



六 饮食篇

民以食为天，饮食是人类赖以生存的最基本条件，不同的生活环境造就了不一样的饮食习惯，不同的口感味蕾催生了不一样的美味佳肴，形成了各地特色鲜明的饮食文化。

不同食品的制作、买卖、食用，成就了许多特色的行当，给人留下了许多有趣的难忘记忆：

背上挑着“馄饨担”，“笃，笃笃笃”敲着竹梆，穿街走巷叫卖“馄饨”；肩上挑着“豆腐担”，嘴里喊着“豆腐呢！划豆腐呢！”叫卖“豆腐”；肩挑一双加盖的小箩筐，里面装着春好的麻糍，沿街叫卖“麻糍”……

一大清早，来到巷口的临时小摊上，热气腾腾的“豆腐汤”、现炸烫手的“油条”、蒸笼里冒着的热气的“包子”“馒头”、香气扑鼻的现烤“肉麦饼”、糯糯香甜的“麻糍片”、糊糊的热粥、香香的羹……应有尽有，你来我往，此情此景，早已被干净整洁的早餐店、小吃店所替代，但在人们的记忆中，是一道难得的风景区，是永恒的乡愁烙印。

馄饨担

“笃，笃笃笃，笃，笃笃笃……”竹梆声自远而近，这个不知流传了多少代的声音，就是背着馄饨担走街串巷，卖馄饨招揽生意的方法，人们一听这竹梆声就知道是卖馄饨的来了。这馄饨担具体是什么样的？

那馄饨担结构奇特，独富情趣，两脚一横梁，呈“刀”字形，用毛竹做成，近一人高。前面一头是锅灶，灶上置一小锅，犹如单背椅子，齐腰高度，通常烧柴或炭，灶里的火总在隐约燃着。锅里的水总是热气腾腾地冒着小小水泡，下层放柴片。馄饨担后面一头放一只小木桶，盛放冷水、水杓；上面像一个橱柜，分成多格，最上面是有门的柜，里面放着餐具。另有数格抽屉存放馄饨皮子、肉馅、蛋丝、紫菜、调味品等，还有两格扁平小抽屉，放包好的生馄饨。馄饨担中间用两根竹管把前后连起来成了一个担子，用以肩挑。在空下来时，担主抓紧时间用一支细竹筷沾上肉馅、皮子包生馄饨备用。

馄饨担前装了一个梆子，也是用竹管做成，在竹管中开一条长槽，再用一条细硬木用以敲打竹梆，就会发出“笃笃笃”的清脆声音。一个人挑了这副担子到处走，成了流动的馄饨店。“笃笃”一敲，吃客闻声来到，现下现吃。



馄饨担



馄饨担虽不登大雅之堂，但极受百姓喜爱。它多在黄昏后出现，有时深更半夜还能听到梆子声。尤其是冬天的夜晚，饥肠辘辘的夜归人路过时，便会来上一碗，就着担前摇曳的灯光慢慢地吃。一碗香喷喷热气腾腾的馄饨端在手里，简直就是一只手炉，抵去不少饥寒，恰似雪中送炭。虽然不能吃饱，但一碗热腾腾的馄饨下肚，暖和了身子，舒缓肺腑。

从前，在浙中各地有一种挑着担子走街串巷卖豆腐汤的行当。

这担子俗称“豆腐汤担”。担子的一头是装豆腐花的木桶，木桶的盖子也是木头做的，木桶坐在一只有竹攀（两根把竹片削成约2厘米宽，用烟火熏烤折弯，安装固定在架子上当担绳的竹条。用竹攀当担绳，因竹攀是硬的，下担时不会软下来，可以避免担绳掉进装有豆腐汤的木桶里）的架子上，便于套扁担；另一头可就讲究了，那是一只精制的木柜子，底下放着水盆、碗筷和柴片，上面是一口鸳鸯锅，下面有炉子用柴片文火烧着，一半煮着豆腐花，一半煮着鲜汤，里面有小块肋条肉、肉骨头、粉丝之类。锅边放着大小不一的罐罐盆盆，有酱油、麻油、辣椒酱、味精、虾米、碎大蒜叶、香菜、紫菜以及胡椒粉等，应有尽有。一勺豆腐花，加一勺鲜汤，根据个人喜好配上香料辣味，美味又可口。每当有人挑着豆腐汤担，上街或串村行走叫卖时，那锅里不时冒着腾腾热气。人们只要看到那里有炊烟袅袅的担子，就知道是卖豆腐汤的人来了。村口大树下，街头巷弄口，是豆腐汤担常停歇的点，路过的行人常会喝一碗热气腾腾的豆腐汤。

