

雪菜大汤黄鱼、冰糖甲鱼、干煎暴腌带鱼 宁波人的年夜饭真鲜

钱报记者探访新开的宁波菜博物馆,寻找老底子年味



本报记者 唐旭锋

最近,宁波市区南塘老街开了一家宁波菜博物馆。

馆门口竖着免费参观的指示牌,进得内去,里面是供应宁波传统小吃的餐饮店,再往里走,是一座江南风格的四合院。

在这个院子里,所有关于宁波传统饮食的元素,你都可以找到。时近春节,宁波百姓的春节菜谱会是怎样?探寻一番吧。

厨师出身的他 开了个宁波菜博物馆

博物馆馆长李阳辉是厨师出身,目前拥有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等众多头衔。

最近十几年来,他专注宁波及周边餐饮文化的研究和推广。展区里琳琅满目的650多件藏品,包括票证、文献资料、炊具器皿以及一大桌的宁波传统名菜模型,很多都是李阳辉的个人收藏以及征集而来。

在一面糕点印模文化的墙上,挂满了各地搜集而来的做糕点的工具。“这些印模全都是明代到民国时期的,反映了600年的糕点制作变迁。”而那些泛黄的餐饮文献资料,有些是李阳辉本人在宁波甚至上海的地摊上淘来的。

宁波菜博物馆通过五大展示区,生动呈现了从古代到现代社会宁波人的日常饮食,活脱脱一部生动的“甬菜史。”

宁波菜是中国八大菜系浙菜中最具特色的一个地方菜,以“鲜咸合一、原汁原味”为主要特点。李阳辉告诉钱报记者,他自己在2020年初向有关部门申请设立宁波菜博物馆,并投资千万用于场馆装修及藏品购买,今年1月17日,博物馆正式开馆迎客。

据介绍,宁波菜博物馆也是我省第二家地方菜博物馆(杭州有杭帮菜博物馆)。博物馆设立后,前期将主要致力于宁波菜发展史的学术研究,同时免费向公众开放;后期将更注重宁波菜的传承,不定期开展技艺培训,集展示、体验、教育为一体,宣传推广宁波餐饮文化。

这几道宁波特色美食 你也可以做一做

时近春节,宁波百姓的春节菜谱会是怎样?我们能够从宁波菜博物馆里探寻到近些年来宁波人餐桌上的变化。

从历史的角度来说,宁波在上个世纪50年代中期就评出了宁波十大名菜。如冰糖甲鱼、雪菜大汤黄鱼、锅烧河鳗、火踵全鸡、网油包鹅肝等。

“这十大名菜,有几个菜在百姓餐桌上并不常见。”李阳辉说,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。而随着东海野生大黄鱼资源的枯竭,野生大黄鱼现在也不太吃得起了。

钱报记者的目光聚焦到博物馆内那一大桌的宁波传统名菜模型。这些名菜花式多样,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,既是宁波十大名菜,也是家家户户的必备品。

宁波名厨 介绍两道年菜

李阳辉馆长作为宁波名厨,给记者介绍了两道宁波人春节餐桌上的年菜。

一、雪菜大汤黄鱼

菜肴特色:此菜汤鲜美,鱼肉嫩滑。是宁波颇具盛名的传统名菜之一,是宁波菜“鲜咸合一”特点的典型性代表。

二、冰糖甲鱼

创于乾隆年间的三江酒楼,相传当时有几个举子上京应试,聚于三江酒楼时,店家以冰糖制成的红烧甲鱼奉客,并为此菜名“独占鳌头”。后来,这几个进京应试的举子都金榜题名,其中一人中了状元。状元归来,春风得意马蹄急,再宴于三江酒楼,并题名写了“状元楼”三字。于是,三江酒楼自此改名状元楼,冰糖甲鱼也成为状元楼的一道名菜,流传至今。

菜肴特色:此菜用艾汁、热油裹紧甲鱼,能保持较长时间的热度,色泽明亮,绵糯润口,香甜酸咸,富含蛋白质,是宁波的传统十大名菜之一。



雪菜大汤黄鱼



冰糖甲鱼



干煎暴腌带鱼

本版部分图片 张培坚 摄

新闻+

老底子宁波人的年味

“阿拉宁波人”过年讲究吃,由祭灶夜(过小年)起始,到过大年(吃年夜饭),乃至整个正月,天天都有好吃的饮食,从舌尖温暖到心头。

办年货:旧时宁波人置办年货,即买吃的东西,要找最地道的办。南北干货,专门去灵桥门的“大同”、“大有”、鼓楼沿的“昇阳泰”三家南货店买。“鲞冻肉”是过年必备的吃食。这道菜鱼肉“混搭”,鱼的味道进入到肉里,而肉的油水又渗入鱼鲞中,彼此互交,所形成的复合味吃口别具一格。吃这道菜,主味是冻了吃而不是吃现煮的,故可从大年初一吃到元宵。鳗鲞也是过年必备的,要“新风”的,象山人特喜好。奉化人独爱乌狼鲞,“乌狼鲞冻肉”是年夜饭里的佳肴。宁波旧时过年还要做年糕,磨粉做汤圆。

吃暖锅:暖锅里什么“吉利”皆有,如一年和谐(整蹄膀)、平步青云(火腿脚爪)、年年有余(熏鱼)、节节高升(冬笋)、福寿绵长(粉丝)、金银元宝(鸡蛋饺)等。暖锅一是吃热,二是诸料混搭,由此而生发的复合味,鲜美弥永。

吃老菜:老底子过年,兴吃黄鱼菜。现在的野生大黄鱼一般人吃不起,不过野生小黄鱼和养殖的大黄鱼,也是节日餐桌必备。宁波燻鲞又叫四喜燻鲞,也是很吉祥的一道冷菜。很长时间里,宁波燻鲞在素食之中扮演了肉的角色。干煎暴腌带鱼也是年节里的常“下饭”。带鱼要“暴腌”且要晾干,否则是极易粘锅的。煎鱼只要一点点油,铺满锅底即可,爆上几片姜,就可以煎了。