



宁波,除了众所周知的海鲜美食之外,还有不少特色美食。如果有一天你到了这里,就一定要尝尝宁波人的心头爱:水晶油包。

它是宁波妇孺皆知的点心,是人们童年甜蜜回忆。

乡味

无论脚步走多远,在人的脑海中
只有故乡的味道始终如此熟悉……



水晶油包:老宁波人的甜蜜回忆

■本报记者 卢霞 摄影 李超 通讯员 史丽娜

A 【老味道】 糯中带甜满口流油

“南米北面”“南甜北咸”“南糕北饼”是中国饮食文化的一大特点。相比于北方面食对于皮子口感的注重,宁波的水晶油包则更看重内馅儿的调味。初听水晶油包,很多人肯定认为这种包子皮晶莹剔透,殊不知,水晶油包是由于猪板油加热后与白糖融为一体,呈透明状,犹如水晶,因而得名。

水晶油包香甜可口,做法也堪称精致,连带印在面包上绯红的印章,也像一件艺术品。吃油包一定要趁热,即使刚出笼的油包还冒着腾腾的热气,烫得拿不住手,也要一口咬

下去。看着晶莹剔透的板油往外溢,融化的白糖隐约透着红红绿绿的糖瓜丝,满口流油,顿觉唇齿留香。再咬上一口,那些内馅中多余的油汁在蒸的过程中慢慢渗透到面皮的夹层,会让人更加欲罢不能。这口感油而不腻,糯中带甜,一切恰到好处。

在江浙一带,水晶油包是大日子必不可少的食物,谁家上梁、做寿,都会订购一批油包分发给前来贺喜的宾客。五月初五端午节,油包更是女婿上丈母娘家的必备物品,现在,在宁波的很多地方,其实还保持着这样的传统。

B 【传统手艺】 油包的制作工艺很考究

在老底子的宁波,物资匮乏,生活条件差,平民百姓肚中几乎没有油水,正因为油包重油、重糖,所以那个年代的人们要是能吃到一个香甜的油包,肯定直呼“过瘾”。

正宗的水晶油包制作工艺其实很考究,不仅揉面团的面粉要选上好的白面粉,内馅也颇为讲究,用的原料可以多达十几种。近段时间,中河街道金馨社区为了让居住在这里的人们尝到地道的宁波老味道,推出了几次特色活动,制作宁波传统的水晶油包便是活动内容之一。

为了做出地道美味的油包,金馨社区不仅采购足了原料,还四处网罗人才。刘凤华阿姨是新宁波人,老家在山东,她笑着说:“和面我最在行,那可是和了大半辈子了。”所以,和面的重任就交到了刘凤华阿姨身上。

活动当天,刘凤华早上5点钟就起床了,她说这个季节发面起码得3个小时以上。发面时首先在温水中,倒入适量的酵母粉,拌匀后再缓缓倒入白面粉中,边倒边揉直至软硬适宜,然后盖块湿毛巾静置。3小时后如果面团发酵成一大盆,用手一按比较松软,扯出来有蜂窝状的坑,闻起来还有些酸味,就说明发面成功了。接着,在发好的面团中加

适量碱水,并在面盆中充分揉和,其实这个碱水是为了中和酵母菌的酸味,而充分揉和还能让面更有劲道。

居民陈建国是地道的宁波人,所以这次内馅的制作就全权交给他了。猪油板的选料尤为关键,吃着水晶油包长大的陈师傅自然最懂选料。他说制作时须将肥厚的板油剔除皮筋,然后切成小颗粒,再混入白糖,1斤的猪板油大概需要倒入2斤的白糖,这样做出来的内馅才够甜。接着倒入红绿丝、陈皮、青梅以及各种果仁,值得提醒的是,果仁需事先炒熟,和白糖、猪板油拌匀后,搓成一个个小剂子待用。

刘凤华拿来一块面饼,摘成一个个大小相当的小剂子,搓圆后用擀面杖擀成面皮。面皮无须擀得太薄,否则蒸时里面的内馅容易漏汁。接着,嵌入馅料团揉压成扁圆状,包好的包子需要醒面几分钟,这样蒸熟后的包子才更松软,然后就可以入笼屉蒸熟了。

15分钟后,一个个白乎乎的大油包就出笼了,此时再加盖水晶油包标志性红色印章,就更完美。水晶油包一定要趁热吃,香气才会在唇舌间流连;要是凉下来,面皮发硬且不说,那猪油便结了块,只有腻,没有醇了。