卖豆腐汤就要做好豆腐花，这可不容易，全凭着经验和技巧。做一大桶豆腐花要用2斤左右黄豆。黄豆要先用水浸胀，大约浸12个小时，天热时间短、天冷时间长，再在清水里洗干





豆腐汤担

净。接下来就是要把黄豆用手推石磨磨成浆，推磨时要边加水边磨，加的水一定要是干干净净的水。磨出来的浓豆浆用豆腐袋滤去豆腐渣，倒在锅里烧开，然后舀到豆腐桶里冷却。到一定温度时，倒入适量的盐卤，这就叫点浆，这样豆腐花就基本做成了。

卖豆腐汤是小本经营，实际也是苦力劳动。每天半夜三更起床磨豆浆，做豆腐花；一大早出门跑街头，串村巷，要赚钱全靠手勤、脚勤、嘴勤。但想着能赚钱，还是开心又有劲的。20世纪六七十年代，3分钱一小碗，5分钱一大碗，一桶能有50多碗。当时一斤黄豆1角多钱，一桶豆腐花用2斤黄豆，一桶能卖到几块钱。当时生产队一天的收入也只有1至2角钱，所以豆腐汤担生意还是蛮红火的。



旧时浙中，每天清晨在城镇的街头巷尾，或村庄的弄堂阶沿都可以看到肩上挑着豆腐担，嘴里叫卖着“豆腐呃！划豆腐呃！”的妇女。

到城里卖豆腐的妇女是城郊村的村民，而在乡下村庄里转着卖豆腐的都是本村或邻村的村民。这卖豆腐的，一般每天做1至2闸豆腐。头一天傍晚把黄豆洗净用水浸泡，半夜三更起床磨浆做豆腐。做好后挑着豆腐担进城绕村一路叫卖。

豆腐担很简单，进城卖豆腐的担子，一般一头是用竹篾编成的专用豆腐箩，箩内放装着黄豆的袋子，上面一块方方的板墩上放一闸雪白的豆腐，用豆腐袱裹着，担头再挂一杆称豆腐的小秤，一只平底的竹编小豆腐篮。另一头一般就挂一只平时用的畚箕，洗洗干净，装上青菜、萝卜之类的蔬菜沉头，顺便出卖。农村里卖豆腐，一般就两只竹编豆腐篮，一根毛竹小扁担。有人叫买，随即停下，卖了豆腐又上路，直到卖完为止。

古时，农村家家户户种豆，过年过节一般都是各家各户自己做豆腐。平时要吃豆腐以豆换豆腐，有的地方每斤黄豆换二斤半豆腐，有的地方每斤黄豆只换二斤豆腐；城里人要吃豆腐时，也会用黄豆换豆腐，没有黄豆则用钱买。做豆腐卖的人家一般也是农村里养母猪的，把做豆腐留下的豆腐渣、酸浆水用以喂猪。



豆腐担



春麻糍（麻糍担、卖麻糍片）

浙中民间，自古就有用糯米舂麻糍（糍粑）的习惯。很多地方冬至这天全村春麻糍，也有的地方中秋节春麻糍。很多地方结婚、盖新房的喜宴上就有这道“麻糍”美食。

春麻糍时，先将糯米用水浸透，置蒸笼或饭甑里蒸熟，然后放石臼里用硬木锤子舂透（把糯米饭捣糊，吃起来细细腻腻的，丝毫没有饭粒的感觉），摘成小课，以红糖或麻沙（芝麻粉加白糖）作馅，压扁即成，有的还要再染上芝麻糖粉。有的在麻糍刚舂出来时，趁热摘成小课，装在碗里，浇上生姜汤吃，别有一番滋味。

