



上接A06版

吃老菜

老宁波过年不主张穷奢极“吃”，重在朴实存真、原汁原味；吃口重咸、以咸托鲜。由于优越的地理环境，宁波蔬菜和水产的种类繁多，且品质好，产量也不少，即便是家常做法，也都能显示出不凡的风味。

冰糖甲鱼，它的别名叫“圆菜”，取团团圆圆之意，宁波人选一斤来重的小甲鱼，取其嫩，所谓“斤鸡，马蹄鳖”。

一斤来重的鸡，马蹄大小的鳖，都是刚刚长成，但还没有下过蛋，据说最为鲜嫩。烧这道菜，要的是一个“糯”，看起来形制完整，吃起来不生不腥，这就要看掌勺的真本领了。据说，这一斤来重的甲鱼，也易与配料互搭。你想，鳖既然只有马蹄大小，取掉背脊，切成的块也大了，于是把栗子、白果也配进去煮，这样岂不是能充实盘子，端上来，鳖肉排成一个半球形，整齐美观，而栗子、白果，有几分像是鳖蛋，也挺有意思的。正是这样创新做法，栗子、白果相间，夹起品尝，顿觉绵糯润口，香、甜、酸、咸各味俱全，绵糯满口中，惟有甲鱼裙边嚼时稍感嫩嫩的韧，宁波老话“黄鱼吃唇，甲鱼吃裙”想必源于此。

锅烧河鳗。将河鳗洗杀好，“煺沙”（即除去鳗身的涎汁），切成寸许长的段子，然后一段段竖起来，排列好，用蒲草扎起，像是一捆鞭炮，盖上网油，连锅入笼，隔水蒸烂。蒸好之后，锅中自然覆满浓而清亮的汤汁，然后把鳗鱼中的骨头抽夹除去，解去蒲草，再连汤炖酥。这样上席时，仍保持完整的鱼段，但入口即化，且鲜美肥腴。据说宁波菜中，最能体现烹饪水平的要算“治”这一道菜了。要把蒸烂的鳗剔去骨头，真得要“庖丁解牛”的真功夫。

雪菜大汤黄鱼。雪菜即雪里蕻，它与大黄鱼都是宁波名产，两者“混搭”在一起，自然更是鲜美。雪菜称之雪里蕻自有道理，《广群芳谱》引《野菜笺》：“四明有菜，名雪里蕻，雪深诸菜冻损，此菜独青。”雪里蕻得名于此。此菜稍带辛辣，惟脆绝佳——宁波人叫做咸齋，它的好吃也为文人所咏叹。清人李邕嗣在《鄮东竹枝词》中曾有两次提及。一谓“小瓮黄齋送草南”（草南指代台州、温州的渔民，他们用水产来咸祥换取咸齋调味。）二谓“翠绿新齋滴醋红”。写出了新鲜咸齋的色香味。咸齋做汤已经够鲜了，再加上大黄鱼一煮，咸齋之鲜与黄鱼之鲜互交，咸齋有鱼鲜，鱼含菜之香，荤素融合、汤汁稠浓，怎不叫人嘴馋呢？

宁波烤麸。早先宁波素食馆以江北岸外马路的“功德林”、日新街的“同仁馆”最为著名。“功德林”卖的大烤麸，那是远近驰名，老宁波喜好到它那里去买，或自家烤。宁波的生麸很有特点，它是用麦麸制成的，渗上盐卤（氧化镁），然后浸入水中去捏，愈捏愈大，松泡泡的，像块海绵，“烤”过以后，吸满汤汁，味道特别浓厚，大食家蔡澜特别知味，他说：“真正的宁波人是用手把烤麸掰碎的，那样烤起来才入味。”

