

过中秋一定要吃月饼吗？ 什么美味让人“八月十六等不到”？ 聊聊宁波人的中秋习俗

“八月中秋月饼圆，节筵都做一天延。城东更比城西盛，鼓吹通宵闹画船”，这是《鄞城十二个月竹枝词》中对老底子宁波人过中秋的描述。

“八月中秋月饼圆” 过中秋一定要吃月饼吗？

中秋月饼是一个怎样的存在？当有人热情地把它递到你面前，你嘴角挤出的笑容透露的很有可能是抗拒；可如果真的过一个没有月饼的中秋，你或许又会有些失落。

其实，对于宁波人来说，无论过去还是现在，月饼都不是中秋的必选项。

在宁海，人们习惯“八月十六吃烱糕”。所谓“烱糕”，是把浸过的米和黄豆用石磨磨出来再蒸。

在镇海，人们会吃“新米蜂糕”，也就是“水塌糕”，由米粉蒸制而成。除了自家吃，还要盖上红印，“四亲八眷都送遍”。

在北仑，中秋吃甜汤果的人不少。汤果，就是用水磨糯米搓成小圆粒，在水中煮熟。喜欢吃咸的，有时也会加些青菜。

当然，过去人们不吃月饼，主要原因是经济条件不允许。而现在，一些人不爱吃月饼，是因为太甜太油太腻，这多半跟月饼的馅有关，莲蓉的太甜，五仁的难以描述……那老底子宁波童谣《十二月歌》中唱的“八月月饼嵌馅子”，嵌的是什么馅呢？是苔菜！宁波靠海，以苔菜为馅也算是就地取材，符合宁波人的口味，而且苔菜可甜可咸，更是备受青睐。

“鼓吹通宵闹画船” 不是端午才有“龙舟竞渡”吗？

大家都知道端午有“龙舟竞渡”，而在宁波，就连中秋，人们也要“竞渡”，而且场面丝毫不输端午，“鼓吹通宵闹画船”。

传说中，这一习俗的由来跟“节筵都做一天延”一样，和史浩有关。

相传，史浩年幼时去看赛龙舟，人山人海，根本挤不进去，很多人还嘲笑他家只有孤儿寡母。史浩下定决心，将来一定要读书做官，在月湖赛龙舟给母亲看。后来，他果然做了宰相，于是选定中秋佳节在月湖上赛龙舟。

相比之下，另外一个版本的说法更具可信度。宁波本是江南水乡，尤其是在如今鄞州云龙、东钱湖一带，水脉纵横。每年临近中秋，早稻已割，晚稻已种，忙碌的农人好不容易闲下来，便想出赛龙舟作为娱乐。《鄞城十二个月竹枝词》中说的“城东更比城西盛”，多半由此而来。

除了娱乐，老底子宁波人中秋赛龙舟的寓意在《鄞县通志》有所提及：“各乡祠庙为会祀神，以龙舟竞渡，谓之报赛，与各处端午竞渡不同。”

“八月十六等不到” 什么美味能让人垂涎欲滴？

这道让人“八月十六等不到”的美味，堪称中秋餐饮界“喜茶”“AJ”的，就是“鸭扑芋”了。

“鸭扑芋”，作为宁波民间过中秋必不可少的一道菜，其实就是鸭肉炖芋艿。只是，选用的鸭肉和芋艿都挺有讲究。鸭要选老鸭，入秋后老鸭一般不生蛋，适合煮食。芋艿则要选奉化芋艿头或芋艿子。民间有句俗语“跑过三关六码头，吃过奉化芋艿头”，由此可见奉化芋艿的“江湖地位”。

中秋吃“鸭扑芋”，主要是因为此时正值鸭肉最为鲜美的时节，也是芋艿新上市的时节。此外，芋艿圆润洁白，民间将其形容为月亮，相传在中秋吃芋艿能够辟邪消灾；鸭子则象征大雁，有“鸿雁报喜”的好兆头。

烧“鸭扑芋”并不难，有一个秘诀：要单独煮芋艿，芋艿如果和鸭肉一同放入汤，汤会发黑。

“是日必返其夫家” 这个习俗放到现在可得改改

提到中秋，人们就会想到“团圆”。团圆成为中秋节最主要的民俗信仰。

据考证，明朝的文献里有“团圆节”的记载。《帝京景物略》中提到：“……女归宁，是日必返其夫家，曰团圆节也。”类似的说法在文献记载中还有很多，比如《张北县志》中说：“故是节，出嫁之女，赶节前送回夫家，以便团圆。”民间说得更直白：“宁留女一秋，不许过中秋。”

可这习俗放到现在估计是行不通的，如果处理不当，就可能引发家庭矛盾。

这里必须给余姚马渚的女婿们点个赞。在当地，中秋是女婿孝敬丈人丈母娘的节日。一般送节的礼物为四色，大致是一只蹄髈、两斤桂圆、两斤白糖、六斤月饼。女婿到丈母娘家，不论迟早，丈母娘都要烧“打蛋年糕”给女婿吃，女婿回自己家前，丈母娘还要烧糯米团子给他吃，并把女婿送来的礼物回赠一半，以表示对小辈的关爱。

记者 石承承

佳节到 本地蟹卖火了

不食螃蟹负中秋，中秋团圆宴，阿拉宁波人的餐桌上要是没有蟹，好像缺了中秋的意趣。今年中秋宁波的地产蟹行情怎样？品质如何？记者这两天作了探访。

一市青蟹： 受台风影响减产三成 销量上涨三四成

“给客户送蟹，现在时兴送宁波本地的大闸蟹、青蟹，但是4两以上的货源很少，不好找。”昨天，市民黄先生向记者打听青蟹货源。

今年中秋本地蟹真有那么紧俏吗？记者找到了宁海县海山丰水产专业合作社基地主管、一市镇青蟹养殖大户叶可赞。

“这周一就开始忙了，每天要么在打包发货，要么在塘里捕捞，都没有空下来过！”叶可赞一边忙着收地笼，将青蟹捕捞上来，一边告诉记者。这几天，合作社每天要打包200份以上的青蟹礼包运到全国各地，青蟹销量比往常上涨了三四成。

每年农历八月正是青蟹最肥美的时候。受到台风“利奇马”的影响，今年一市镇旗门塘、一市港等地的养殖塘青蟹逃逸占总量三成多，价格也因减产每斤上涨了15到20元，目前青蟹市场收购价为80元/斤，预计市场价在100元/斤起步。青蟹的质量和往年差不多，就是比往年推迟半个月上市。

牟山湖大闸蟹： 肥美季节尚未到 销售高峰提前到

宁波市场最紧俏的本土大闸蟹，莫过于余姚的牟山湖大闸蟹了。

“和青蟹不同，大闸蟹最肥美的时候要到10月中旬。今年中秋节比往年早，大闸蟹销售高峰提前了。”余姚渔绿生态农庄老板毛柯翔9月6日开始捕捞大闸蟹，订单多得接不过来，为了保证品质，只能拒单。

“为了中秋行情，今年开捕得早，3两左右的精品蟹不好挑，一只卖到了35元。礼盒装的精品大闸蟹，每箱上涨10—15元，还没货。”毛柯翔说，昨天下午好几个老客户要蟹盒，都被他推掉了，“大闸蟹供不应求”。

3两以上的货源不多，那么“小只”的大闸蟹呢？“价格也涨了，批发价每斤50元到70元不等，和去年同期相比上浮20%。”毛柯翔说。

记者 王冬晓 通讯员 张春涛



一市镇蟹农正在捕捞青蟹。 通讯员供图