



## 风 俗



投稿邮箱  
hxx@cnnb.com.cn

## 宁波人的“春酒”

□曲水

宁波人新年的“春酒”其实就是“岁饭”，据说历史非常悠久，这种风俗在我国第一部诗歌总集《诗经·豳风》里也有反映：“为此春酒，以介眉寿。”

也许有人认为：“岁饭”就是“年夜饭”，其实不然。“岁饭”和“年夜饭”是有区别的。这两者虽都是岁尾时节民间家庭的应景欢宴，但一个是在岁暮时家人团坐一屋的饭席，另一个则是在灯节前后邀请亲友共同参加的一次精致盛宴。席上菜肴讲究的不是数量，而是质量。比如果类，像柑橘、橄榄、橘饼、青梅、山楂等都会上桌；冷盘是各种腌腊鸡鸭和肉肠；炒菜多为野味系列，什么兔、鹿、狗、羊、鸽、雁、雉、鸠，要的是一个“风味独具”。此外，还有我们宁波特产牡蛎、螺蛳等，再配上清淡可口的芥菜、豆苗、菜蕻、冬菇，如此一来，比一桌子大鱼大肉诱人多了。

在“春酒”席上，你能看到很多美味佳肴，但不管冷热炒菜基本也是各地常见的，唯有两道菜特别富有地域特色，也可说是我们宁波当地特有的，那就是：比目鱼鲞和香螺。

比目鱼鲞在旧时的咸货铺中不容易购得。好在宁波近海，所以一些打鱼人家往往自己晒制，主要用途除了做“春酒”席上的菜肴外，还能当作馈赠亲友的礼物。晒比目鱼鲞须挑雌鱼，因为雌鱼肉更肥厚也更细腻。制作方法并不难：将雌鱼洗净后蒸熟，细细切片，再蘸上好醋。这种比目鱼鲞的肉极为香腴鲜嫩，不论佐酒还是下饭，都是好材料，而且比目鱼鲞的美味也是一般的鳗鱼鲞所不能企及的。

香螺形状小，外壳硬，因天然带有一股香味，故被称之为“香螺”。年尾岁初时分正是产香螺的时节。宁波人会将香螺买来后先养在清水当中，待漂干净螺内的污泥后，用一把老虎钳将每个香螺的尾部夹去少许，以便食用吮吸时能够通气。之后再过一过清水，沥干后就可下锅用素油爆炒了，爆炒时要加入适量调味品。出锅后的香螺清香扑鼻，鲜美可口。香螺的肉都可食用，不像螺蛳，前有盖片，后有污肠，吃时须剔除这两样，有些麻烦。吃香螺还得掌握一点小技巧。吸食时，用力不能太轻也不能太猛。只有恰到好处，那螺肉才能应声而出。当然，咱们宁波人吃香螺都是有一手的。可要是外省人士，面对这小小美味可能会一筹莫展——吃时若掌握不好分寸，难免会显出“笨嘴拙舌”来。偏偏吃香螺的技巧很难教会，关键是靠食客自己揣摩。

## 宁波人的过年“口彩”

□张可人

老底子，宁波人过年要讨“口彩”，寓意来年平安幸福。宁波人临近过年，每家每户皆会做水磨年糕，就是因为年糕同“年高”音，表达的是一年比一年高的美好期望；还要在大年三十裹汤圆的，裏好要等到第二天即正月初一才能下锅吃，这里讨的就是“团团圆圆”的“口彩”，这主要还是源于老宁波人“正月初一不能炒菜”的规矩，因为“炒”和“吵”同音，要避忌讳，故正月初一就吃汤圆。

另外，除夕夜还要把次日（正月初一）需动刀的食物事先切好，要把地扫好，扫时要从外面扫进来，边扫边叫“元宝扫进来了”，将畚斗里的垃圾倒在灶前火缸里。扫好地，把扫帚洗干净，柄上扎元宝年糕或馒头，敬“扫帚公公”和“扫帚婆婆”。

