

寻找年味^①

风味腊肠做起来

俗话说“过了腊八就是年”。一碗热气腾腾、甜糯可口的腊八粥喝下后，仿佛开启了过年的闸门，春节的脚步已经渐行渐近。尽管现在过年比不上“老底子”年味浓郁，但百姓过年的准备还是少不了。咸蟹、鳗鲞等各式海鲜是宁波人春节餐桌的主打菜，当然，风味腊肠、腊肉也少不了。

寒风起，正是腌制腊肠、腊肉的时节。记者昨天来到人气兴旺的华严、东柳等菜市场及三江、欧尚等超市，发现当下订制、采购腊肠、腊肉的市民还真不少。

“我要订两斤腊肠！”昨天上午，华严菜市场门口的一家猪肉专卖摊门庭若市，市民张女士一边排着队，一边向摊主吆喝。她说，她的孙子特别喜欢吃猪肉，尤其是过年吵着要吃腊肠，所以她提前来预订腊肠，没想到生意挺好的。“小时候过年，腊肠、鳗鲞总是少不了，腊肠要做得不肥不腻，蒸熟了满厨房都是香味。”张女士回忆道。



菜市场里的腊肠。

今年腊肠价格比去年贵些

不过，受鲜猪肉等原材料价格上涨的影响，今年的腊肠价格要比去年同期上涨了三至四成。去年春节前普通腊肠每公斤一般卖70元，今年涨到100元，用黑猪、土猪肉制作的腊肠、腊肉更贵，零售价达到每公斤160元。华严菜市场的一位肉摊主说，普通的猪肉现在每公斤卖50-60元，加上配料、制作费，腊肠的正常价格要卖到每公斤100元。

而宁海岔路黑猪肉每公斤就要100元，制成腊肠风干，分量减少，所以价格比较高。“去年制作费是按每斤5元，今年已经降至4元，但因为原材料涨得比较厉害，所以市民总体感觉还是价格高出一截。”东柳菜市场的一肉摊摊主告诉记者。相对来说，风鸡、酱鸭等禽类制品价格涨幅相对平稳一些，不像猪肉制品涨幅明显。

如何自制风味腊肠

那么，风味腊肠如何DIY呢？华严菜市场的一位老师傅向记者介绍了相关制作工艺，自制腊肠并不复杂。

食材：鲜猪肉、食盐、白糖、味精、高度白酒、姜汁、红曲粉。

做法：

1、猪肉要选带点肥肉的五花肉，口感好，不会太柴，然后将猪肉切成1厘米左右的小丁，放入大盆内，放入所有调味料，将肉搅拌至入味，如果觉得有些粘连的话，放入冰箱冷藏腌制1小时。

2、接来自制一个灌肠的工具，准备一个矿泉水瓶子，剪下上面带嘴的部位，然后将肠衣套在瓶口，肠衣的另一边打个结系紧。

3、将肉装入瓶内，用筷子将肉捅进肠衣里，并时不时的用手将肉移一下位置，以免装的太多把肠衣撑爆，把肉全部灌好之后用棉绳分段扎好，也就是隔适当的距离扎上一段棉绳，做成长度差不多的腊肠，然后用牙签或者针在肠衣上扎孔，帮助排气。

4、全部做好之后将香肠挂在钩子上，最好一根一根挂不要重叠，挂到阳台上，冬季室温10℃左右，晾晒一个星期左右，至香肠表皮变干燥，用手捏着还有一点软的时候即可收起，放到冰箱冷藏保存。

就这样，过年时，一盘香气扑鼻的自制风味腊肠就可以上桌了。

记者 周晖 文/摄

开栏语

春节临近，甬城年味渐浓。又到了该采办购置年货的时刻了。虽说时下很多事情比以前已经方便很多，但过年嘛，总还是要有一些仪式感的。所以，今天起，让我们一起再次将视线投向阿拉宁波人的各种备年货模式，一起分享年夜饭渐行渐近的喜悦……

