

元旦春节来临,带您感受“舌尖上的年味” 聊聊宁波风味菜与小吃

□朱惠民

地方风味菜肴总是具体地表现为某个地域特定的品味与吃法。在宁波人的饮食中,确实已经形成了一种口味独特的“宁波下饭”,特别是过年时候的年菜,更有甬帮风味。

宁波风味年菜菜码众多,涵盖海鲜菜、河(湖)鲜菜、田作蔬菜以及山珍等。如今,元旦春节相继到来,过年与迎春要有年菜和春馐相伴,感受“舌尖上的年味”。兹将宁波风味菜与料理以及其蕴含着的文化作一简单梳理。



“肉末蒸咸鳊鱼”是宁波特色菜之一。

▶ 宁波风味菜的五大特点

宁波风味菜有五方面的特点。一是“荤素帮衬”。“帮衬”,宁波话称之为“帮头”。宁波风味菜中,荤和素互为帮头,各显特色,因而吃口别是一方。

二是“腌鲜对烧”。腌鲜互交,即将鲜活原料与腌制品,或海货干制品配在一起烹调,由此产生滋味独到的复合味,鲜美非常。宁波人特制的雪里蕻咸齑与荤素互烧,是一道独具地方风格的家乡风味菜肴。

当然,“干、风、腌、酱、醉、糟、霉、臭”的制品,如独立上盆,也是极富宁波地方风味的佳肴,而且被海外游子称之为“乡味”。海外宁波帮心目中的乡味,通常就是指上述的“甬上八味”。

三是独有的烧法:“燂”。宁波人烧菜的“燂”,讲究

火候运用,浓厚入味,色重茭亮。此“燂”非指“用火炙物”之烤,乃是指用慢火烧之。如苔菜小方燂,葱熘河鲫鱼等便是用这种“燂”法烧制而成。

四是“山海兼味”。俗语说,“靠山吃山,靠海吃海”,用之于宁波食俗是再恰当不过了。宁波海鲜是宁波风味菜的主体,而宁绍平原的四明山和天台山脉中,山珍野味常年皆有,特别是一年四季的竹笋(如冬笋、毛笋、鞭笋、雷笋等),这是宁波的“长羹下饭”,风味十足。难怪乎上海人大加称赞之,说是宁波人很有吃福。

五是对吃的过程比较讲究,表现在“家常菜”的筵席化与“筵席菜”的礼仪化。宁波的殷实人家膳食呈“成套性”倾向,菜肴无不以冷盆、热炒、羹汤相配套。

▶ 甬帮风味特色菜不完全盘点

接下来,就对甬帮风味特色菜为大家作一个不完全盘点。

暖锅。老底子宁波过年时,时兴吃暖锅。一般人家里都会备个暖锅,平日里不大用,除夕夜会端出来。“暖”字体现了温情,又因暖锅是圆的,有团圆之寓意。而暖锅鼎沸,热气腾腾,寓意红红火火。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。”谜底就是“暖锅”。

暖锅是年夜饭桌上的重头菜,老底子大户人家用的是紫铜暖锅,摆在桌上,会占据很大一部分面积,里面放蛋饺、肉丸、鱼丸、粉丝、油皮、胶菜等,鱼丸、肉丸和虾丸取意“三元及第”、“阖家团圆”之意。

鲞冻肉。作为食评家的周作人特喜好鲞冻肉,说这是过年最好的吃食,是浙东人家必备之食物。鲞用的是黄鱼鲞,肉为土猪肉,鱼肉交融,形成独特的风味。

风鳗鲞。宁波人常在氽白肉的时候,同时氽鳗鲞。1937年创办的沪上甬江状元楼有一道招牌菜,即新风鳗鲞,食客如云。

咸鳊鱼。宁波人极喜咸鳊鱼下饭。宁波人吃得咸,是因海边吃盐不愁,而海鲜易变质,盐可防腐,长期如此,遂形成一种食俗。宁波人“以咸提鲜”运用得法。咸鳊鱼炖肉饼子又是用鱼肉同烧之法做成的佳品。当咸鳊鱼吃剩为骨架时,加醋、葱花、猪油、味精少许,可做成“咸鳊鱼汤”,清香酸鲜,别有滋味。

“抢蟹”。此乃最具宁波特色的风味佳肴,以“新风红膏淡抢蟹”为上品。我请教了烹饪专家,此“抢”说明

腌制时要“抢”时间,时辰过头就不好吃了。

咸齑。宁波用雪里蕻菜腌制。用咸齑烧成的“雪菜大汤黄鱼”,为宁波十大名菜之首。此乃黄鱼的鲜与咸齑的鲜互交而成。

臭冬瓜。此乃十足的甬帮乡味,船王包玉刚第一次回甬在状元楼指名要吃这道菜,体现了包氏的乡情与乡味的互动。另外,臭苋菜股、臭豆腐等也为宁波人所爱。

宁波的田作蔬菜,具有极强的地域特点。宁波人尤珍视“吃两头”,即上市与落市时候的蔬菜。此类蔬菜有很强的季节性,如初春的马兰头、荠菜等,春季的竹笋、油菜蕻、草子、椿脑、倭头、罗汉豆等,夏季的竹鞭笋、洋芋茭、扁豆等,秋天的八月毛豆、晚稻茭白、茭茭等,冬天的萝卜、大头菜、天菜心等。

