



天一阁博物院：猜灯谜、扎龙灯，「打卡」400多年时光里的「民俗盛宴」

元宵佳节，与喜庆的“民俗盛宴”最配。2月22日至24日，猜灯谜、做龙灯、制“龙”面具、吃汤圆等系列活动在天一阁博物院开展，古阁里人潮涌动，处处洋溢着欢乐的氛围。

天一阁距今已有400多年历史，是我国现存历史最悠久的私家藏书楼，也是世界上最古老的三大家族图书馆之一。

昨天，记者走进天一阁，只见东园和南园的长廊里，挂上了五彩斑斓的花灯，与龙年装饰相映成趣；孩子们在花灯间穿梭嬉戏，大人们则驻足欣赏、拍照留念；灯笼下挂着灯谜，内容丰富、趣味十足，欢声笑语不断。

状元厅里，一场特别的“龙”形花灯制作活动也吸引了众多家长和孩子的参与。活动中，老师向大家介绍了元宵节的由来和传说，介绍了各种传统龙灯的制作方法，指导家长和孩子们制作漂亮独特的龙形花灯。

昼锦堂里，一群小朋友在家长的带领下，跟着非遗老师糊纸、描色，亲手制作“龙”面具。“这个活动旨在把国家级非物质文化遗产——天一阁古籍修复技艺，融入到中国传统节日里，希望通过现场体验活动，让传统手工技艺更好地传承和发扬。”天一阁博物院有关负责人表示。

甜甜的吃汤圆环节更是节日“标配”。当天，宁波老字号品牌“缸鸭狗”在天一阁里设置专门摊位，为大家免费送汤圆。一碗碗热腾腾、香甜可口的汤圆被递到游客手中，暖胃又暖心，这场“中国式的狂欢节”也随之掀起了高潮。

记者 谢舒奕
通讯员 王伊婧 李承资



天一阁，游客在猜灯谜。

记者 谢舒奕 通讯员 李承资

这个“年味品鉴会” 带着家乡的年味 带着满满的乡愁 集结了东西南北的特色美食 最远的家乡菜来自四川



居民张海燕带来的是宁海汤包。通讯员供图

宁海汤包、安徽腊肉肠、奉化米豆腐、绍兴腊鸭、东北大饺子……2月23日，海曙区望春街道徐家漕社区的活动室里，摆满了来自五湖四海的特色美食，最远的家乡菜是来自四川的孟菲菲、肖蕊一家做的四川灌肠。

这些菜肴都是居民们做好后拿到社区活动室供大家品鉴的，是他们家乡过年时吃的家常菜，来自东西南北的居民一起探寻过年的“味道”。

冒着热气的宁海汤包

徐家漕社区是一个新宁波人集聚的社区，大量外来务工人员在此居住、生活。元宵节前，社区网格员在网上征集“我的家乡，我们的年味”，让来自各地的居民们说出最代表自己家乡年味的一道菜。

老家在宁海的张海燕，带来的是宁海汤包。活动当天，他们直接搬着还冒着热气的蒸锅来到现场。“都来尝尝！我们现包的，刚出炉！”为了锻炼孩子，张海燕让儿子张思远在现场吆喝了起来。

这些汤包个个饱满，形状像元宝，张思远向大家介绍，在宁海，吃汤包寓意有财有福，是给出

门在外谋生计人的祝福。

“以前汤包用料节俭又美味，是农家人很好的充饥美食。现在逢年过节，我们宁海农村家家户户都吃汤包。”张海燕说。

张海燕告诉记者，家乡最传统的就是咸菜馅汤包，拨开汤包，里面是纯咸菜馅的。现在条件好了，不少人家会放些肉丝、虾皮、笋丝。但从小到大，她母亲给她做的就是这个味道，几十年都没有变过。

