

我们的年味

风鳗、呛蟹、雷达网带鱼…… 吃一顿舟山“老底子”年味菜

□记者 刘慧静 文/摄



年味最浓的地方，总是在餐桌上。

2月15日中午，在四川成都工作的舟山姑娘李家茹，时隔两年终于回到了沈家门老家。刚踏入家门，一桌充满传统韵味的舟山“老底子”年味菜已上桌，她的妈妈张亚娟还在厨房里忙碌地翻炒着菜肴。

看到桌上的呛蟹、风鳗，李家茹顾不上洗手，迫不及待地抓起一块带着红膏的呛蟹壳尝上一口。瞬间，满足的神情在李家茹脸上洋溢开来：“就是这个味道！太想念了！”

舟山人眼中，年味菜的冷盘阵容里，红膏呛蟹无疑稳坐“C位”。这道堪称“螃蟹窝里的当家菜”，选用膏满肉肥的梭子蟹精心制作而成，经过盐水腌制后切块摆盘，蟹膏如琥珀般晶莹剔透，肉质紧致鲜甜。“呛蟹的摆盘可有不少讲究呢。”李家茹兴致勃勃地介绍，“蟹壳盖上的红膏必须完整无缺，每一块都要带膏，吃的时候蘸点米醋，入口先是酸爽，接着是咸鲜，最后回味还会带着一丝甘甜。”

在舟山，呛蟹不只是年味菜的“门面担当”，更是邻里间传递年味的信物。张亚娟每年腊月都会腌制几十只呛蟹，分送给亲友。“过年不吃呛蟹总觉得少了点仪式感。”她一边说着，一边将腌好的螃蟹装进餐盒，“等会

你吃完饭给你舅舅家送过去。”

这时，厨房里又飘出阵阵香气，冒着热气的鲛鳗鱼鲞烤肉出锅了。这道“年味硬菜”，是舟山人年货清单里不可或缺的重要角色。张亚娟以前开过夜排档，烧菜手艺很不错。“这道菜的关键是火候，鱼鲞要先用温水泡软，五花肉炒至金黄后再下鱼鲞，加酱油、糖等调料，小火慢炖两小时。”说话间，她掀开锅盖，蒸汽

裹挟着香气扑面而来，鱼鲞吸饱了肉汁，肉质酥烂又不失弹性，五花肉则因汤汁的浸润肥而不腻，让人垂涎欲滴。

“雷达网带鱼来咯！”随着张亚娟一声吆喝，一盘清蒸带鱼端上了桌。张亚娟说，这盆带鱼要红烧还是清蒸，起初她还犹豫了一会，最终觉得清蒸才是保留带鱼鲜味的最佳方式。只需用葱姜蒜简单点缀，出锅后淋上

热油。李家茹轻轻夹起一块鱼肉放入口中，鲜味在舌尖瞬间绽放，她笑说，“在成都吃不到这么正宗的雷达网带鱼，我老早开始馋这一口了，这是刻在我们骨子里的‘舟山味道’。”

一道道美味佳肴陆续上桌，不一会儿，餐桌上的盘子已经叠起了两层。张亚娟笑着喊道：“还有最后一道好菜——蟹炒年糕！”说话间，只见她手法娴熟，在锅中快速翻炒着螃蟹，螃蟹在热油的包裹下渐渐变得红亮，散发出诱人的香气。随后，她将切好的年糕轻轻放入锅中，简单淋上一点酱油，刹那间，一盘地道的“蟹炒年糕”便热气腾腾地出锅了。

看着这道菜，张亚娟满是感慨，“以前物资匮乏，年糕是过年才能吃到的‘奢侈品’，现在好了，随时能吃到，但每年过年我还是会上几次，这‘年年高’的彩头不能丢。”