春麻糍，派生了卖麻糍片（和卖麻糍）。在农村卖麻糍的“麻糍担”一般就是两只加盖的小箩筐，里面装着舂好的麻糍，有包红糖的，也有包豆黄芝麻粉的，买者根据口味爱好选取。卖麻糍片的担子很讲究，是特制的，一头是木构的一个灶台，分上下两格，上格放着的炉子上面是一口平底锅，用文火烤着麻糍片；下格放柴片。另一头是一只分成多隔的木箱子，隔子里放着擀好的长方形麻糍片，带着红糖、白糖、豆黄芝麻粉。卖时，从锅里取出热腾腾的麻糍片，用特制的铲子铲开一道口子，根据需要塞进红糖或白糖，或豆黄芝麻粉，吃起来香甜可口，别有滋味。



麻糍担



春年糕

浙中民间流传着“吃年糕，年年高”的民谚。所以，家家户户有春年糕、吃年糕的习惯。

做年糕时，用梗米（或糯米）和粳米按三七比例浸透，磨成浆，滤干，舂成块状，置于蒸笼蒸熟，趁热舂成团，压制成条状（也有饼状的），晾干，浸于水中。要吃时，从水中捞出，切片或煮或炒，可甜可咸。



春年糕1



春年糕2



裹粽

农历五月初五端午节，浙中民间，家家户户都有包粽子过端午的习俗。包粽子，俗称“裹粽”。据传始自屈原投汨罗江后，人们为免鱼鳖伤害屈原身体，便以箬叶包饭，投之于江喂鱼鳖的故事。农历四月底，农家便上山采摘箬叶。到了端午节，家家户户清洗箬叶，浸泡糯米，煮捣赤豆，包裹粽子。

端午粽有咸粽和甜粽两种。咸粽是在糯米中加少许盐，粽馅为一小块肉和三四颗黄豆或一二粒咸笋干之类，更多的是肉加少许干菜。粽子多为三角形。也有的包成方枕形，俗称“床眠头粽”。现在条件好了，在包床眠头粽时，里面放的不是一小块肉，而是一小条肉或一段排骨，加入香辣佐料，味道更加鲜美。还有的在糯米中拌入赤豆，一起浸透包粽，赤豆的紫红色与糯米的雪白色形成鲜明对比，俗称“赤豆粽”或“花粽”。

甜粽的包裹方法较之于咸粽有些差异，不同之处主要是浸糯米，咸粽糯米用清水浸泡，而浸甜粽糯米是取当地野生的黄



裹粽



荆柴嫩叶煎汁，渗入水中浸，或烧稻草灰滤水浸，所浸的糯米不但颜色微黄，而且有一股清香味。甜粽多为赤豆馅，俗称“豆沙”，即把赤豆焐熟捣烂加糖，或用糯米与麦粒炒熟后磨粉，加水拌在一起，揉成小团，塞进其中即为馅，包甜粽多用刚采下的新鲜箬叶，外观颜色青绿，剥开箬叶，一股清香沁入心脾。甜粽馅比较大，所以包的粽子也比较短，不像咸粽，把粽尖包得长长的。

油条是中华传统美食，流传非常广。在浙中地区，可以说每个集镇、每个县城都有好多家卖炸油条，配以豆浆、米粥等早点的早餐店。

炸油条首先要将面粉和水按照一定的比例，加入适量油条粉（旧时用明矾）和成面团，然后放在热炕上发酵。等面发酵好了，将面擀成约10厘米宽的长条片，再用刀切成差不多1厘米宽的

炸油条



炸油条



面条，并用手在上面轻轻一按，再把两条用刀切过的面条叠在一起，用筷子压一下，压出一个凹槽，再稍微一拉，放进热气腾腾的油锅里炸。不一会儿，油条就从锅底浮了上来，这时用一双特制的大筷子翻滚油条，等油条从乳白色变成了淡黄色，又变成了金黄色，慢慢地变胖了，变长了，就要麻利地用大筷子夹起油条架在铁网篓上滤油，又香又脆的油条就炸好了。

爆米花

说起爆米花，必能勾起不少“70后”“80后”的童年记忆。因为那是爆米花最流行的年代，而且使用的“大炮手摇爆米花机”就是中国最传统的爆米花机器。很多人觉得只有这种机器爆出来的爆米花才是最香的，别的任何工具都做不出这种“儿时的味道”。

爆米花最早出现在浙中一带是1961年。这一年武义县桐琴公社东皋村的程明法，因一个偶然的的机会，在上海见到了爆米花的制作。一向爱动脑筋、赶时髦的程明法，第一次看见爆米花感到异常惊奇。于是，他千方百计买回了一台二手“大炮手摇爆米花机”，马上开始了爆米花生意。到了第二年，永康也出现了爆米花生意。



