

年味义乌·共迎春晚

舌尖礼乐轮回： 十六汇筵的古今烟火

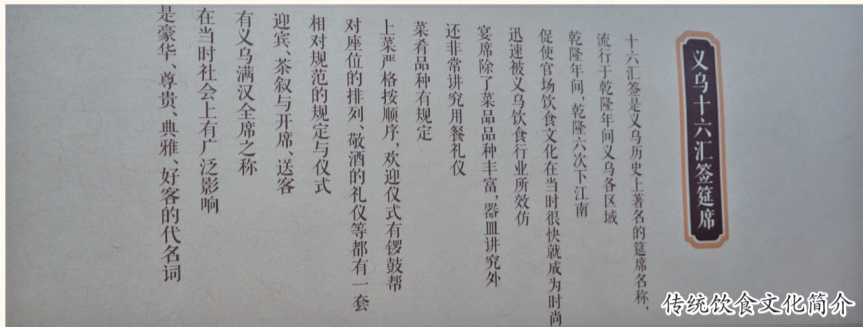
龙腾马跃迎新春，总台春晚聚乡情。当腊月的风，裹挟着年关将近的讯息，悄无声息地掠过义乌的街巷。空气中，腊肠的咸香、麻糖的甜脆、豆腐坊蒸腾的热气，交织成一张无形的网，捕捞着每个人心底关于“年味”的记忆碎片。那是祖辈手中传承的烟火，是父辈灶台前忙碌的身影，是孩童踮脚期盼的甜蜜。

而在寻常年味的喧嚣之外，历史的长河中，曾流淌着另一种更为恢宏、更为精致的饮食乐章，它脱胎于宫廷的华宴，最终融入民间烟火，成为一方水土的文化密码——“十六汇筵”。

让我们暂离市井的喧闹，循着古籍的墨香与老饕的追忆，推开那扇通往“舌尖礼乐”的朱漆大门，一探这从满汉全席的云端飘落至民间盛宴的古今传奇。



义乌“十六汇筵”厅一角



传统饮食文化简介

礼乐相承：筵席上的文化根脉

得益于义乌地方志资深专家傅健老师提供的相关史料，我们方可一窥“十六汇筵”的历史由来。

据了解，“十六汇筵”是从清代乾隆时期盛行的“满汉全席”中脱胎出来的。根据清朝袁枚所著的《随园食单》，“今官场之菜，名号有‘十六碟’‘八簋’‘四点心’之称，有‘满汉席’之称，有‘八小吃’之称，有‘十大菜’之称……只可用之于新亲上门，上司入境，以此敷衍；配上椅披桌裙，插屏香案，三揖百拜方称。”

古书上说，“夫礼之初，始诸饮食”。当时，作为宴请的“十六汇筵”宴席很有讲究，主宾要注意落座顺序。在清朝梁溪司香旧尉编的《海上尘天影》中，就有这样一段表述——“只见厨房老妈子排出席

来，是十六碟燕窝八大八小三道点心烧烤的格式。顾夫人笑道：‘太讲究了。’韵兰笑道：‘太太奶奶小姐今日的座位，都已派定了，不能推的。若要推，就是俗了。’……介侯替主人相陪，佩镶公举监酒，内外六席，上各具杯箸，随意坐，均在陪客主人之下。”

除了位次有讲究外，举办“十六汇筵”筵席还十分讲究上菜顺序，如同开会的议事程序。清朝袁枚曾对筵席的上菜方法做过精辟的论述：“上菜之法：盐者宜先，淡者宜后；浓者宜先，薄者宜后；无汤者宜先，有汤者宜后。且天下原有五味，不可以咸之一味概之。度食客饱，则脾胃困矣，须用辛辣振动之；虑客酒多，则胃疲矣，须用酸甘以

提醒之。”

因此，用“十六汇筵”筵席的规格招待客人，上菜顺序一般是先上凉菜，后上热菜。上热菜也有顺序：先上酒菜，后上饭菜。上酒菜也有顺序：即按炸、炒、熘、烧、蒸、炖、焖的顺序上。最后上一条整鱼，寓意“吃剩有余”，也就是说酒菜到此结束。主客人要用饭了，即上饭菜。还有所谓的头菜，便是这桌宴席的名称，如头菜是“鱼翅”，就是“鱼翅席”。菜的摆放也有讲究：上鱼、鸡时，要把鱼腹、鸡身对准主客人，不能以鱼尾、鸡尾对准主客人。上菜时，由主人的右侧上；撤换菜时，由主人的左侧下。

