属性被异化为观赏性大于食用性了，那么它只是工艺品而不是食品。从这个角度看，泥人和食物八竿子打不到一块去；面人和食物渐行渐远；糖人和食物若即若离。有人会说，素食算不算（素食通常确实十分讲究仿真效果）？素食里的做工，我以为其为像形而像形的分量太大，有些添加的食材只是为了看，吃不了，或没法吃，或难吃。

那么，有没有一种吃食，完全能吃（不是一般的品尝而是果腹），且具相当的观赏性，外加必须纯粹手工制作成各种形象的呢？

原先我以为很缥缈，如今，豁然开朗：有。它，就是米塑。

什么是米塑？难道是用米粒雕塑的？是，也不是，准确地说，它以米糕打成的年糕作为材料来塑造各种形象。

前些时候，路过浙江乐清，听说乐清有两样极富艺术内涵的手工艺，名气很大，便被“套牢”，羁留了下来。那两样东西是：黄杨木雕和米塑。黄杨木雕，小时候就知道，见过；米塑，长那么大还不明白，没见过。因此，我更愿居于米塑。

乐清市位于浙江省东南部，是十分著名的“中国民间文化艺术之乡”。和浙东的宁波地区相似，乐清的年糕文化特别发达。这是由它的地缘文化所决定的，其稻作文明历史悠久、深厚。众所周知，宁波人规矩大，乐清人的规矩恐怕也不小了，举个例子说，那里建房、分家、迁居、做寿、生日、出嫁、得子、求雨等等，都要举行一定的仪式，而其中糕团便担当了重要角色。

糕团在江南很有市场，为什么乐清偏偏会成为“米塑”之乡？我臆断，黄杨木雕和米塑，存在某种依存联系，这就好比篆与刻，裁与缝的关系一样。篆刻家之所以多为书法家，就是这个道理。

乐清西大街，有一家“郑松林糖糕店”，共四个门面，从规模上说，算很大了。店里卖松糕、登糕、对周麻糍、寿桃等。店主郑松林，年近七十岁，身材魁伟，神完气足，正专心致志地在做着米塑。旁边，他的妻子和女儿，也一丝不苟地工作着。

郑师傅用难懂的乐清话跟我交谈。郑家一家三代都做米塑生意，如果你问起乐清米塑的历史有多长，郑师傅会毫不迟疑地告诉你：乐清米塑的历史，大致就是我家从事米塑的历史，至少已有百年了。要说米塑和黄杨木雕的关系，在他女儿小红身上体现得最为充分。她是乐清著名的黄杨木雕高手，闲时，她和妹妹就到父亲的糖糕店帮工。这家人的米塑工艺水平之高，外行人也能想象。一般情况下，全家人，再加上几个雇员，足以对付生意上的需求；逢年过节的时候，生意起了蓬头，非得再雇几个临时工不可。

我对乐清这个小城居然有那么大的米塑市场心存疑虑。郑师傅则信心满满：因为乐清人对于“四季八节”极其重视。所谓四季，春夏秋冬是也。所谓八节，有两个类型，一个叫年历八节：立春、春分、立夏、夏至、立秋、秋分、立冬、冬至；一个叫风俗八节：春节、元宵、清明、端午节、中元节、中秋节、重阳、冬至。除去重叠的，“八节”实际上有十几个节点。加上建房、分家、迁居、做寿、生日等等，年均数量可观；再包括日常消费，生意有得做了。当地有首歌谣唱道：“松糕松糕高又高，我请阿婆吃松糕。松糕厚，送娘舅；松糕薄，没棱角；松糕实，迎大佛；松糕松，送舅公；松糕烫，务好藏；松糕冷，务好打；松糕烂，送阿大；松糕燥，拜馒头；松糕粉，送阿婶……”这样一算，所需米塑的数量惊人，怪不得郑师傅除盘下的四个门面，最近又买下了马路对面的一个门面。

看郑家做米塑，就像观赏一个高明的黄杨木雕艺人在创作。我定睛看着郑师傅做一种叫抛梁馒头的糕点。他在一块圆锥形的年糕上贴上几条红、蓝、绿、黄等细条（系用食用色素染制），我不过是和边上的人说了一句话工夫，回过头去，一只米塑就做成了。只见那块宝塔形的年糕馒头，从底座到塔尖，盘满了一丝丝的条纹，五颜六色，活脱一道彩虹。郑师傅落手太快了，我只能怨自己反应迟钝，便请他再演示了一遍。此时，郑师傅正在赶做100个抛梁馒头，人家要上梁，预订的。这一单，他可进账500元。

在乐清，那些表示吉祥的象征物，一般都是米塑制品。郑家糖糕店门口的一张大木板上，摆满了狮子、大象、白兔、金鱼、喜鹊、奔马、公鸡、老虎、斗牛、飞龙、凤凰、鸳鸯和桃子等各种水果的米塑作品，五彩斑斓，琳琅满目，热闹非凡，美不胜收。如果有所准备的话，我相信他们将无所不能，无所不用其极，即使是做一艘中国航母平台也不在话下。更重要的是，“那些东西买回去后，放在笼屉里一蒸就可以吃，味道很好。”郑师傅显得很自信。

见识了乐清的米塑，我对“美食在民间”的说法深有感触，同时对于上海糕团制作的漫不经心，深表遗憾和失望。如果因此而被骂做“卖沪贼”（非“卖国”也），我也是在所不惜的。

周一菜

沙律烟鲳鱼

文 / 若丹

上海市烹饪协会老会长朱刚曾告诉我，广东菜最擅于向其他帮派学习，甚至取西餐的精华，以提高自身的菜肴质量，因此，广东菜在很长一段时间内，居国内领先水平。

过去上海的店招，凡经营广东菜的，无不拉上“中西大菜”的旗号。新雅粤菜馆作为上海广东菜的代表，独步沪上八十年，靠的就是对菜品的孜孜以求及创新求变，这道沙律烟鲳鱼就是最好的证明。

取1斤半至3斤重的新鲜长鲳鱼，又称黑鲳。这种鲳鱼主要生长在渤海，个大肉厚。取中段，用酱油、黄



酒、糖、姜、葱、洋葱等腌渍1个小时，再以果木屑烧制产生的烟，烟熏而成。装盘后辅以奶油裱花，配上色拉酱上桌。奶油和色拉酱均可以减低烟

熏味而提升香气。

据说这种烟熏方法出自西餐。如法式腌渍鲳鱼用糖色、雪利酒、盐、色拉油腌渍2小时，用木炭火烧烤；德式用酱油、糖、盐、胡椒粉腌渍1小时，挂在熏炉中烟熏；印度式则用酒、胡椒粉、辣酱油、焦糖、色拉油、盐等腌渍3小时，用木屑起烟熏制，并浇上咖啡沙司。此三种样式烟鲳鱼，吃起来都有浓郁的烟熏香味，色泽红润光亮。

近日，新雅重新装修新开张，还希望能再见这道沙律烟鲳鱼，和创造这道菜的精神。