

# 回家·微记录

宁波市总工会·现代金报

## 热菜首选“全家福头汤” “扣鸡”“鲞冻肉”不能少 入行46年的大厨教你做最地道慈溪特色“年夜饭”

本报讯(记者 吴丹娜 文/摄)小时候,年味是新衣裳,是七大姑八大姨给的压岁钱。长大后,年味,就是全家团圆的喜庆气氛,吃上一顿暖心的年夜饭,是烟火气,是茶饭香。宁波老话“会吃七月七,吃吃年夜饭”,可见,宁波人的年夜饭情结一直根深蒂固。

在慈溪当地,63岁的樊国良师傅相当出名,他17岁开始当厨师,到如今入行46年,会做所有老底子慈溪人都知道的传统美味佳肴。今天是腊月廿九,他要为我们这一辑的“寻找宁波年味”掌勺开宴,烧制一桌正宗的慈溪年夜饭。

### 慈溪年夜饭,上菜顺序也有讲究

40多年的人行经验,让樊师傅对慈溪人年夜饭吃什么这个话题如数家珍。樊师傅说,老底子慈溪人吃年夜饭很讲究,连上菜的顺序也有讲究。“比如上世纪70年代,一桌年夜饭肯定是四冷八热,也就是四个冷菜,八个热菜。大家的条件慢慢好起来之后,冷菜数量也从四个加到六个再到后来的八个。上菜顺序上,必须先要上‘全家福头汤’,然后是‘扣鸡’,再上羹。羊肉通常是最后才上,一般看到上羊肉,大家就知道可以吃饭了,因为后面没菜了。往往上羊肉的时候,屋子外面炮仗声也响起来,新的一年到了。”

### 头一盆热菜首选“全家福头汤”

“全家福头汤”和“扣鸡”是老底子慈溪人,年夜饭必不可少的两道菜。“全家福头汤”用料丰富,是慈溪设宴招待客人的头一盆热菜,也是冬日里最家常、最简单好吃的一道菜。通常配有鱼丸、肉丸、虾、豆腐皮、香菇、笋片、蛋饺、鹌鹑蛋等许多样。用料实诚丰富,寓意一家人团团圆圆,来年前程似锦。而在许多慈溪人童年的印象里,一定少不了父母坐在煤炉边,用小火煎着蛋饺筹备年夜饭的记忆。一碗热乎乎的头汤喝下去,咬着里面劲道的手工肉圆,那美美的滋味足以让你暖过整个冬天。

“扣鸡”也是慈溪传统佳肴,鲜美而咸香,鸡肉质软滑,风味独特。做法是鸡肉配以香干、香菇等辅料,加茴香、料酒、酱油、盐、味精,最后浇上鸡汤一起蒸,香干融入了鸡汤的鲜咸,鸡肉浸润了香干、香菇的清香。通常是还没等到开席,就引得孩子们口水连连。樊师傅说:“扣鸡这道菜的由来最初也是因为当时物资匮乏,大家经济条件不允许。一只整鸡可以做四盘扣鸡,过年亲戚朋友来,就可以摆上四桌,一直到请客结束。”

### 鲞冻肉是年夜饭中的“保留节目”

除了“全家福头汤”和“扣鸡”,白斩鸡、鲞冻肉、咸炆蟹等,也是年夜饭中出镜率比较高的菜肴。

席上的一碗鲞冻肉可是慈溪人年夜饭中的“保留节目”。五花肉切成大小适中的肉块,入油锅爆好后在锅中注入滚水,加调料去腥味,肉熟到一定程度放入切好的黄色鲞,加酱油文火烧煮至咸味渗透。咸鲜合一,鲜香酥糯的鲞冻肉别有滋味。

许多年的大年三十夜,看着大家觥筹交错、喜笑颜开庆祝新年,一直在岗位上的樊师傅有时候心里也难免会有失落,但他同时又说,可以见证这么多幸福团圆的时刻,也是另一种幸福。

年味,对樊师傅来说,是记忆里鞭炮屑的火药味,鸡腿味、鸭肉味、三鲜头汤味,更是饭后家人闲聊时夹杂着的香烟味,以及刚写好的春联未干的墨汁味……各类滋味充斥在团聚之间,因此凝结成浓浓的过年的眷恋。



▼樊师傅为扣鸡准备食材

### 说说樊师傅

上世纪70年代,樊国良在慈溪最具知名度的工农饭店担任厨师。他说,师傅教下来的规矩就是,什么都靠自己,“于是,鱼丸、肉松、肉皮、烧麦、蛋糕,甚至豆沙糖,每一样都要靠自己准备原材料,然后纯手工一点点做出来。”