如今张海燕的两个孩子都上小学了，一家人还都馋这口，逢年过节甚至双休日，张海燕的家人

都想吃她做的汤包，久而久之，她的宁海汤包越做越地道。平时，她做的汤包也会送给邻居，送给孩子同学家，吃过的都说好吃。

今年春节，张海燕回宁海过年。60岁的母亲手艺还是那样好，两个星期让张海燕胖了3斤。2月21日，张海燕满载着父母准备的各种土特产准备回程，看到社区在组织这样的活动，又顺手往已经塞满的汽车后备箱里加了母亲亲手做的汤包面皮。“我做的面皮还是不如妈妈做的好吃，也让大家尝尝我妈妈的手艺。”张海燕说。

“母爱味”的四川灌肠

“这个味道交关赞！”现场，四川灌肠也受到了很多居民的热捧。“第一次吃四川灌肠，非常有特色！”居民王先生夹着腊肠不住赞道。

提供腊肠的居民是老家在四川的孟菲菲。2010年，她离开故乡来到宁波打拼。她租住在徐家漕社区，早已融入这个大家庭。

和张海燕情况类似的是，今年春节，她和家人也回到老家过

年，她提供的这份灌肠，也是出自母亲的手。

“我们坐火车来回，火车上就耗了两天，不过回家嘛，坐什么都没关系。”孟菲菲说，每次回家，她和家人都是提着一大箱子礼物回去，也总会扛着好几倍的家乡味回到宁波。正月初八，她回到宁波，和往年一样，四川灌肠占了行李重量的一大半。

“每年都要拿好几盘灌肠回

宁波，我们那的灌肠和宁波的不一样，这里灌肠总会加些肥肉，四川灌肠是纯瘦肉的，有辣的，也有不辣的。”孟菲菲说，这次参加品鉴会，考虑到大部分宁波人吃不了太辣，她拿来的是不辣的口味。

果然，吃过的居民都说好，有些居民还问起了有没有网上购买的链接。“‘母爱味’的，网上买不到，差不多口味的网上有。”孟菲菲笑道。

“参赛成本”最高的咸齏黄鱼汤

在投票环节里，宁波味道咸齏黄鱼汤是本场最佳，这道菜超出了第二名10多票。“鱼肉好吃，鱼汤鲜美”，居民们的意见出奇一致。

提供咸齏黄鱼汤的居民是舟山人王优庆一家，听说社区有这个活动，王优庆的女儿傅涵容首先响应。傅涵容小朋友告诉记者，她父母厨艺超棒，必须来品鉴会露一手。果不其然，大家都被这道菜俘获了。

王优庆说：“舟山和宁波风俗差不多的，我们的年味肯定少不了咸齏黄鱼汤这道菜的，小时候

我们家里条件不好，但是过年如果有客人来，就必须想办法去找一条黄鱼来做这道菜，寓意年年有余。”

听女儿说了这个活动，王优庆的第一反应就是咸齏黄鱼汤。为了呈现更好的口味，王优庆还花了不少钱去买了野生大黄鱼。“养殖的黄鱼有点腥的，参加比赛必须要精益求精。这次‘参赛成本’我们肯定最高了。”王优庆说。

现场，不少居民问起黄鱼汤的制作方法，王优庆仔仔细细地教大家烹饪方法：“黄鱼内脏要从嘴里取出，这样外观好看。有些

人喜欢用油炸一炸，但是也会破坏鱼皮的完整，所以我是直接煮，汤发白以后放咸菜丝、笋丝……”

咸鲜的红膏呛蟹、酥脆鲜香的炸春卷、入口即化的东坡肉，甜甜糯糯的红糖方糕……全国各地的年味都是各不相同、各有特色，在徐家漕社区，这些相隔千里的年味被放在了一张桌上，成了别具特色的团圆饭，“趁着元宵节，我们希望营造出浓厚的邻里氛围，新老宁波人都是一家人。”徐家漕社区党委书记陈高表示。

记者 王昱汀
通讯员 陈洁 易懿行