



长安宴球

过去只有逢年过节才舍得尝鲜 如今是海宁人餐桌上不可或缺的美味 小镇上走来的长安宴球 每天卖掉四五万个

本报记者 黄莺 通讯员 周志远/文 照片由采访对象提供

如果你去海宁过春节,不能不吃“长安宴球”。长安是长安镇,“宴球”的得名据说和乾隆皇帝有关。对长安人来说,年节桌上的“宴球”,象征着团圆和圆满。酒店饭庄、街边小店、寻常人家,凡是海宁的餐桌上,这道“宴球”都不能少,同时也是当地人走亲访友的伴手礼。

临近春节,长安镇上有名的“谢师傅宴球”店更忙了,这几天每天都要做四五万个宴球,依然日日卖空。



可以做汤可以蒸 不同人家做法不同

“长安宴球,说起来是从乾隆下江南开始有的,‘宴球’的名字还是乾隆皇帝赐的。”“谢师傅宴球”传人谈孝峰说起了宴球的来历——当年乾隆皇帝来海宁巡察海塘,在名叫老坝的地方上岸微服私访,之后在一个普通农家吃到了这道由鱼肉、猪肉、肉皮做成的本地美食,赞不绝口,赐名“宴球”。其一是寓意圆圆满满、日日平安,其二是这道菜可以进入官家之宴。同时还挥笔题了一联:“杏花村酒醉两宴,汉鱼满豚迷一球”。

虽然长安宴球来头大,但当地人家在很长一段时间里,都只有逢年过节才会做一点尝尝鲜。“做起来太麻烦了,而且有鱼又有肉,很贵,过去一般人家吃不起。”谈孝峰说。

作为当地名菜,宴球一般都是从长辈手里传承下来的做法,虽然原料相同,但家家户户的配方、做法都有微妙的不同之处。

谈孝峰家做的宴球,最开始用的是白鲢,因为便宜。去皮去骨剁成鱼茸,然后加入肥肉剁成的肉泥,两者按一定比例混合搅拌,再挤出变成丸子,丸子再裹上切丝的水发肉皮,“宴球”的雏形就有了。

长安宴球有两种吃法,做成汤是“落汤宴球”,上蒸笼蒸是“刺毛宴球”。现在上笼蒸的吃法更普遍,“一般吃宴席,每个人都要有个宴球,蘸上当地的米醋,那是又鲜又嫩又爽口,能不好吃嘛。”鱼肉负责鲜味,肥肉调和口感,水发肉皮负责脆爽,醋解腻又吊鲜。

当年3条鱼做28个宴球 走到半路就卖完了

谈孝峰做宴球的手艺和配方,是从老丈人谢一飞手里传承下来的。谈孝峰第一次去丈人家吃饭,第一道菜就是谢一飞亲手做的长安宴球。

谢家专业做宴球30多年,最开始是长安菜场里一个普通摊位,然后变成了当地的人气小店,再后来有了厂,宴球也从长安镇卖到了全国各地。

“我老丈人很会做菜的。大概是1990年前后,那会儿普通人家的经济条件开始好了,我丈人过年的时候自己做了点宴球,就想试着到菜市场去卖卖看。”谈孝峰还记得,当时正好用了3条鱼做了28个宴球,提了个菜篮子准备去长安菜场,没想到边走边有人来问什么价钱,还没走到菜场宴球就卖完了。

谢一飞看到了商机,“一开始也就是过年过节小搞搞,后来生意太好了,来预

订的人又多,就在菜场摆了摊子。”

他家的宴球配方也是祖传的,这几年根据市场不断调整口感,增加品种,比如有些加上了冬笋和火腿,配料更江南,送礼也更有档次;用的鱼也有了变化,“用包头鱼打鱼茸,这样鱼肉更细腻,出的是精品宴球。”