樊师傅退休后一直是餐饮行业内竞相邀请的对象,但他都拒绝了,只凭个人情怀和喜好帮忙打理朋友的餐饮店。因为名声在外,一些吃货常常慕名而来,每次来都指定要吃樊师傅烧制的几道菜。



# 海外学子的不一样 团圆饭、五星酒店的千人宴、双职工家庭的“假日餐”…… 的年夜饭,一样的幸福味道

孟继华是金报忠实粉丝,虽然在加拿大求学,但他时不时会通过金报官微浏览宁波新闻。

每年春节假期,都在国外上课。前两天,他和几名海外留学生一起做家乡菜,提前吃上了年夜饭。昨天,他和记者分享了这顿特别的“年夜饭”。西安的同学做了炸馍,苏州的同学做了糖醋里脊,重庆的同学做了麻辣鸡胗,他则做了一道海鲜八宝汤……

今年春运期间,现代金报全媒体联手宁波市总工会,向全市职工和读者众筹“回家·微记录”。一张张图片纷至沓来,背后都是有关“年”的温暖故事。

□通讯员 郁诗怡 王洪玲 首席记者 薛曹盛 金报记者 樊莹

## 分享者:孟继华 做了一道海鲜八宝汤 惊艳了所有小伙伴



正中的那道菜就是海鲜八宝汤

我今年36岁,小的时候,住在奉化外公外婆家里,可以说对宁波有很深的感情。一年前来到加拿大读研究生,开始了海外求学之路。

虽然这两年生活在国外,但我手机里一直保留着《现代金报》的官方微信号,闲暇时候刷一刷新闻,感觉离宁波没那么远了。前段时间,我看到《现代金报》众筹“年夜饭”,就想来投个稿,说说我心里的故事。

宁波海鲜中,我最钟爱的就是梭子蟹,喜欢清蒸。生活在宁波那几年,每到秋天吃螃蟹的季节,家里三天两头就会做梭子蟹,有时候还变着花样做。在国外,只要在超市里看到海产品,我都忍不住买来加工制作,饱一饱口福。

国外没有春节假期,这段时间都要在学校上课,不能回家过年。在异国他乡,每逢佳节倍思亲。好在,春节期间,学校和当地华人社区都会有春节联欢,大家会看春晚直播。想家的时候,就和家人FaceTime,日子不算难熬。

因为除夕夜,我们有晚课,我和5个海外留学生提前吃了一顿团圆饭,满满都是家乡的味道。西安的同学做了炸馍,苏州的同学做了糖醋里脊,重庆的同学做了一道麻辣鸡胗。因为没有买到梭子蟹,我就给大家做了一道海鲜八宝汤,已经把大家惊艳了一把。

这几天,我们只要有时间,就会聚在一起,就当是过年了。我厨艺不错,趁着聚餐可以好好展示下做海鲜的功底,比如面包蟹、淡菜、粉丝扇贝等。我很多海外的同学光听名字就流口水了,都想来宁波尝一些地道的小海鲜。其中两个以前来过宁波,品尝过缸鸭狗汤圆,对这个味道念念不忘。

其实,我每次回宁波,看到这座城市日新月异的变化,打心眼里自豪。希望家乡越来越好,中国越来越好,这是我们每个海外学子的心愿。

## 分享者:唐丹丹 吃惯了外面的山珍海味 最爱的还是宁波汤圆

“国外带回来的三文鱼,很新鲜的,一定要尝尝哦!”最近,邻居嬷嬷送了是一件很特别的过年礼物,说是定居在国外的儿子探亲带来的。



海外儿子回来探亲,这样的聚会格外温馨

邻居嬷嬷家儿子上一次回家还是三四年前,长时间见不到面,家里长辈总惦念着,每逢过年过节都要问一句:“孩子回来吗?”每到这时,邻居嬷嬷只能遗憾地摇摇头,告诉长辈:“国外假期不同,他们过圣诞,孩子忙着学业忙着工作,春节回不了。”