吃汤圆与年糕

正月初一早上，宁波人全家都吃汤团，吃汤团寓意团团圆圆。初一是晚辈向长辈拜岁之日，一般不走亲访友，拜岁时也吃汤团。其实，整个春节，无论初一、初二、初三，只要有客人来，汤团是待客的最佳点心。难怪乎甬城有儿歌云：“拜岁拜嘴巴，坐落瓜子茶，猪油汤团烫嘴巴。”这一风俗起于何时未详，在宋人诗词中，可以窥见元宵节吟咏汤团、圆子的诗词。如《宋诗钞》周必大《平园续稿》中就有《元宵煮浮圆子》诗。值得一提的是，宋人史浩即有两首词咏及圆子。其一《人月圆·咏圆子》：“骄云不向天边聚，密霜自飞空，佳人纤手，霎时造化，珠走盘中。六街灯市，争圆斗小，玉碗频供。香浮兰麝，寒消齿颊，粉脸生红。”这是写元宵节灯市上人们吃圆子的。其二《粉碟儿·咏圆子》，也是写元宵夜歌楼酒家做圆子、煮圆子、卖圆子的。词云：“咄嗟间，如撒下真珠一串。火方燃，汤初滚，尽浮锅面。”这位史丞相真是把宁波汤团（圆子）写活、写绝了。

宁波人过年节还喜欢吃年糕。宁波年糕早在清宣统元年（1909年）便风行，当时上海媒体有宁波年糕的广告：“宁波年糕白如雪，久浸不坏最坚洁。炒糕汤糕味各佳，吃在口中糯滴滴。”美食家唐鲁孙特别推崇宁波年糕，他说：年糕以宁波水磨年糕为首选，宁波年糕切成薄片，用高汤雪里蕻冬笋丝煮汤年糕，比吃刀削面还来得滑爽适口，以晒干茼菜冬笋切丝加鸡蛋炒宁波年糕，入口芳鲜，为炒年糕中佳品。

唐公有所不知，梭子蟹炒年糕才是宁波独有的绝品，蟹与年糕的红白相间中点缀着几片去腥的金黄姜片，令人叫绝；还有荠菜肉丝炒年糕，荤素混搭，宁波老话云：“荠菜肉丝炒年糕，灶君菩萨伸手捞。”足见其味之弥永，难怪央视纪录片《舌尖上的中国》要选择宁波年糕作为宁波吃食来主拍。

城隍庙小吃品年味

老底子甬城隍庙是年味最浓的地方。春节游走城隍庙除了拜城隍菩萨，品小吃也是最开心的一件事。那时候，一进仪门，卖梨膏糖的比比皆是，花不了一分钱，舌尖上就有好几块。其他的甬式小吃更是应有尽有。那时的馄饨不合锅混汤煮。小镬子里，一只小镬盖浮在汤水上，紧紧压着浮起的馄饨，小镬盖一转二转，一碗清汤红馅白皮绿葱的馄饨便上来了。一个客人做一次，两个客人就做两次。

上世纪四五十年代，宁波传统十大名点如龙凤金团、酒酿圆子、猪油汤团、八宝饭、猪油馅炖糰、小笼包子、馄饨、烧卖、三鲜宴面，皆有供应。而郡庙出名的小吃即有大汤面结、酒酿圆子、百果羹、缸豆沙淡糰等。

春节吃年糕和糰是连在一起的，吃猪油馅炖糰，是阿拉宁波人独特的享受，别的地方怕是吃不到的。它需炖熟后趁热吃，其色黑白相间，吃口软糯而韧，香甜满嘴。宁波汤团更是独树一帜，一句“猪油汤团烫嘴巴”的老话，道出了春节逛郡庙的舌尖之趣。价廉物美的吃食还有油豆腐细粉，五分钱就能吃到一大碗。更便宜的是“一粒入口，回味无穷”的五香豆，以及一分钱可买十三颗的“沙（胡）喉咙沙炒豆”。你给“沙喉咙”几分钱，他就给抓几把，只多不少，但即便抓十把，也不会多给你十颗。

作家沈嘉禄对上海城隍庙的美食曾有过这样的描述：“假如没有小吃，城隍庙的欢乐气息会减少很多，特别是春节。如今经过岁月淘洗而沉淀下来的数十种上海小吃已经构成了一种城市记忆。”此若移之甬城隍庙小吃，亦是完全相宜的。

春节是一个普天同庆、其乐融融的盛大节日。老底子年味浓，似与其时物质生活条件相对匮乏而年俗活动相对丰富的状况有关联。现在物质生活富裕了，精神生活也应更加丰富多彩，这当中自然包括品味老宁波年节的吃食，品出美味，品出文化，品出红红火火的全新年味。

- ①墨鱼大烤
- ②熏鱼
- ③黄鱼鲞
- ④四鲜烤麸
- ⑤宁波烤菜
- ⑥宁波年糕
- ⑦自制春卷