在当时，“十六汇筵”不仅是一桌美食，更是中国传统思想、伦理、道德和文化在现实生活中的一种体现。



义乌大酒店文化长廊



筵席厅餐桌摆设



“十六汇筵”非遗工坊

古为今用：食礼中的与时俱进

傅健老师结合相关史料认为，“十六汇筵”是义乌历史上著名的筵席名称，全席由四热菜、四海鲜、四甜羹、四点心，外加八个冷盘组成。它集义乌传统饮食文化之大成，在当时社会影响广泛，是尊贵、典雅、好客的代名词。旧时义乌宴席，必以“十六汇筵”（又称“回千十六盘”）招待，方显丰盛体面。

“昔日喜庆筵席，以‘十六汇筵’最为丰富，其次为‘十二汇筵’。所谓‘汇筵’，即主人从筵席中选择16样名贵菜点竹签，组成‘全席’，称为‘十六汇筵’。‘十二汇筵’类此，即省去4样（在‘四海鲜’中省去2样，‘四甜羹’中省去2样）。”这是《义乌稠城镇志》（1990年12月编）中的一段表述。

该地方志中还详细罗列了冷盘、热菜、点心等菜品。在义乌“十六汇筵”筵席上，上菜也有讲究：四热食、四海鲜、四甜羹、四点心，这十六样菜点均须一道一道现烧现上，交替进行。最后一道菜为“油炸鳊鱼头烧豆腐”，这道菜按例是不吃的，称

为“吃剩有余（鱼）”。客人需用饭者则吃最后一碗汤，通常是“青菜烧豆腐”或“雪菜烧冬笋”。不用饭者则看到“鱼头豆腐”上桌便可起立辞谢。

时代在进步，社会在发展，人们的生活方式与观念也在不断改变。对于“十六汇筵”这种传统饮食文化，大多数义乌人知之甚少，但并没有彻底遗忘。比如，义乌大酒店打造的“十六汇筵筵席”于2021年入选义乌市非物质文化遗产代表性项目，2024年，“十六汇筵筵席”非遗工坊入选金华市非遗工坊。

“这个专门用于摆设‘义乌十六汇筵筵席’的特色厅，桌椅陈设偏古风……”在义乌大酒店相关负责人的介绍下，我们参观了位于该酒店三楼的相关场所。除了醒目的标识外，有关“义乌十六汇筵筵席”的情况介绍、历史渊源等信息以图文并茂的形式上墙，让观者一目了然。

作为全省的特色文化主题饭店之一，这几年，义乌大酒店在讲好义乌文化故事方面也做了不少努力。为了打造“义乌十六汇筵筵席”，酒

店在硬件、软件方面都有完善和提升。这里还有专门的礼仪团队，可以根据客人的不同需求营造不同主题的筵席氛围，比如祝寿宴会安排《八仙拜年》等道情表演。

“在原有基础上，我们还推出了‘三爵酒’礼仪：第一杯酒，主人敬客人；第二杯酒，客人回敬；第三杯酒，主宾互敬……”据该负责人介绍，自从推出“义乌十六汇筵筵席”以来，市场需求虽一般，但客人反响普遍较好。

在菜品制作方面，酒店也充分融合传统特色和客人需求。“现在基本都是排菜的，像白切羊肉、两头乌红烧肉等几个菜一般是必点的。”在义乌餐饮业从业20多年的汪进国是该酒店的行政总厨，在他看来，菜品制作也要与时俱进，“比如义乌人以前不怎么吃辣，随着外来人口不断涌入，口味变得多元，辣的也能吃一些了。”

千里长棚终须散。满汉全席式的“十六汇筵”，其繁复的仪轨与森严的等级，已如旧梦般消散在历史的烟尘里，难觅昔日全貌。然而，它所承载的文化基因，那些关于秩序、礼仪、共享

与祝福的古老密码，并未消亡。它们如同无形的河流，悄然注入当代饮食的血脉。

正式场合里，推杯换盏间那份含蓄的敬意与谦让，依稀可辨当年“三揖百拜”的风骨遗存。宴席终会散场，但美食在舌尖上跳动的，从来不只是味蕾的狂欢。在中国人的餐桌之上，在每一双筷子起落之间，我们品尝的，是穿越千年的礼乐回响，是人际的温情，是身份的认同，是生生不息的文化基因。