虽然大家嘴上没说什么,但心里还是有遗憾的,团圆的日子一大家子要整整齐齐的才好。

今年,孩子终于回来了,还带着怀孕中的妻子,很快大家庭要添一个新成员了。提前得知消息的家人们都高兴坏了。

邻居家这位嬷嬷特地跑到镇上的小馆子预订小年的年夜饭,菜单上全是家常菜,为的就是让久未回家的游子吃到家的味道。

不仅如此,在一线城市上班的侄子,也带着子女回来探亲,平日独居的老人与不同辈份的孩子欢聚一堂,分外热闹。地处乡村,一样的人间烟火,别样的节日温馨。

特别的是,吃惯了外面的山珍海味,但大家最爱的还是宁波汤圆,端上来一大碗,吃得一个不剩。因为工作的关系,嬷嬷儿子没有呆到除夕提前走了,嬷嬷在他行李中塞上一大包的梅干菜,不忘家乡的味道。

## 分享者:谢悠然 亲友一起做顿家乡美食 这就是真正年味

又到腊月廿六,按照惯例,游子该归家了。在这个归心似箭的日子,我结束了一天的工作,匆匆收拾好行李,奔赴火车站,踏上这个距离又意味着什么呢?意味着,我可能出现关心的迟到、陪伴的稀少、重要时刻的缺席以及生离死别之际难以填补的遗憾。在宁波工作的这八年,我错失了很多我所未曾参与的重要时刻,家人也因为想让我安心工作而从不过多打扰。当我在为做一个活动方案反复修改彻夜奋战的时候,我不知道的是全家都标和任务分配时,我不知道的是妈妈正躺在冰冷的手术台上,公司值班的路上时,我不知道的是爷爷竟在新年来到前的黎明行走在而立之年,我们有太多的言不由衷和身不由己。对现在的我来说,每一次回家过年,亲友一起做一顿有着家乡味道的美食,袅袅炊烟中吃出团圆,这就是幸福的味道,这就是年味,这才是过年。春节后,一地破碎的鞭炮,又将目送我从此奔赴远方。有爱在侧,不惧前路。



最好的年味,就是亲友一起做的家乡菜

## 分享者:何一波 五星级酒店摆千人宴 普通员工吃出幸福味道

每年的年夜饭,可以说是双鹿电池最重要的一餐“团圆饭”,是大家的老传统了。以前我们都是在公司食堂举办,因心愿,希望所有员工能坐一起欢聚一堂。2017年,我们如愿以偿在天宫庄园连续办了两场千人宴。2018年,公司逆流而上,业绩两位数增长,公司管理层提出丰收的成果要让全体员工一起分享。



员工在千人宴上

这不这次,我们年夜饭的地点选在了五星级大酒店南苑饭店的国际会议中心,百米桌的大排场,连着吃上三天。现场火红的灯笼、盛开的鲜花,到处都是喜气洋洋的景象。说真的,很多在秦德云来自四川南充,在双鹿电池干了22年,从一名普通酒店吃年夜饭,太幸福了。”

年夜饭上,员工不光可以敞开肚皮吃一顿大餐,还能欣赏到专业演员、歌手表演节目,更有令人心潮澎湃的游戏抽奖环节,奖品除了常规的大米、食用油,还有华为手机以及具有收藏价值的双鹿电池纪念币。

现场,最振奋人心的就是,总经理王剑浩宣布了一个重磅消息:2019年双鹿电池全员加薪。现场,掌声沸腾。

## 分享者:包浩 夫妻俩难得同时休息 寻常午餐成“年夜饭”

在东航浙江分公司地服部,只要提起徐勤和吴海燕这对“夫妻”,大家总是投以羡慕的眼光。

丈夫徐勤是一名载重平衡教员,妻子吴海燕现任贵宾室大班组长。作为一对“80后”夫妻,他们把相互间的关心和爱护融入到了生活和工作的点点滴滴。每年春节,他们放弃与家人的团聚,坚守在一线岗位。

“地服工作是每天5:40之前到岗,几点下班就要看运气了。”春运的时候,正是他们最忙碌的时候。虽然他们在一个单位,结婚8年,家里几乎没开过伙,孩子由爷爷奶奶照顾。遇到雨雪,航班出现大面积延误,有时要整整忙一夜。

今年春运,客流量一天比一天高,夫妻俩放弃休息时间,主动加入春运党员志愿者队伍。昨天,夫妻二人难得遇上一同时休息,上午处理完家务,匆匆吃过午饭,就赶着去机场帮忙保障航班。

“不是我上班,就是他上班,今年春运基本上没在家一起吃过饭。除夕夜,我们又要在岗位上和同事们一起吃‘团圆饭’,这算是我们夫妻俩提前吃‘年夜饭’了。” “一人坚守万家安,一家不圆万家圆”,这或许是他们最好的工作写照了。



这顿午饭就是夫妻俩的年夜饭

本版图片除署名外,均由分享人提供