



乳白色蒸腾的热气中，看那店主与店小二光着膀子打年糕，再把打好的火火烫软绵绵的粳米面搓成条，最后用印版往上面一刻，一根上面隐隐约约带有花纹的年糕，就做成了。排队等候，就是看一遍完整的工艺过程，看得我们津津有味，看得我们睫毛眉毛都被蒸汽濡湿。食品制作可以是一档节目表演，能与打年糕媲美的，大概只有兰州拉面了。等买到一叠年糕放进竹篮提回家中，妈每每会揪下一段来，捏巴捏巴，往里面包一勺咸菜什么的，给我吃，也算辛苦的奖励，她自己则再揪一段，犒劳自己。这是我最高心放心的时分了，因为妈也吃，我便没有了吃独食的羞愧。

过年忆，最忆是美食。宁波人年节食桌是丰富的，除了那三年。鸡鸭鱼肉，蒸煮煎炒，样样齐全。“鳗鲞比白斩鸡还要鲜啦！”“咸菜大汤黄鱼味道交关好哩！”宁波人喜欢吃甜食，猪油汤团就甜美无比。但宁波人吃了甜食，最后总要吃一筷咸食“煞煞口”，说不然嘴巴里甜腻腻的不舒服。煞过的口就不能再“还魂吃”了，不然就会挨批评——宁波人家规矩大。后来出国吃西餐，最后总会上份甜食让人吃，甜食一上，说明宴会已近尾声。每每这时，我就会想到宁波人的“煞煞口”。原来煞口是东西方一样的，只是以咸煞甜还是以甜煞咸，正好相反。用日语说话，宁波人堪称“咸党”，西方人则是“甜党”。

宁波人规矩，送出八大碗

宁波人家做好了年食，拿手的



右图《豫园九曲桥》，应野平画。

点心或是菜肴，会邻居街坊各家各户去送，要送得出去才是好样的。宁波人规矩，家里媳妇得送得出去八碗才算合格。如果哪个女子有“社恐”，过于内向，平时与邻里街坊不走动不交往，送不出去，或不到八碗，就要被人戳脊梁骨了。但送得出去太多的，评价也不高，说是“忒泡春哩”，每日东家坐坐西家坐坐，不安于室，疏于家务。我妈每次不多不少能送出去七八碗，徐家大房、二房、二姐姆妈、新暑姆妈、范家婆婆、宝根姆妈、陶家姆妈，还有隔壁弄堂她的同事梅珍家。有时送出去汤团，收回来鳗鲞或熏鱼，双方都表示谢意，说谢谢或“罪

过罪过”。宁波人认为收人家的东西有“罪”，不知这样极端的表达法，其他地方语中也有么？与日语的倒有点接近：如果直译，日语“谢谢”应该是“你让我为难了”。一个是让我为难，一个是让我有罪，或许明州（宁波古称）与日本在“致谢文化”上也有关联。

近年翻看管理学方面的书，说一个人管理八个人最佳，由那八个人再去管理下面其他人，是科学管理之道。我就每每联想起宁波人的这条规矩，过年送八碗。宁波人家规矩大，也许其中也有科学道理在。

这样的纯宁波式过年，一直到