C 【乡味故事】 上梁、做寿、结婚都有油包

“我是70后,小时候要是能吃上水晶油包,算是非常不容易的事。”蒋爱莲说她小时候,把水晶油包叫做甜包。蒋爱莲的老家在姜山,和宁波很多地方一样,只有结婚、上梁、做大寿的人家才会出现水晶油包。

蒋爱莲说,老底子宁波人都是自己造房子,等到房子上梁时,必定会有一个隆重的上梁仪式。“那个时候,生活条件不好的家庭就会在上梁时扔白馒头。”蒋爱莲说这样做,一来是送油包很有面子,二来是图个团圆美满的好彩头。

“那个时候,边抛水晶油包还会边说着一些市话,一对油包抛到东,代代儿孙做国公;一对油包抛到西,代代儿孙穿朝衣;一对油包抛

到南,代代儿孙中状元;一对油包抛到北,代代儿孙都享福……”蒋爱莲还记得小时候自己经常跟着哥哥姐姐去上梁人家捡水晶油包,扔下来的油包不多,要是谁抢到了就是“幸运儿”了。

“过去在我们那还有种乡俗,新女婿第一次上丈母娘家,必须挑上一担油包才让进门,再由丈母娘将几百个油包分发给村舍邻居、远近亲朋。”蒋爱莲说这样做,一来是送油包很有面子,二来是图个团圆美满的好彩头。

这次社区搞活动,大伙儿都吃到了久违的老味道,吃着刚刚出炉的水晶油包,蒋爱莲声说当年的味道。

D 【旧时光】 作为传统美食由来已久

水晶油包,作为宁波的传统美食由来已久。

相传三国时期,吴王孙权听大都督周瑜的计谋,把蜀国刘备骗到东吴,以妹妹孙尚香嫁给刘备为诱饵,用刘备换还荆州。孙权、周瑜许诺是假,所以不让吴国太文武大臣及百姓们知道。

诸葛亮看出其中阴谋,遂将计就计。他命令做了大量水晶油包,让赵云一到江东就大发水晶油包,吴国的臣民吃了水晶油包,知道刘备要来东吴成亲,大家奔走相告,吴国太也同意了这门亲事。水晶油包促成了这段姻缘,很快在民间广为流传。

不过也有传言,当时诸葛亮做的并非是水晶油包,而是另一种在宁波广为流传的吉饼。当然传说只是传说,但是老底子宁波人结婚时,分的礼中吉饼和油包都少不了,也可见它们在宁波人心目中的地位。

了,也可见它们在宁波人心目中的地位。

旧时,宁波有不少做水晶油包的店,这其中最出名的还要数“赵大有”。龙凤金团和水晶油包是“赵大有”的两块招牌,可以说是无人不晓,但赵大有家的水晶油包还跟蒋介石有个故事,大家就不一定都知道了。

据说蒋介石过六十大寿时,宋美龄特意找人在赵大有家定了660只油包用于分给前来贺寿的宾客。在大寿当天,水晶油包获得了宾客们的一致好评。从此之后,“赵大有”的品牌就更响了。

今天,虽然我们已不缺食物,但逢年过节,或者家里有喜事时,还是保留着分油包的习俗。白白胖胖、上面盖着红印的油包,不仅是为了添些喜头,更是寄托对于美好生活的祝愿。

【网友说】

@往事飞飞:

关于油包的记忆可以说一箩筐,小时候谁家要是上梁、结婚、做寿,肯定会分几个油包,哪天放学回家看到饭桌上放着两只油包,我就知道肯定是哪个亲戚朋友家碰到好事了。但是不知道从什么时候起,卖油包的店铺越来越少了,有时候想吃却买不到正宗味道的油包。后来爸爸做六十六岁大寿,我和我姐一人从“赵

大有”订了60只油包,让爸妈去分亲戚朋友。后来我妈回礼了我20只,结果几乎我一个人吃掉了这些油包,还不得腻。

@小吉祥:

以前上学路上有个包子铺,我会隔三差五在他们家买油包,但是每次吃的时候馅总会流到手上,所以上学路上手黏黏的感觉,就是我小时候对油包最深的印象。



蒸水晶油包



和好的面粉切成块



切碎红绿丝



包水晶油包



咬一品,甜透心