爆米花



将玉米（谷物类都可以）放在“大炮筒”中，置于炭炉，手拉风箱加热，使得玉米处在高温高压的状态下，筒内的温度不断升高，且筒内气体的压强也不断增大。当温度升高到一定程度时，米粒便会逐渐变软，米粒内的大部分水分变成水蒸气。由于温度较高，水蒸气的压强是很大的，使已变软的米粒膨胀。但此时米粒内外的压强是平衡的，所以米粒不会在锅内爆开。

当“大炮筒”盖子被打开，玉米被突然释放在常温常压下，锅内的气体迅速膨胀，压强很快减小，使得玉米粒内外压强差变大，导致玉米粒内高压水蒸气也急剧膨胀，随着“砰”的一声巨响，瞬时爆开玉米粒，即成了爆米花。

在武义一带，流传着年关切糖，春节用以饷客的习俗。

切糖首先要准备糖油。旧时切糖时用的糖油都是乡民自己煎。新中国成立前多为番薯糖油，即番薯收成后，先放一段时间，增加糖分，将干瘪多糖的番薯洗净、煮熟，捣烂、滤渣，加入麦芽，熬制而成。新中国成立后，随着粮食生产的发展，乡民改用糯米煎糖油，比起番薯糖油更甜更爽口。现在乡民已经没有人自煎糖油切糖了，普遍到店里买葡萄糖油切糖。

切糖的工具很简单，只要一个用硬木制的糖闸、一个“麦滚播”、一把菜刀和两块木方。

糖的品种较多，主要有发胖糖、米胖糖、苞萝糖、黄粟糖、番薯丝糖、米花糖、芝麻糖、豆黄糖、麻糍糖等。

切糖





切糖

结花

每到农历腊月，浙中城乡到处可以看见在阳光下用竹篾晒着一簇簇米制花结的场景。

手工制作这“花结”，俗称“结花”，是民间的传统美食。用糯米粉调匀加以糖或盐，调成甜味或咸味，用煮熟的芋艿去皮捣烂，和在一起拌成糕粉，以“捏则拢、放则散”为宜。然后置于蒸笼内蒸，蒸熟后揉匀（不粘手），擀成薄片，切成小方块，经过巧妙剪结，成立体花朵状，晒干，再用油炸酥。色美味香，酥脆可口，是浙中民间过年时节用来招待客人的上等茶点。



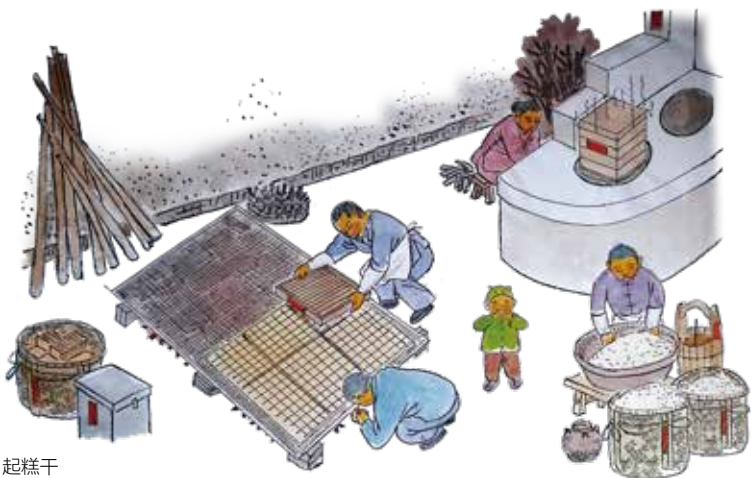


结花

干糕，俗称“糕干”。多在年关制作，用粳米粉掺十分之一的糯米粉，把糖融化后倒入米粉内，加水拌匀搓散（湿粉状），倒入特制的蒸具，铺三四毫米厚，划成小方格，讲究的敷上芝麻和红绿灯，蒸熟，烘干即成。其味香甜松脆。

也有用苞萝粉和番薯丝粉制作的，米粉的俗称“米糕干”，苞萝粉俗称“苞萝糕干”，番薯粉俗称“番薯糕干”。

起糕干



起糕干