初一早上，出门见了邻舍隔壁都要拜年，说喜庆的好话，但在拜年的时候不能说“早”，因为“早”与“蚤”同音，以免新年招来许多“蚤”。

宁波普通百姓往往只在自家做年夜饭祭祖，放置供品的祭盘，称“红盘”，富裕些的人家用锡盘的，称为“银台面”。祭祀由男主人主持，桌上陈列着谢年所用的祭品，一般是六色，代表着“六六大顺”。如六色糕点有金团、印花年糕、甩子糕、发糕、千层糕、糖果等，表示生活高高兴兴、甜甜蜜蜜；六盆水果中一般有苹果（寓意“平平安安”）、甘蔗（表示“节节高升”、“越老越甜”）、金橘和橘子（代表“黄金满屋”）、香蕉（象征生活香甜）、寿桃（表示“长命百岁”）……还有大黄花鱼或者眼睛上贴有红纸的活雄鲤鱼一对，鱼头要朝里摆放，表示“年年有余”，也有挂在供桌桌档的，以防跳动，祭祀仪式结束后放生，表示“鲤鱼跃龙门”；放整刀条肉象征生活“有条有理”；公鸡司报晓，表“风调雨顺”；豆腐谐音“头富”（首富），粉丝寓意“长寿”；鸭蛋寓意“元宝蛋”；用米粉捏成的两只“元宝”放在年糕上，元宝下面压着用红纸剪成的“福”字；旁边列放烤麸，寓意“呼噜响富起来”。

祭祖结束，便可与家人吃年夜饭了。老宁波年夜饭的菜一般不能少于十二样，因为宁波人把“十二”视作一个吉祥的数字，象征一年12个月均平安顺利、“月月有余”。无论再加多少道菜，桌上的菜必须是双数，这样才吉利。年夜饭冷盘热炒，花色繁多，应该慢慢享用，越慢越好，取意“长久”。年夜饭中的鱼不能吃光，要有剩余，意味着年年有余。

年夜饭吃完后，长辈要给晚辈送压岁钱。晚辈要先给长辈作揖（古代时要叩首）拜年，祝长辈长寿安康，长辈则将事先准备好的压岁钱分给晚辈。压岁钱的作用据说是为了压住“邪祟”，而“岁”与“祟”谐音，晚辈收到压岁钱压在枕头下面睡一夜，就可以平平安安、开开心心过一年啦。

## 百年前的老宁波·老家具中的吉子



吉子，也叫结子，是宁波老家具中的床、桌等档与档之间的装饰物件，因其雕琢嵌镶精美，被老宁波视为家具中的眼睛，更因图案寓意吉祥喜庆而惹人爱怜。这两件吉子都制作于清代，上图为红木嵌黄杨吉子，左图为黄杨镂雕吉子。 水银供稿

## 奉化人过元宵节

□沈荣泉

向有“奉天开化”之说的奉化人，很早就有过元宵节的习俗。据奉化市志记载：正月十三晚始上灯贺元宵，街上设竹棚，悬挂彩灯、彩幢，祠堂张灯设祭，供通宵游玩。有的村中“灯头戏”演五天六夜，下旬再演“灯后戏”，直至正月十八落灯。正月十四元宵夜吃汤圆，小孩们“赶蛇虫”，以灯照墙壁及园圃，手持竹板、小铜锣、火熄盖，敲敲打打往自家厨房走一圈，口念：“蛇虫喔去，大踏煞，小灭煞，剩下到深山脚下吃草子去！”门上贴“正月十四夜，百虫出门外”等字条。

元宵期间要举办“灯会”，灯会是以庙为单位，由民众自发组织。听老一辈人说，古时，奉化乡间每隔五华里就有一座庙宇叫“社坛庙”，因而，“灯会”在民间十分普及。庙区的庙灯又称“龙灯”，本庙区活动时，须户户走到。当庙灯行到一户人家门庭时，这户人家须预先设好香案，摆祭品，放鞭炮，并打躬作揖迎接。迎接仪式结束后，“神龙”、“神狮”才开始起舞。舞毕，户主须呈红包、赠香烛、放鞭炮欢送。