宁波风味菜自然还包括汤菜,宁波人是边吃饭,边喝汤,这有别于北方人先吃饭后喝汤与广东人先喝汤的食俗。宁波人视汤是一种“正菜”,汤菜讲究清淡素雅,旨在中和油腻腥膻,其烹制方法十分平和,用料朴素,追求原汁自然,如三黄鱼汤、鸡白鲞汤等。周作人曾说:“我所想吃的奢侈一点,还是白鲞汤之类。”这是因为“其味也就在这清淡质素之中”。

宁波风味菜,原为家常下饭,因其风味独特,加以宁波人在“略加讲究”的理念的指导下肯花精力去烹调,故后来有许多最终成为筵席菜。比较定型的有冰糖甲鱼、脱骨锅烧鳗、大汤黄鱼、苔菜拖黄鱼、走油蹄髈、苔菜煎鲳鱼、网油包鹅肝等,有的还进入宁波十大名菜之列。

▶ 宁波风味小吃: 体现浓郁稻作文化

说到宁波风味菜,自然还得包括宁波小吃。宁波小吃主要以水磨糯米粉为主料,配以白糖加猪油、芝麻为馅的甜食,还有一些甜酒酿制品,如汤圆、汤果、圆子即是。金团、麻团、灰汁团、米馒头、黑饭、方糕等,都具有糯、甜、香的特色。这些小吃点心,初为稻作区的农家点心,带有浓郁的稻作文化的特征。

这些点心经农妇巧手制作而成,历代相传,尔后加入筵席,成为席中的饮馔小品,这就反过来推动了它们的市井化与精品化。所谓市井化,即小吃成为街衢市井的大众吃食,具有浓郁的民间风味。所谓精品化,小吃上了筵席,就好似村姑穿上旗袍,成了小家碧玉。这是宁波稻作文化的特色传承的一支,是宁波风味小吃的主流。

宁波风味小吃,都是精工细作。如水晶油包,选的是上等的芝麻、核桃、糖桂花,连那新鲜的猪油也用糖浸过,吃到嘴里是一种恰到好处舒爽。用咸齑花做年糕汤,风味独特。用宁波特产油菜和塌棵菜炒年糕,其味道更是一绝!用芥菜肉丝炒年糕,别有风味。宁波的猪油汤圆,汤清、色白、浑圆而有光泽,入口油而不腻,香甜滑糯,煞是好吃。可以说,这些风味小吃是主菜肴之后的压轴,也是宁波风味菜的点睛之笔。

大家有心得 分享给大家

欢迎投稿 nbdajiatan@sina.com



天天分类 刊登热线 81957760

野生灵芝
长白山野山参、野生灵芝、宝络庄参茸钜惠。
电话:0574-66666634
地址:县学街85号1-13

搬家搬厂 家电维修
专业搬工厂 87927216
●快捷 专业搬家 87907772
●千喜搬家特优 87778900

寻求宗谱
《砌街李氏宗谱》
世系图和世录图
18957873145 李先生

调查咨询
神洲调查 87289267
民事取证、商务、打假、寻人
宁波人自己的老牌调查公司

物业广场 租售转让
●望春工业园厂房出租13819886629
●出租舟孟南路店面13957889628

海南温泉现房
海南西线邦溪·四季春天温泉小镇·万亩山湖温泉
养生度假城邦! 高速高铁便捷交通, 医院商场会所全配套, 健康城实景现房
4580元/㎡起(看房团周周发、可按按揭团购更优惠)
尊享热线:400-157-0809

厂房出租
洞桥镇鱼山头工业区厂房,三层面积13000㎡省道边。
13805843221 87758188 张

专线档口出租
镇海区九龙湖海大路168号兴日物流部分专线档口及2楼仓库出租,3000㎡,有货梯。
电话:13777207277 陈
精装餐饮店转让或承包
现有抵债抵来的精装修餐饮店一处;配套齐全,拎包即可经营,面积2500㎡共三层;现低价转让或承包。地址:奉化方桥
联系:18868953515 何先生

厂房出租
位于鄞州区占岐镇标准厂房一幢面积900㎡园子300㎡独门独园水电齐全价格面谈
电话13805876409 章

新厂房出租
高桥通途路旁独门独院,占地5.5亩3层标准厂房5700㎡,棚600㎡出租,有电梯13082958567

办公厂房出租
鄞州南姜山镇天童南路3楼1250㎡,适合:办公、淘宝、培训、车间、仓库等。
电话:18858059141

求购厂房或土地
求购鄞州厂房1万㎡左右,或土地15-20亩要求厂房新,形象好,集卡进出方便(谢绝中介)
联系:15558392552 江先生

厂房出租
今有标准单层厂房1万㎡,地址宁波南郊万达广场15公里,层高9米,宽22米,长120米,变压器1000kW,可分夹,13906846106毛

旧货市场 商品供求
您有旧货请拨13884469298
●高价收一切旧货15906590052张
●高价收一切旧货13586580881严
●收家具床一切旧货81100126陶
●收饭店及所有旧货13486602666

招聘信息 个人求职
江东招会计15906564936

车辆信息 典当租赁
高价购二手轿车
货车面包车皮卡13185991787翁
高价急购二手车
车好价可稍高18868687777方
企业代理 投资咨询
●资深会计代理记账18167226136
公安定点刻章、代办公司注册、注销15058009712
教育培训 家教辅导
●初中数学专业辅导13819837174