



老宁波暖锅

带你打卡
“舌尖上的博物馆”
**百年前的
宁波火锅**
长这样
分餐制古已有之……



从古至今，中国人一直对饮食有着特殊的热爱与追求。

随着宁波“公筷使用”立法，以咸、鲜、臭闻名的宁波菜的“宝藏历史”，也成了更多人关注的焦点。同时，也有市民提出一些有趣的问题：阿拉老宁波人爱吃啥？有哪些用餐习惯？

带着大家关心的问题，昨日，记者走进一座“舌尖上的博物馆”——宁波菜博物馆，试图寻找答案。

博物馆馆长是厨师出身

宁波菜博物馆的位置很好找，就在宁波“八大历史街区”之一的南塘老街。南塘老街是宁波人的“烟火老街”，更是外地入甬游客的“城市旅游之窗”，与“舌尖”关联深厚。

宁波菜博物馆自去年1月开馆以来，通过器物、文字、图片、模型、视频等展示，重现了宁波美食在宁波大地萌芽、发展、昌明之进程，体现其发展脉络及风格特征。

作为一个地方菜系博物馆，且是民营博物馆，宁波菜博物馆坐落在繁华的商业街区，面积1000多平方米，免门票向公众开放，这在业内并不多见。

更难得的是，博物馆馆长李阳辉是厨师出身，常年深耕餐饮行业，目前是餐饮业国家一级评委、中国烹饪大师、中国名厨专业委员会委员、浙江饮食文化研究院宁波分院院长、浙江省“百县千碗”宁波菜研发中心主任。因为热爱，他从业以来便注意收集美食老物件、票证、文献资料、炊具器皿……目前馆内有600多件藏品，很多都是其个人收藏以及征集而来。

用博物馆留住“消失的美味”

走进博物馆，记者的目光便聚焦到一大桌宁波传统名菜模型上。

“这些菜代表了宁波菜的水准。除了酒店里的高档菜肴，很多也是老百姓餐桌上的家常菜，譬如红膏呛蟹，既是宁波‘第一冷盘’，也是家家户户的必备品。”李馆长介绍道。

也有不少名菜面临“消失”。从历史的角度来说，宁波在上世纪50年代中期就评出了“宁波十大名

菜”，如冰糖甲鱼、锅烧河鳗、火踵全鸡、网油包鹅肝等，“如今，有几道菜在百姓餐桌上并不常见。”李阳辉举例说，像冰糖甲鱼、锅烧河鳗一般在酒店、餐馆的饭桌上才能吃到，又如网油包鹅肝已少有人做了。另外，随着东海野生大黄鱼资源的枯竭，野生大黄鱼的身价很高，这道“野生版”宁波传统名菜雪菜大汤黄鱼也难得一品。



糕点印模文化展示

百年前“宁波火锅”长啥样？

展示美食文化，少不了“吃饭的家伙”。有趣的是，记者在这座江南博物馆看到了一墙火锅，“宁波不是火锅的发源地，曾经却掀起了席卷全城的‘火锅热’。但在名称上是有区别，本地火锅一般叫暖锅。”李馆长表示。

据介绍，宁波暖锅有两种形式，一种是下面烧炭，上面盖个铜盆的锅，叫兜底式，这种南北都有。但多数人家用的是“穿心式”，底下有根炉筒穿上来，锅套在四周，有时还会加根小烟囱。宁波穿心式锅铜制居多。旧时，宁波人灶跟间（厨房）一定备有一两个暖锅，女子出嫁时，暖锅也是常见的陪嫁物品。

有了锅，往里放啥？李馆长告诉记者，宁波人家里开暖锅，首选一定是三鲜暖锅，底下往往会放些粉丝，上面则开始煮三鲜，“‘三鲜’嘛，宁波各地还不太一样。最常煮的就是熏鱼、肉丸和蛋饺，其中熏鱼是江浙一带的‘暖锅神品’，住海边的有时还放点海产。”

同时记者获悉，还有种叫“鱼牲火锅”，1899年，宁波的三阳楼推出了新式鱼牲火锅，这是宁波迄今发现最早的商业火锅菜，里面一般会放野鸡肉、腰花、燕麦面、生朥、生鱼、生肚，并配以馒头。这种吃法融合了本帮、外埠特点。毕竟是商家“招牌”，在那时不算便宜。

“分餐制”在古代就很流行

采访中记者获悉，现代中国人聚会，不论是在家中或是在餐馆，如果是享用中餐，一般都是采用围桌会食的方式。其实这种在一个盘子里共餐的“会食方式”，历史追溯起来也不过1000多年。比这更古老的传统是地道的“分餐方式”。

“‘分餐制’由来已久，古人用餐时，尤其是上品级的宴席时都会采取‘分餐制’形式，即每人都有专用的筷子、勺子。”李馆长表示，随着社会的进步和文明，再度提倡使用公筷、分餐制用餐，并通过立法等方式积极引导，也将进一步促进全社会形成共识。

经历疫情，人们的卫生习惯、生活方式，发生了一系列变化。面对新的时代要求，人们必将面临观念上的不断更新，更健康科学的新生活方式也将逐渐成为共识。“分餐制”便是在此背景下，得以被广泛关注和提倡。我们将从传统文化中吸取精华，以适应新的时代规范，“分餐不分爱”把良好的分餐习惯贯穿到人们的日常生活里。

记者 谢舒奕 文/摄



清代筷勺