那“十六汇筵”的精魂，早已化作一粒粒文化的种子，在寻常的烟火日子里，悄然生根，静待下一次在舌尖上的绽放。它提醒我们，消失的或许只是形式，而那份在饮食中寻求秩序、表达敬意、共享喜悦的人性密码，将伴随着每一缕人间烟火，永续流传。

全媒体记者 林晓燕 实习生 宗伟豪 文/图

我市文化场所 春节期间调整开放时间

全媒体记者 傅柏琳

本报讯 近日，记者获悉，市图书馆总馆及各分馆、市非遗馆春节开放时间有变化。

据悉，市图书馆总馆具体开放时间为2月13日—2月14日8:30至17:00；2月15日—2月16日8:30至13:00；2月17日—2月23日（初一至初七）13:00至16:00；2月24日（初八）起正常开放，8:30至17:00（周日、周一），8:30至20:00（周二至周六）。市非遗馆闭馆时间2月15

日—2月19日（腊月廿八至正月初三），开馆时间为2月20日（正月初四），非遗馆将恢复正常开放，参观时间为9:00至11:30、13:30至16:30（周一闭馆）。

截至目前，我市公共阅读阵地三级服务体系已建成并开放1个总馆、15个分馆、172个悦读吧（主题馆）。市图书馆、镇街分馆、悦读吧的图书实行统一采编、统一配送，读者可以通借通还。春节期间，市图书馆各分馆的具体开放时间，可以通过市图书馆官方公众号进行查询。

越剧联谊会 游园献演迎佳节

全媒体记者 王佳丽 通讯员 何国华 文/摄

本报讯 2月10日下午，义乌市文联越剧联谊会走进绣湖公园，举办迎新游园活动。才子佳人联袂登场，在园内各景点为市民演绎《梁祝·十八相送》等经典片段，婉转唱腔

与翩翩身影相映成趣，吸引了众多观众驻足欣赏。演出间隙，演员们还与市民亲切互动、合影留念，奉送新春的美好祝愿。

春节期间，越剧联谊会活动不断、好戏连台。目前，会员们正紧锣密鼓地排练，备战年后的系列晚会演出。



传统与潮流的对话

廿三里街道 屏石头村首届村晚上演

全媒体记者 傅柏琳 文/摄

本报讯 2月11日晚，廿三里街道屏石头村首届“乡聚新岁·情暖家园”村晚启幕。村民自编自导自演，用婺剧、舞蹈、歌曲、武术、小品、快板等多彩节目，把乡土舞台变成新春欢乐场，展现乡村新气象与邻里一家亲的浓厚氛围。

开场婺剧《花头台》锣鼓铿锵、韵味十足，迅速点燃现场气氛；舞蹈《开门红》红绸飞扬、喜气洋洋，把新春的热烈与期盼舞得生动鲜活；歌

曲《喜事临门》旋律欢快，唱出村民对美好生活的由衷喜悦……一个个接地气、有温度、有情怀的节目轮番上演，既保留传统年味，又融入新时代乡村风貌，村民们看得津津有味、频频鼓掌。晚会在全体演员与观众大合唱《难忘今宵》中落幕，歌声里满是不舍与祝福。

活动还融入禁燃禁放宣传，向群众普及烟花爆竹禁燃禁放规定和环保知识，为大家带来了一场别具意义的文化体验。



舞蹈欢快热烈

插花添春意 指尖绽年味

全媒体记者 林晓燕 文/图

本报讯 2月10日，一场“新春插花艺术课堂”在稠江街道凤凰社区活动室展开。50余位居民在专业花艺师指导下，以花为媒、以美为愿，亲手创作新春花艺作品，为即将到来的春节增添一抹馥郁芬芳的春色。

活动现场，花艺老师从色彩搭配、造型设计到文化寓意展开系统教学，将传统插花技艺与春节民俗巧妙融合。居民们精心修剪花枝，将各类花材错落组合，创作出一个个饱含新春祝福的花艺作品。

本次活动通过花艺载体，既传承了传统年俗，更在花香馥郁间织密邻里情谊。



居民自由搭配花材



鱼球

精心摆盘

两头乌红烧肉

传统酒壶