新闻热线 87777777
扫码下载甬派APP

『心系寻常百姓　可读可用可亲』

宁波晚报

扫码关注宁波晚报视频号　扫码关注宁波晚报公众号

今天　晴到多云　5℃-13℃
明天　晴到少云　3℃-16℃

宁波日报报业集团主管主办《宁波晚报》编辑部出版
国内统一连续出版物号 CN 33-0087

2026年11月20日　星期五
丙午年十月十二

第11455期 今日16版

小雪腌菜

一本共享菜单聚起邻里烟火



邱隘镇郡柳社区的阿姨们展示制作的腌菜。

“小雪腌菜，大雪腌肉。”这句民间俗语，藏着顺应时节、储备冬味的生活智慧。

小雪节气将至，11月18日，鄞州区邱隘镇郡柳社区志愿者服务站里，一场腌菜邻里分享活动如期开展。

这场活动的举行，跟社区推出的邻里共享菜单有很大关系。这本菜单，不是社区统一拟定的食谱，而是由居民自发供稿、持续动态更新的邻里手作合集。菜单采取开放式收录模式，只要是居民愿意分享的拿手做法，都可以登记在册。

前期多场邻里手作活动中，居民们贡献的方子已经陆续收录其中，有大家一起制作、送给快递小哥的蛋黄酥，也有携手制作的乌米饭。菜单不只是配方文字，还简单记下每一道美食背后的小故事。

这次腌菜活动，居民王阿姨、冯阿姨带来的南北腌制技艺，也将作为新内容补充进菜单里。后续，社区还将面向全体居民开展菜单征稿，并且邀请社区里的孩子们参与手绘配图，用童真笔触装点食谱，把这份“邻里味道”变得更加鲜活有趣。往后社区每一场美食手作活动，都会持续往里面增添新方子，慢慢沉淀成属于郡柳社区自己的邻里食谱。

活动现场，大家分工协作，清洗、沥干、摊晾蔬菜，有条不紊。王阿姨向大家展示北方腌白菜、腌萝卜的做法，细致讲解盐水调配、环境温度、封坛发酵等关键步骤，分享自己常年积累的腌制经验。

冯阿姨带来宁波雪里蕻的传统腌制方法，讲解晾晒标准、放盐比例、压实出卤等本地制作要点，现场示范操作。居民们围在一旁认真观看，时不时提问探讨，互相交流自家的腌制小技巧，现场氛围轻松热闹。

社区书法达人许家静也在现场挥笔写下“小雪腌菜”。他笑着说：“今天我也是来向邻居们学习腌菜的，想着写上几个字，给咱们的活动添点仪式感。”

一本菜单，承载的是邻里之间的分享。大家把自家的经验拿出来，也从别人这里学到新做法，人与人的联结，就在食材、配方和一次次动手实践中慢慢建立。

记者 张子琪 通讯员 彭荟臻 文/摄

鄞州仙书岩石笋上发现“才翁”两字
或刷新宁波最早摩崖石刻纪录

A03

广告



责编　高凯　叶飞　审读　楼世宇　美编/制图　周斌