有时，庙与庙之间的龙灯、狮子灯还要比阔气、赛热闹。每条龙灯有大锣、大鼓、大钹、大号 and 龙牙彩旗助威。狮子灯另有小乐队伴奏。

夜有龙狮共舞，锣鼓震天，一会儿金龙倒海、龙逐火球，一会儿彩狮出林，狮滚绣球……场面十分壮观。

元宵之夜，宅前、门首、街头、村口、河边、树梢到处挂有竹扎纸糊的彩灯，如走马灯、荷花灯、孔雀灯、龙狮灯、公鸡灯、白兔灯、蝴蝶灯、金鱼灯，形形色色，应有尽有。随着夜幕降临，灯火通明如昼，五光十色，美不胜收。

此外，还有各种各样以灯为名的表演，如跑马灯、八仙灯、水仙灯（大头和尚灯）、舞龙灯等。跑马灯与八仙灯皆由十三四岁男女儿童扮演，走来走去，吟唱小曲、小调，并有锣鼓、二胡等乐器伴奏。

水仙灯人数较多，两人扮小和尚，一人扮大头和尚，一人扮催粮使者，一人扮剃头师傅，一人扮小姑娘，表演时，小和尚从旁拉住催粮使者，另一小和尚将催粮使者推来推去，还不时地用头顶撞。催粮使者手拿账簿、算盘，向大头和尚催讨欠粮，气势汹汹，欲拉他去见官，大头和尚作揖求饶，剃头师傅从旁劝解，要大头和尚赠些银两给催粮使者以求息事。正纠缠时，小姑娘出场，有缠足、对镜梳妝描容等动作，姿态婀娜，噱头十足，看得催粮使者忘了讨债。最后小姑娘站在凳子上，由大头和尚背出大门，俗称“大头和尚背小姑娘”。背时，小姑娘须将凳子踢倒。演过水仙灯后，可保门庭内一年大吉，四季平安。

旧时奉化的元宵灯会要连闹五天六夜，从正月十三开始到正月十八结束，十三称上灯，十八称落灯，十五为正灯，其间要演灯头戏。灯头戏从十三晚上或十四上午开始闹台场。闹台场的乐队由十几人组成，一般有锣、鼓、钹等打击乐器合奏。乐声激越嘹亮、连续不断，借以招徕观众。上灯庆元宵第一天的戏是文戏，如《天官赐福》、《五女拜寿》，意为天庭文武百官都会赐福于人间，以祈年年有余、岁岁平安，风调雨顺、五谷丰登；正月十五夜（正元宵夜）演的是武戏，如《双龙会》、《穆桂英大破天门阵》等京戏。这一日特别热闹，戏场内点燃花灯18盏，台上演员大跌小翻，台下舞者龙腾狮跃，戏文一直做到天亮，俗称“两头红”。其余4天一般以文戏为多，如《劈山救母》、《白蛇传》、《盘夫索夫》、《珍珠塔》、《薛仁贵征东》、《捉落帽风》、《狸猫换太子》、《孟姜女寻夫》等剧目。

做戏前，先要燃烛焚香，祭祀叩拜。祭祀银青公的供品与众不同，正中是半只连头带尾的公牛，其源于当年银青公平乱有功，曾受皇封，所以享受半头牛祭祀的殊荣。其余供品也相当丰厚，如全猪、全羊、全鹅、全鸡、全鸭、大活鱼等飞禽走兽、山珍海味。此外，还要在几张供桌合并起来的祭台上摆百多盆花草（其中必有万年青）及稻谷、玉米、高粱、麦子、黄粟等。由于银青公系武官出身，故所请戏班多为擅长武戏的著名京班，如“难童班”、“金鸡大连升”等，点上大红蜡烛，焚香祭祀。

奉化元宵节也有吃元宵的习俗。元宵俗称汤圆，由糯米制成，或实心或带馅，馅有豆沙、白糖、山楂、各类果料等。食时煮、煎、蒸、炸皆可。起初，人们把这种食物叫“浮团子”，后来又叫“汤团”或“汤圆”。这些名称皆与“团圆”谐音，取团圆之意，象征全家人团团圆圆、和睦幸福。

现在灯会、舞狮习俗已不多见，赶蛇虫习俗也基本消失，但做戏、吃汤圆的习俗在奉化民间依然流传。