但有些原则不会变,比如鱼绝对不能腥。因为宴球不能辛辣,所以去腥的姜都是“藏”起来的,整个球里吃不出有姜的感觉。

鱼都是当天活杀 凌晨三四点就起床忙活

谢家小摊子的生意越来越好,“谢师傅宴球”的名头就叫开了。生意好的时候一天能卖出2000个,好多人从外地赶来买宴球。

“宴球看着像熟食,但是又不算熟食,市场里没这个门类。最开始管市场的人也不知道怎么办执照,跑了好大一圈,才办下了一个经营宴球的执照。”谈孝峰说,后来仅仅在海宁长安中心农贸市场,最多的时候有十多个卖宴球的摊位。

而谈孝峰早在十多年前,就以谢一飞的名义注册了谢师傅的商标和企业名称,投资四五十万元,成为了长安地区最早一批生产加工宴球的厂商。“当年那笔钱都可以在我们当地造一幢三层小楼了,好多亲戚朋友都不理解,得卖多少宴球才能回本?”

如今,长安镇像谈孝峰这样开厂做宴球的人不少。加工宴球的步骤基本都只能靠人工完成,宴球厂提供了不少就业岗位。谈孝峰说,为了保证宴球品质,每天做宴球的鱼都是活杀的,“我们虽然算老板,也是凌晨三四点就要起床忙活了。”

2021年,谈孝峰因“长安宴球制作技艺”被评为海宁非遗传承人。他开了网店,搞直播,还带着宴球走上了农博会。“北京、西安的客人都会找我们批发,我总想着,有一天说不定能把宴球卖到国外去。”



指尖上的古婺年味 吸引八方来客

本报讯 兔年将近,位于金华婺城区雅畈镇汉灶村的金华婺州窑博物馆园区内一派忙碌景象,各色兔年生肖婺州窑作瓷器正在非遗传承人的手中经历拉坯、精修、喷釉、烧制等繁杂的工序,栩栩如生地呈现在众人眼前。

这些可爱的形象借助自媒体传播,吸引了八方来客,或选购,或定制,来往人流让偏安一隅的婺州窑博物馆园区显得热闹又红火。

据《金华县志》记载:“汉代婺州古窑址坐落于雅畈镇汉灶村。”汉灶村建于西汉初,迄今已有2200多年,烧制婺州窑亦有2200年之久。汉灶村处处都有婺州窑留下的璀璨文化。相传汉灶村古时有三十六座龙窑,遍布汉灶村的“钻龙山、堂楼山、窑山、三十六虎头山”上,现保存较为完整的有两座龙窑,至今还保存着古龙窑高高的窑口和隆起的窑背。汉灶古窑址在村南丘陵上,从东到西共四座,因其历史久远、考察价值重大,被认定为浙江省重点文物保护单位。而如今,这里俨然跨越千年,将婺窑技艺薪火相传。

“呀!这对兔子烧得好,造型生动,出釉清爽,是个不错的摆件。”刚刚打开的电窑旁,中国工艺美术大师、婺州窑烧造技艺国家级非遗传承人、中国婺州窑博物馆馆长陈新华激动地拍手叫好。

而这一波玉兔生肖窑订单也给了陈新华一个莫大的惊喜,为疫情三年后的重新启航开了个好头。

年近古稀的陈新华,1973年5月进古方陶瓷厂当学徒。任时光漫过岁月沧桑,一份对婺州窑的热爱始终不渝。数天前,一位友人在朋友圈看到了园区今年出的玉兔,恰逢乔迁之喜,便找到陈新华,希望定做一对玉兔,求个兔年吉祥。一组五色兔把件一经问世便得到了年轻人的青睐,100多元一只的瓷兔短短几天内就卖出了400多只。另有一款玉兔对杯也被许多人选作新年办公杯,一款彩绘小茶壶成了婺窑文创的爆款,一款玉兔主题旅行套杯则成了新年旅友圈的新年宠……这些可喜的市场反馈给了陈新华探索婺州窑青春市场提振的信心,也为兔年春节增添了浓浓的年味。

本报记者 朱丽珍 婺城融媒体中心 张苑/文
舒辰渝/摄



谢一飞在制作宴球