



①



②



③



④

从舌尖美味到心头温暖 ——老宁波年节饮食的文化遗产

办年货

旧时宁波人置办年货，即买吃的东西，要找最地道的办。南北干货，专门去灵桥门的“大同”、“大有”、鼓楼沿的“昇阳泰”三家南货店买，诸如进补品（红枣、桂圆、胡桃）、腊货（香肠、腊肉）、山珍（香菇、木耳、金针菜）、咸货（鱼鲞）及酒类等。另置鸡、鹅、鸭、猪肉、牛肉、鱼、菜、豆制品、水果。酒要绍兴黄酒，女儿红、状元红；鸡要献鸡（即阉过的公鸡），至少要三只，另外要一只大公鸡，祭灶神用的；猪肉要中段，连背带肚在猪身中部的一段，但只取半边，称“一方”，殷富人家还要置火腿一只；鱼要鲢鱼，且是活的，每条至少三斤以上，要两三条，买来后养在大鱼缸里备用。

“鲞冻肉”是过年必备的吃食。其做法是“烤”，讲究火候运用，醇厚入味最要紧；鲞要用野生黄鱼晒的白鲞，肉则选五花肉；五花肉先入锅着糖色，加高汤与酱油同煮，待肉酥烂时放入鲞块，加酒同烤。这道菜鱼肉“混搭”，鱼的味道进入到肉里，而肉的油水又渗入鱼鲞中，彼此互交，所形成的复合味吃口别具一格。吃这道菜，主味是冻了吃而不是吃现煮的，故可从大年初一吃到元宵。

鳗鲞也是过年必备的，要“新风”的。奉化人独爱乌狼鲞，“乌狼鲞烤肉”是年夜饭里的佳肴。还有乌贼鲞，又名明府鲞，可见都是地道宁波式的。

宁波旧时过年还要做年糕，磨粉做汤圆。就像南京人做发糕，广东人做松糕一样，做宁波年糕很讲究，要自家“舂”，分一般（条状）和花色两种，花色年糕除大方糕（面上压花，压出“年年如意”等字样），还有如意糕、元宝及“糕五牲”——用年糕做成的鸡、鹅、鱼、猪、羊。年糕师傅手艺高超，拿一把剪刀，东捏西剪，一会儿就能做好一个，用洋红点红或盖上红印图案，形态逼真，有趣得很。

过年年货里面，还有重要的一样就是做香肠、酱肉，香肠、酱肉一挂，过年的日子就开始倒计时了，老宁波喜欢这种家家户户挂满年货的热闹样。灌香肠和自腌酱肉，是一种祥和家境、太平意绪。

老宁波置办年货的习俗是宁波的年文化之一。“年”作为大自然季节更迭周期之始，也是人们生活的新起点，自然要把对未来的希冀、憧憬和热望通过“年文化”的形式表达出来。

吃暖锅

旧时过年节讲究趋吉避凶，讨好口彩，故时兴吃暖锅，因为暖锅里什么“吉利”皆有，如“一年和谐”（整蹄膀）、“平步青云”（火腿脚爪）、年年有余（熏鱼）、节节高升（冬笋）、福寿绵长（粉丝）、金银元宝（鸡蛋饺）等。诚如周作人在《暖锅》一文里所说的：“过年差不多一定使用的，大概主要是鱼圆、肉饼子、海参、粉条、白菜垫底，外加鸡蛋糕和笋片等。”这是一种紫铜铸的暖锅，木炭烧得火旺旺的，象征新年生活红红火火。旧时宁波有一个颇具地方特色的谜语：“荤菜夹素菜，宁波隔定海，当中招宝山，团团都是海。”其谜底就是“暖锅”。暖锅一是吃热，二是诸料混搭，由此而生发的复合味，鲜美弥永。

现在甬城也时兴火锅，不过时兴一窝蜂，都是川味火锅、小绵羊火锅等，独独吃不到紫铜暖锅。殊不知美食要的是味多而得其醇，千百味中最好有乡味可觅，乡情依依、乡味醇醇，这是过年节的主旋律。

下转A07版



⑤



⑥



主讲人 朱惠民

宁波市宁波菜研究会高级顾问，从事宁波饮食文化研究与传播。著有饮食文化专著《宁波菜与宁波饮食文化》和《舌尖上的宁波》。

蛇年逶迤而去，马年嘶鸣即至，现在，不少宁波人为过年节准备吃食而忙碌着。“除夜，家庭举宴，长幼咸集，多作吉利语，名曰‘年夜饭’，俗呼‘合家欢’”（清朝学者顾禄《清嘉录》），即是最为逼真的描述。其实，由祭灶夜（过小年）起始，到过大年（吃年夜饭），乃至整个正月，从初一至十五闹元宵，天天都有好吃的吃食，从舌尖美味到心头温暖。用作家苏青的话说，过年吃得“乐胃”，“略加讲究”而已。这也是宁波人饮食观的关键词。春节是畅言心愿的节日，宁波人的“吃”里面充盈着美好的祝愿和对来年福祉的企盼。特别是阿拉老底子过年节的吃食所寄托的“念想”，更是如此。

- ①腐皮包黄鱼
- ②雪菜虾仁
- ③宁式鳊鱼
- ④苔菜拖黄鱼
- ⑤黄鱼烩鱼肚
- ⑥暖锅