从红膏呛蟹的咸鲜，到鱼鲞烤肉的醇厚；从雷达网带鱼的鲜嫩，到螃蟹炒年糕的鲜香，舟山的“老底子”年味菜，是海洋的馈赠，是时间的沉淀，更是海岛人心中永不褪色的乡愁。当新年的钟声敲响，海风拂过渔港，这一桌承载着记忆与情感的年味菜，正诉说着属于舟山人关于“家”的温暖故事。

DIY装饰、创意年夜饭 Z世代舟山年轻人的春节新花样

□记者 高阳 文/摄

新年到，家家户户贴春联、备年货、吃团圆饭，这些老传统仍然是主流，但岛城不少95后、00后年轻人，却用自己的方式给新年添上了新潮气息。不照搬老样式，不刻意讲排场，在手作装饰、年夜饭上悄悄创新，让马年春节既有家的温度，又有年轻的趣味。

DIY手作 把祝福“挂”进生活

说起家里的新年布置，家住新城金宸府的00后市民小周没有买千篇一律的新年饰品，而是靠着手边的小材料，亲手打造出独一份的年味。

“小时候盼新年，爸妈贴一副春联、一张福字，就觉得特别有仪式感。到我们这代，装饰变了样子，但对过年的期待一点没变。”小周说。她的改造都藏在小细节里：厨房冰箱贴上可爱的新年冰箱贴，用窗花和卡纸DIY成相框装饰画；就连去年过年剩下的红包封，也被剪出吉祥图案，粘在卡纸上装进画框，变成喜气满满的装饰。

她还跟着潮流做了不少小手工：用拼豆做出灯笼、福字，串成风铃；用钩针编织小巧的中国结。最有心意的是一款树枝挂饰，捡来树枝，把红纸剪成大小不一的形状，手写福字、画上小马，写上“马上有钱”“2026好运”等等，再用麻绳串



起来绑在树枝上。没有复杂技巧，全是手工的温度，往墙上一挂，简约又喜庆。

小周笑着说：“小年那天我把这些装饰品都摆出来了，我爸妈特别喜欢，马上拍照发到朋友圈炫耀，家人朋友都夸我手巧，我准备再做两个树枝挂饰，去拜年的时候当礼物送给两个姐姐。”



团圆饭变创意画 好吃好看更走心

年轻人掌勺的年夜饭，也和以往不太一样，更讲究健康、精致，还要好看、好拍。95后小吴就准备了几道创意菜，想把团圆餐桌变得新意十足。

“往年我家年夜饭都是我爸爸掌勺，今年我自告奋勇接下了这个活，为了准备这顿年夜饭我可策划了好久，这不早早做起了创意菜，准备充足，要给我爸妈一个惊喜。”小吴说她准备了三个自己的创新菜。

一道是普通的油爆虾，摆盘别出心裁。把油爆虾整齐竖摆在盘边，用纸片剪出福字放在盘上，撒上辣椒粉再轻轻揭掉，盘子上就留下一个清晰的“福”，好吃又有“新年爆有福”的好寓意。

“还有一道绝对最吸睛。”小吴说，那道水果拼盘，用小番茄、草莓、香蕉和海苔拼出来一个“财神爷”，憨态可掬，再撒上一层糖粉，颇有“瑞雪兆丰年”的感觉，她有预感，一上桌就会成为全家拍照的焦点。

餐后小吴还准备上一道苹果烟花甜品碗，更是颜值在线，山药泥打底，三色苹果片摆成烟花造型，清甜又健康。“如果到时候我爸妈一致好评，那等亲戚来拜年的时候，我就再做一次，大人小孩肯定都会喜欢。”小吴笑着说，她做的菜没有重油重荤，也不铺张浪费讲排场，就是几道创意家常菜，既有年味，又合年轻人的口味。

这些简简单单家常菜，藏着年轻人对新年最真切的心意。老辈的年俗依旧暖心，年轻人的新玩法也格外有趣，两种年味凑在一起，就是最踏实、最温馨的新年。