



## 清明时节

## 宁波烧鹅那些往事

又到清明时节。每年这个时候,宁波人的餐桌上就会有几道正宗的时令菜,比如马鲛鱼、蛎螺、乌笋、青团,当然,还有鹅肉。“白斩鹅”味道纯正,“醉鹅”风味独特,但老底子宁波人最常吃的,还是那皮脆肉嫩的“烧鹅”。

那么问题来了,现在阿拉宁波人吃的烧鹅,到底是宁波本土的做法,还是外地引进的?近日,宁波图书馆公众号上的一篇文章,引来了许多“吃货”市民的关注。本期副刊专门请来图书馆的文史专家,来数一数宁波人吃烧鹅的那些事。 □记者 朱立奇

## 宁波烧鹅曾经风光一时

4月的宁波,草长莺飞,梨花、桃花、樱花相继开放,微雨中落英缤纷,引人沉醉,整座城市都弥漫在春天的气息中。

对宁波人来说,4月也是“清明烧鹅,好比正月蛎螺”的时候。回忆起宁波烧鹅的味道,得首推宁波卤味店。这家曾经的老底子国营食品商店,从前坐落在百丈路上,1980年恢复营业后,就推出了正宗的宁波烧鹅。这宁波烧鹅可是大名鼎鼎,所谓“兴宁烤鸡,百丈烧鹅”,上了些年岁的老宁波人都知道这句口头禅。如今位于兴宁桥下方的烤鸡店还在,而且还是每到下午就有市民排队等着购买。不过,宁波烧鹅的“命运”就颇有些坎坷了。

传统的宁波烧鹅,采用的是挂炉制作法:将肥鹅宰杀掏空洗净后,在内壁涂上一层食用盐,并塞入八角、桂皮、花椒等作料,辅之以绍兴老酒、生姜、葱等,再把鹅用铁丝扎好,最后在外层涂上蜂蜜水,即可入炉烤制。

由于传统的宁波烧鹅采用的是挂炉,其火头远远旺于广东烧鹅所使用的明炉,因此更能入味。宁波人把烧鹅摆上桌后,一般会配上芝麻酱食用,如果没有芝麻酱,也可用酱油代替,两种吃法各有风味。

上世纪80年代,随着改革开放的春风吹遍甬城,人们的生活水平提高了,对于吃食也慢慢讲究起来。1985年,宁波烧鹅成功注册为“浙东牌”挂炉烤鹅。宁波烧鹅开始走向全省。

1984年11月26日的《宁波日报》刊登了一则新闻,记录了宁波烧鹅的受热捧程度。“商业馆肉禽蛋专柜,陈列着各式各样富有地方特色的传统产品。其中有荣获商业部优质产品称号的‘浙东牌’宁波烧鹅;有名扬中外的宁波冻鹅等40多个品种。柜台前,每天人群拥挤,争先选购,供不应求。展销会首日的营业额就达2000余元。”

由此可见,早在30多年前,在全国、全省关于美食的评选中,阿拉的宁波烧鹅就代表宁波和浙江先后斩获优质奖章。也正是因为好味道、好口碑,百丈路上的宁波卤味店每日里人头攒动,“兴宁烤鸡,百丈烧鹅”名动三江。

## 宁波人养鹅传统延续千年

宁波人究竟是从什么时候开始烹制烧鹅的?这个细节,相关史料中没有明确记载。想来必也是“润物细无声”,悄悄流行起来的吧。

不过,宁波人养殖大白鹅的历史可以追溯到很早以前,且有文字记载。据奉化县志记载,奉化人早在晋朝就开始饲养大白鹅,距今已有1700多年。在镇海、余姚、象山等地,养鹅的记录也可追溯到数百年前。

说起大白鹅,就不得不提有着“书圣”之称的王羲之。作为晋代书法大家,王羲之对大白鹅那是喜爱有加。相传王羲之为向一个道士买一群大白鹅,不惜以一部手抄《黄庭经》作为交换。也因为王羲之喜爱大白鹅,在宁波、绍兴一带,都有鹅池、鹅碑的传说。如今,绍兴兰亭风景区内有鹅池碑,宁波天一阁内也伫立着一座百鹅亭。

宁波本地大白鹅是宁波烧鹅的主要食材,在象山、奉化都有着不小的养殖规模。这种大白鹅由于肉质肥美,深受消费者的喜爱。1980年,本地大白鹅才有了“官方名称”——浙东白鹅,有关部门甚至还为浙东白鹅拍过“定妆照(标准照)”。

在鄞州地区,如今还流传着一个关于大白鹅的传说:相传,乾隆皇帝下江南时,曾经在杭州吃过宁波府呈献的宁波烧鹅。乾隆皇帝品尝以后非常喜欢,并给出了“北有燕京烤鸭,南有宁波烧鹅”的称赞。这个传说至今仍在鄞西一带广为流传。

作为传说,虽然没人作过相应的历史考证,不过也从侧面验证了,食用宁波烧鹅在民间已有很长的历史。



天一阁内的百鹅亭。  
(资料图片)



如今宁波市民餐桌上的烧鹅。(资料图片)

## 如今甬城烧鹅多为广式吃法

讲了那么多有关宁波烧鹅的历史故事,读者或许有了疑惑:为什么现在宁波市面上售卖的烧鹅,在制作、卖相上,似乎与传统的宁波烧鹅有着明显的差异?的确,今时今日,市面上已难觅宁波烧鹅的身影了,随处可见的大多是广东烧鹅。

这自然也是有原因的。

早在1985年,传统宁波烧鹅最兴盛的时候,陈熙全、冯欢华这两个广东小伙来到宁波,在咸塘街开出了第一家广东烧鹅店。相较于宁波烧鹅挂炉的烧烤方式,广东烧鹅用明炉烤制,烤制前要塞入十五种中药。烤制完成后,洒上卤汁,就可大快朵颐。但在宁波烧鹅占据市场主导地位的年代,两位广东小哥的广式烧鹅销量并不高。

为了适应宁波消费者的口味,广东小哥改明炉烤制为挂炉烧烤;为了拉拢顾客,每次消费后都赠送两个塑料袋。广东小哥的努力很快得到了回报,宁波市民迅速接受了新口味的烧鹅,广东小伙的生意也越做越大。

一边是广式烧鹅的大举来袭,一边是宁波食品公司那时候尚未改制,宁波卤味店的经营一日比一日惨淡,慢慢消失在宁波消费者的视线中。

随着宁波卤味店退隐“江湖”,宁波烧鹅也渐渐淡出了市场。不过,浙东白鹅以其数量多、肉质好,在宁波人的菜篮子里,仍然占据着不可动摇的主导地位。

令人欣慰的是,宁波烧鹅并没有彻底消失。如果你想吃正宗的宁波烧鹅,在老江东,还有少数几家烧鹅店,依然在制作传统风味的宁波烧鹅。

我们期待着,昔时那要蘸着芝麻酱品尝的宁波烧鹅,老一辈宁波人口口相传的“清明烧鹅”,有朝一日能“卷土重来”,再次风靡三江六岸。

◀宁波本地大白鹅  
昂头挺胸,颇有活力。  
(记者 张培坚 摄)



▲《宁波日报》关于宁波烧鹅的新闻报道。(资料图片)

侦探调查	征婚交友	搬家搬厂
神州调查 87289267 民事取证、商务、打假、寻人 宁波人自己的老牌调查公司	本女 47 未婚可落户 18395804828 本女 65 单身可落户 17186657402	喜乐搬家 87778900 快捷专业搬家 87907772