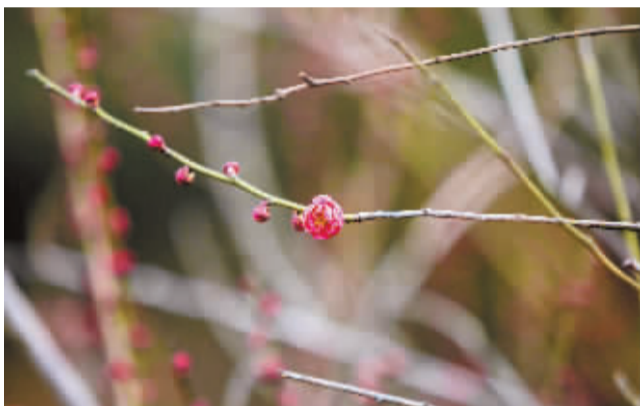


# 东南商报

问道·闻道·论道·传道

2016年1月17日 星期日  
乙未年十二月初八



## 冬日美景

昨日，甬城天气晴好，在东钱湖畔可以看到许多人家在晒鱼鲞，有的挂在屋檐下，有的散在竹筏上——冬天晒鱼鲞，成为东钱湖沿湖村庄一道靓丽的风景线（上图）。月湖畔，在众多的花苞之中，一朵红梅悄然绽放，这可能是整个月湖畔第一朵开放的红梅了（左图）。园林专家表示，我市的梅花通常在开春时开放，目前梅花基本上还处于花苞状态，偶尔提前开放也是零星的一两朵，预计到春节前后，各地的梅花会逐渐盛开，市民可寻梅欣赏。  
记者 王鹏 通讯员 钱峰 摄

## “腊八”冷飕飕 喝碗粥暖暖胃

### 台湾地区领导人选举结果揭晓

台湾地区领导人选举投票昨日下午4时结束。当晚出炉的计票结果显示，民进党候选人蔡英文、陈建仁当选台湾地区正、副领导人。

中共中央台办、国务院台办负责人昨晚就台湾地区选举结果发表谈话。全文如下：

我们注意到台湾地区选举结果。

近8年来，两岸双方在坚持“九二共识”、反对“台独”的政治基础上，与两岸同胞携手开辟两岸关系和平发展道路，建构两岸交流合作制度框架，增进两岸同胞福祉，保持了台海和平稳定。这一良好局面得来不易，需要倍加珍惜。

我们的对台大政方针是一贯的、明确的，不因台湾地区的选举结果而改变。我们将继续坚持“九二共识”，坚决反对任何形式的“台独”分裂活动。在维护国家主权和领土完整的重大原则问题上，我们的意志坚如磐石，态度始终如一。我们愿意与所有认同两岸同属一个中国的政党和团体加强接触交流，与两岸同胞一道，维护两岸共同政治基础，维护两岸关系和平发展和台海和平稳定，共创中华民族伟大复兴的光明未来。据新华社



今天是“三九”的最后一天，也是“腊八”。

在宋代文学家、诗人陆游的记忆中，腊八或许应该是这样的：“腊月风和意已春”。而在现实生活中，昨天勉强算得上是“风和”，至于今天，很多人一觉醒来，窗外已经是阴雨绵绵了。

虽然“三九”收尾，但紧接着的“四九”循例还在“冰上走”；昨天夜里，又恰好有一股冷空气“潜入城”，冷是逃不掉了，民间“腊七腊八，冻掉下巴”的说法，还是有几分道理的。

至于诗人口中的“意已春”，恐怕真的只是美好心愿。

在冷飕飕的天气里，一碗热气腾腾的腊八粥，显得弥足珍贵。一碗下肚，通体舒畅，就连原本冰冷的手脚也变得暖和、灵活起来。

记者 石承承 实习生 傅佳璐

### “也是节约的好办法”

追溯历史，喝腊八粥的习俗最早风行于宋代。

有传说，当年岳飞率部抗金于朱仙镇。腊月初八，岳家军饱餐百姓送的“千家粥”后，大胜而归。岳飞死后，人们煮粥纪念岳飞，延续成俗。

也有传说，佛教创始人释迦牟尼于腊月初八，在菩提树下悟道成佛。后人于每年此日喝粥纪念。

还有传说，佛祖在“终得大义”前，一日行于水滨，怀六年苦修而未果，身乏力衰，摇摇不支，幸蒙一牧羊女供以乳糜，才转危为安，最终修成正果。那日，正是腊月初八。

而这最后一个传说，也成为后世寺院在腊八广施粥米，传达救苦救难之义的由头。

传说总是很丰满，而现实往往很骨感。

解放前，人们生活水平普遍不高，喝腊八粥的风俗一度不再盛行，一些经济拮据的人家会在这一天煮些白粥，撒上几粒豆子，算是讨个彩头。

更多时候，普通人家对待腊八粥的心态，更接近著名作家冰心在《腊八粥》一文中说的：煮腊八粥，就是“借此机会，清理厨柜，把这些剩菜剩果，煮给孩子吃，也是节约的好办法”。

### 很少人记得的“海鲜腊八粥”

据传腊八粥的原料最初是有“标配”的，记载在周密的《武林旧事》中，由胡桃、松子、乳蕈、柿、栗、栗、豆熬制而成，因为用了七种食材，包含五种味道，因此得名“七宝五味粥”。

演变至今，各地的腊八粥都有各自不同的做法。像我们江浙一带主流的腊八粥做法还是延续传统，以胡桃仁、松子仁、莲子、红枣、桂圆肉等为主要原料，气味香甜，口感柔糯，就像江南的女子一样。

当然，也有“非主流”的做法，比如宁波因“靠海吃海”发展起来“海鲜腊八粥”，恐怕已经很少有人会做了吧？

熬制海鲜腊八粥，首先要将鱼肉和鱼骨分离，用鱼骨熬汤；然后把米和鱼肉放入鱼骨汤中烹制；一般从腊月初七晚上就开始做腊八粥，放在火盆里捂过夜，腊八早上开锅，撒上一把葱花，香气四溢。

### 曾经还是“王室特供”

喝粥，在很多人看来不过是稀松平常的事，但曾几何时，却也“辉煌”得值得一记。

据传，在周代，粥被当做“敬老”的食品。《礼记·月令》记载：“仲秋之月，养衰老，授几杖，行糜食之粥”。几杖，即坐几和手杖，为老者所用，古常用来敬老之物。

另据《周礼》记载，粥还是被作为高档食品特供王室。

一直到唐代，粥还是被皇帝用作赏赐大臣的御品，《云仙杂记·防风粥》就曾记载：白居易在翰林，赐防风粥一瓯，剔取防风得五合余，食之口香七日。

不仅如此。在电饭煲一插就能熬粥的现在，人们恐怕已经无法体会古人所说的“宁人等粥，毋粥等人”的庄重感。熬粥曾经是门技术活，要熬制一锅好粥，很有讲究，用《随园食单》作者袁枚的话来说，就是“见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也”。



微信扫一扫  
旅游礼品查询

今日8版 总第5282期  
国内统一刊号:CN33-0091  
宁波日报报业集团主管主办  
新闻热线 87270000  
13867800000

编辑:朱忠诚 朱锦华



今日小雨转阴，偏北风  
3~4级,5℃~7℃

详见06版