“小年糕”造出文旅品牌 “银龙线”串起秀美山川

北仑区白峰街道第六届年糕文旅节昨举行

昨日上午，北仑区白峰街道下阳村上王文化长廊周围，弥漫着浓浓的年味。白峰街道第六届年糕文旅节暨北仑区绿色网络文明进乡村启动仪式在这里举行。

虽然飘着小雨，但多样的美食、精彩纷呈的演出、妙趣横生的互动活动，还是吸引了大量的游客。据初步统计，有近6万名游客前来感受浓郁年味，体验传统文化。

记者在现场看到，本次活动不但设置了常规的虾康年糕专卖区、特色农产品展销区、多色小吃体验区，还设置了年糕非遗展示区、传统文化展区。此外，还为前来游玩

的游客特别设置了合影区、新年祈福区、儿童体验区等。

活动当天，北仑区绿色网络文明进乡村启动仪式也同步进行。该活动将通过后期实施“网络公益照乡村”等绿色网络文明进乡村十大行动，让向上向善的网络文化植入美丽北仑的乡村土壤，为乡村振兴营造积极健康的网上舆论氛围。

活动现场，身穿红马甲的党员志愿者们成为在寒风中最坚实的守护者。当天，来自各行各业、各地的120余名党员义工坚守岗位，参与引导咨询、秩序维护、劝阻不文明行为等服务，让现场氛围变得更加火热。

一条“银龙线”串起秀美山川

2019年初，北仑区委将“银龙线”建设上升到“双城”发展和“三个北仑”建设的战略高度，作为北仑“双龙一凤”（金龙线-秀美山川线太河路，银龙线-上白线，凤凰城）的重要组成部分，白峰街道积极发挥良好的生态优势、特色产业优势、深厚的历史人文优势，精心打造集农、旅、文于一体的“银龙线”文旅精品线。

活动当天，“看得见山水、摸得见未来”——最美“银龙线”形象宣传片也在经过6个月的精心打磨后正式对外发布。

“银龙线”以上白线为主轴，全长10余公里，贯穿白峰全境，有以“盐文化”为基地的港口外峙岛“峰之窗”，有以“虾蟳龙潭、知青村、黎明拂晓”为风景线“的峰之景”、有“虾蟳年糕、白峰海鲜、双石蓿

菇、日华牛肉、高尔鸡蛋、司沿烧酒、传甬茶叶和未来将开发的上阳啤酒小镇”的“峰之味”，更有美丽的风车公路、日头山休闲基地等。

30多个景点串点成线，带动了乡间民宿和特色农业的发展。生态美景与精品农业交织融合，美丽乡村建设与历史人文交相辉映，绘就出一幅山水相映“魅力银龙”的滨海秀美之城。

白峰街道以“银龙线”串起秀美山川，着力打造优质农产品采购目的地、乡村文化旅游目的地、户外休闲运动目的地，更高质量建设“三生三宜”美丽新白峰。

同时，白峰街道在2020年将全面开启“银龙线”文旅精品线的招商宣传推介，扩大“银龙线”建设影响力，努力打造“乡村振兴”白峰样板。

一块“小年糕”造出文旅品牌

从前几年的“年糕文化节”，到今年的“年糕文旅节”，白峰街道不断围绕年糕产业，深挖传统文化潜力，打造出响亮的特色品牌。

活动现场，七大年糕展销摊位吸引着众多游客的光顾。据白峰虾康年糕加工坊老板曹玲娟介绍，去年他们准备了5000公斤的年糕，结果不到中午就卖完了。所以今年，特意提早定好了原料，备了足足10000公斤年糕，多色年糕也准备得很充足。

长沙丁庙前的“非遗展区”也是游客必“打卡”点之一，由年糕为原料做成的十二生肖惟妙惟肖，吸引了许多市民前来拍照留念。

来自余姚的陈先生给每个动物生肖都拍下了照片，非常高兴地

表示，记得他很小的时候，过年了，几户人家就会凑在一起打年糕，然后小孩子就会用边角料捏出各种好玩的形状，现在这个已经很少见了，难得在这里还传承下来。

不同以往，此次年糕文旅节还特别设置了“祈福”环节，以老者带领幼童“敬香”的传统祈福方式，作为将传统文化潜移默化的“传承”。

虾康年糕的品牌化，不仅推进白峰街道的全域旅游，助力美丽乡村建设，也形成了白峰特色的文旅品牌，持续带动周边文旅建设。

据了解，此次年糕文旅节当日，年糕销售量达30000公斤。

记者 程鑫
通讯员 何宁 陈杨磊