

浙江人对米粉的偏爱,藏在家里的那口缸里 它为什么敢称最好吃的年糕



慈城水磨年糕

年尾岁终,食物是最接地气兼具地域特色的年味表达。那么在浙江,哪一样食物当得起这个“最”字——毫无悬念,年糕。

浙江人,对于年糕的执念和采购量,相当于东北之大白菜,而宁波人,对年糕更是有一种近乎偏执的喜爱。

巧的是,全中国最好吃的年糕,也在宁波,在慈城,它叫水磨年糕。

老底子的宁波人,居家过日子,少不了缸缸甃甃的加持,腌咸齏菜的,腌冬瓜苋菜的,当然绝对也少不了“年糕缸”,尤其是年前,一整缸的水面下,就浸泡着一摞摞年糕。

慈城水磨年糕,何以敢称最好吃的年糕?



切片年糕

1

“水磨年糕,贵在技巧,在磨粉工艺上仿照了豆腐的磨法。”慈城年糕博物馆馆长许福军说。以慈城水磨年糕制作技艺为题材的“江北区年糕手工制作技艺”已被列入浙江省非物质文化遗产名录。

所谓水磨,有别于各地常见的“干粉年糕”,不是单纯的将米碾压成粉后蒸熟再压制而成,而是先将米磨成米浆,再过滤得到米粉,最后经过捣压变成年糕,口感上更细、更滑、更嫩更有嚼劲。

一般每年10月以后,地里割完最后一茬晚稻,西北风渐起,家家户户就忙着揉年糕了。

慈城水磨年糕用的是优质的晚粳米,洗净后浸泡,一般要泡7到10天,中间换一次水,防止米变酸变味。接着磨粉,这是“水磨年糕之魂”,磨出来的米浆在装满裹拢后,要覆盖上一层草木灰抽燥。

抽完燥的米粉是块状,不干不湿恰到好处。这时要用手和木刨,把榨干的粉再使劲儿揉散,这叫“撒粉”。粉碎后的米粉,再置蒸笼中猛火蒸透,蒸熟后把一大团放入石捣臼,将粉揉匀、揉实、揉糯,这就是“打年糕”了,最耗气力的一环。

最后,将揉好的年糕团搓成条,讲究的套上年糕板,脱模或撒印,做成形状、纹样各异的年糕,不讲究的,搓压成扁长的一条,俗称脚板年糕,用筷头点上红印。

老底子打年糕,做好码好,再晾两三天,硬得一根根跟镇纸似的,就搬出传家的老缸,把年糕一股脑倒进一缸天水(天落水)里,放最阴凉的角落存着,想到吃了才去捞。没有冰箱的岁月里,这一缸年糕能吃到来年春二三月。

2

旧时宁波人,大多从小吃年糕长大。年糕是妥妥的主食之一。

祖籍慈城的文化名家冯骥才曾说过,他年前的主要任务是给母亲置办年货,其中,慈城年糕就是母亲的“八大件”之一。

有一阵子通行南北的咸甜之争,问到宁波人这里,人家不仅懒得理你,还会扔个白眼。

永远不要给慈城水磨年糕的吃法,设限!

从原始的“火缸煨年糕”到“咸齏冬笋年糕汤”;从“大头菜烤年糕”到“菠菜毛蟹炒年糕”;

冒着热气的年糕“出炉”,小孩子会扯一条,热乎乎地一番拉扯后,包上榨菜裹成年糕团;也可以“糖炒炒,油爆爆”,撒进桂花增香,吃到“嘴角生大泡”还吃不停。

宁波人自豪于慈城年糕韧却不黏的爽滑口感,其实骨子里还有一层文化自信打底。

当地流传着这样的传说——伍子胥在慈城打过仗,死前交代部下:“如果百姓断粮,你们到城墙下掘土三尺,可得到粮食。”后来,越国进攻吴国,城中军民断粮,有人便想起他的话去挖城墙,挖到三尺多深,果然挖出“糯米砖”,十分坚硬,长年不变质。“年糕城砖”,救人无数。

在宁波的地方文献中,最早记载“年糕”两字的是清康熙年间的《桃源乡志》,“良湖稻,可做年糕。”

年糕的叫法,说明这种糕用于年节祭祀,已经有了一个相对固定的称谓。

宁波籍作家王静在《慈城年糕的文化记忆》中写道,慈城人家做完年糕后,就会举行“送年”和祭祖仪式。“送年”也是当地特有的称呼,即敬天地礼神明,一般和祭祖同日举行。

3

作为一种米和水的结合物,年糕很神奇地博得了浙江各地无条件的喜爱。

绍兴和杭州的年糕会掺一点糯米,更糯更黏一些,在炒煮之间充分吸收汤汁的鲜香;嵊州、新昌一带,全用粳米制作,但没有水磨这一道,韧劲更强,甚至可以切成细长的条状,像面条一样食用;台州一带,在制作年糕时浸泡时间短,米香更浓烈,口感上更粗放一些,配合海鲜或猪肉,主打一个灵魂陪伴;丽水的年糕加了灰汁,色泽黄亮,所以叫黄米粿,可当菜又可当主食……

年糕或各有个性,但有一桩意义是不变的,无论何地,做年糕真的是全家人、全村人共同迎年欢庆的事,这也是表达传统农人天地观、自然观和人生观的一次集中体现。

四季轮回,二十四节气如期更迭,人类的生活合着天地的节拍律动,当粮食进仓、稻草归垛,当冬日来临、寒意袭人,家家户户为迎接春节忙碌地制作年糕,或者是汤团、发糕、糍粑、嵌糕……

它们都是米与水的结合,也是力量与愿望的结合物,是汗水浇灌下的果实与心中祈盼、人生愿望的结合,是人们寄予物质和精神双重希望的结合。

在中国最讲究也最斑斓的风俗过大年里,年糕和它的米氏家族烙印着千年农耕文明的记忆和符号,融入三餐,跨越四季,成为稻作文化一个传承化、精致化、共享化的民俗美食。

春节特刊·

年味

新春寄语

在米与水的结合中,寄予了人们在物质和精神上的双重希望。

本报记者 李蔚

