

『围千宴』

源起南宋的余姚地方名宴



余姚酒楼里的“围千宴”，菜品都是四道一组，非常有仪式感。

地方传统名宴如今仍受热捧

记者去余姚采访时，正好遇到“围千宴”在余姚五彩城展示，而王福林正在现场和市民交流，讲述“围千宴”的来历。

八仙桌上整整齐齐地摆放着茶点、水果、冷菜、海鲜等，面对满桌美食，70岁开外的王福林老师娓娓道来。他是余姚从事专业烹饪时间最长的厨师，是余姚市第三职业技术学校烹饪班的专业老师，一直是余姚酒楼的高级顾问。作为“围千宴”的传承人，他从十四五岁起就跟着师傅学烹饪，听他的师傅说起，以前给有钱人家做“围千宴”，工钱就要好几个银元呢。原来，余姚历来有民间集款互助的方式，俗称“摇会”，每到收“会钱”之日，就要办酒席宴请各方，称之为“会酒”，这一风俗起自南宋，一直延续到明、清、民国时期，直至上世纪五六十年代仍然存在。会酒非常丰盛，“围千”的

“围”体现了吃的讲究，是需要放在八仙桌上吃的，长幼有序，主客有别，一桌子人按序围坐，而“千”的意思虚指菜肴丰盛。

王福林老人笑称，在余姚，遇到挑食的小孩，上了年纪的人常常会责备“这也不吃，那也不吃，想吃‘围千宴’啊！”可见“围千宴”在老底子余姚人心中是盛宴的代表。这桌名宴也被称之为江南的“满汉全席”。

而众多的菜品均为余姚本帮菜，王福林老人介绍，余姚地处宁波和绍兴之间，境内物产丰富，山珍海味俱全，余姚菜系兼备宁波菜和绍兴菜的特点，风味独特。而“围千宴”是余姚传统文化和名菜的盛宴，用餐环境优雅，中间穿插几曲“余姚腔”和古典雅曲。

在展会现场，这桌琳琅满目的“围千宴”吸引了众多参观市民，正在现场解说的王福林如同明星般受到了大家的围观。

减甜增蔬更符合现代人口味

余姚酒楼总经理黄利畏告诉记者，“围千宴”在余姚人心中拥有非常特殊的地位。作为地方传统名宴，很多余姚人心里都有一个“围千宴”的情结，上了年纪的人士念想儿时的记忆，而年轻人则充满好奇。余姚酒楼作为地方上承办过重大宴会的品牌酒楼，在正式成为传承基地之前，偶尔有顾客前来询问“围千宴”。

擅长“围千宴”的厨师缺失，传统名宴日渐式微，而在民间又颇多拥趸。近年，黄利畏和师傅王福林一起挖掘、整理“围千宴”的菜谱和文化内涵。今年4月，“围千宴”技艺被列入余姚市第5批非物质文化遗产名录，余姚酒楼为传承基地，而余姚酒楼的高级顾问王福林为传承人。

记者在余姚酒楼采访时看到，酒楼大门悬挂着非物质文化遗产“围千宴”传承基地的牌匾，店堂内布置着清雅的书法和秀竹。中式烹饪高级技师、中国烹饪大师黄利畏说，来订“围千宴”的多是余姚本地居民，偶尔也有上海、宁波市区的居民前来消费，主要为家庭聚会、生日等较为正式的宴请。随着元旦、春节的临近，预订数量明显增加，很多余姚人，家里有亲戚从外地回来，就会考虑来吃“围千宴”，品尝传统余姚名菜，并感受礼仪文化。黄利畏提醒，由于“围千宴”菜肴品类较多，有些菜品的烹饪过程较为复杂，因此需要提前一天预约。地道的菜品和饱满的仪式感，对于很多食客来说是非常新鲜的体验。

黄利畏说，他们现在考虑的是继续改进菜肴，让更多的年轻顾客接受并喜欢。他说，“围千宴”的菜肴根据食客的口味和季节在不断改进，适当调整了以前的过甜过荤。比如，以前过甜的四蜜饯现在换成了四种时下流行的干果；以前的冷菜都是荤菜，现在换成了时蔬，比如最近的时令菜油焖冬笋。



中国烹饪大师黄利畏正在准备围“围千宴”。

仪式感爆棚的“围千宴”颇有讲究

在展示现场，王福林指着八仙桌上的菜品一一介绍：“围千宴”分为茶点、干果、白切、凉拌、热菜、大菜等，各类菜品都是四道为一组，上菜时也是四道一起上，仪式感非常强。

“围千宴”，又称会筵宴，有八围千、十二围千、十六围千，其中有余姚“满汉全席”之称的“十六围千”是余姚宴席的代表作。十六围千总共有52道菜，分为十六道干果瓜子、十六道冷菜、十六道热菜和四道点心另加两道茶。而十二围千各种菜肴均为十二道，八围千则为八道。

王福林告诉记者，“围千宴”的上菜顺序非常有讲究，四冷拌和四白切是开场菜，既可下酒，又可欣赏；而四热菜是佐酒菜，穿插于冷菜和大菜之间；四大菜是宴席主体，餐后点心、水果则是后缀。

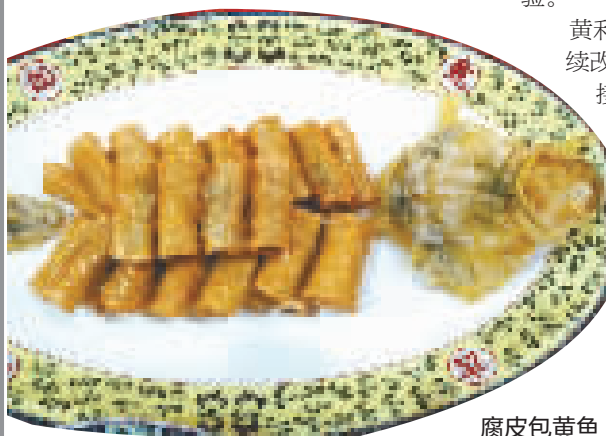
黄利畏介绍，“围千宴”的菜品可以根据举办者的经济条件和时令等来调节，热菜中的姚式三鲜、油爆虾、腐皮包黄鱼，大菜中雪菜黄鱼等均为经典。其中的宴前头道点心，鸡丝粉丝是余姚人款待新女婿的；余姚三鲜也非常有特色，肉丸、豆腐皮饺子和鲜嫩的鱼饼用鸡汁烩烧，再加一道带皮的五花肉用菜油走油后红烧，充作桥板，寓意“三鲜过桥”，三鲜即福祿寿三仙，讨个好彩头。

记者 谢昭艳 文/摄



寻找乡村美食 ⑤

上周六，有位余姚人庆生，特意到余姚酒楼定了三桌“十二围千”宴，亲友按辈分、长幼有序落座后，笃悠悠地品茶，干果瓜子、冷菜、热菜和点心等根据程式上桌——仪式感极强的余姚“围千宴”，以文化底蕴深厚、菜品精美齐全而被称为余姚的“满汉全席”，在美食界有非常高的江湖地位。入冬后，节日扎堆，民间的宴请密度明显增加，预订“围千宴”的顾客频频。出于对传统名宴的仰慕，近日，记者特地到余姚采访。



腐皮包黄鱼

