

阿拉
手艺人

刘兴和：

指尖米香

印刻时光的香甜记忆



刘兴和在制作印糕。



小朋友在体验印糕制作。



“老底子手工作坊”制作的糕。

3 指尖上的传承
印糕里的时光密码

在工坊烤箱的热气氤氲中，刘兴和向孩子们和体验者展示着印糕的精髓。“选用的是宁波本地早米。”他捧起一把雪白的米粉，指尖捻动着解释，“早米要颗粒饱满，和黄豆一起炒到金黄，火候差了，粉的香气就减了。”他试过太多米种，“外地米黏度小，做印糕会太松；用糯米则会非常硬，只有本地早米的性子，最合印糕的脾气！”

糖浆的熬煮更是关键。他一边搅动着糖浆，一边念叨着自己摸索半生的门道：“白糖、红糖加葡萄糖，用慢火熬，甜味才正宗，糕才能酥脆不黏牙。”这其中的比例藏着大学问，“印糕的关键是比例精准——糖浆里三种糖的配比、糕粉与糖浆的配比，都是我一年又一年试验出来的。”他笑着说，“糖浆少了松散不成型，多了烤完太硬，差一点都不行。”

印糕各式各样的图案则来源于这些“工龄”三四十年梨木糕板。“这块是祥云纹，云气绕着圈儿，盼着日子像云团似的，顺顺当当平平安安；那块刻着‘德’和‘庆’的字，‘德’是盼着娃娃们走正道、有德行，‘庆’是图家里多些喜事、常逢欢庆……”他轻抚着磨得发亮的印糕板感慨，这些花纹不只是好看，老辈人更是把祝福刻进了木头里。

手作的灵魂，则藏在刘兴和的每一个细微动作里：米粉豆粉磨完要过筛，筛粉要轻、慢、匀；填模需“满而不溢”，确保图案清晰；压实讲究“力道透”，木杖贴着糕板，掌根发力慢慢碾平；脱模则要快、准、脆——木槌敲击糕板两侧的节奏，是唤醒完美印糕的独门秘语。为防黏连，刘兴和还会在模具里轻撒一层松花粉。

与宁波其他地区松软的印糕不同，刘兴和的印糕要进烤箱烘烤。一炉印糕出炉，焦糖色的光泽无比诱人，米粮甜香混着烤得微焦的酥脆气味弥漫开来，仿佛时光也变得醇厚了。

“我这辈子，就守着这点米、这勺糖、这块板了。”刘兴和说，虽没有正式收徒，但近年来逐渐有“做糕人”邀他去教学了，“只要条件允许、身体允许，我会一直教，让这指间的米香飘下去。”

记者 张贻富 见习记者 徐嘉胤 文
记者 蒋晗忻 摄

1 米香里的少年印记，烙下一生的牵挂

刘兴和的指尖，早已浸透了印糕的香甜。这份情缘，始于宁波街巷里弄的烟火气。“小时候，家家户户基本都会这门手艺。我最盼的就是逢年过节，看老师傅们变魔术似地把米粉变成带着各式图案的印糕，那香气，勾得人挪不开脚！”这份深植于味蕾的记忆，牵引着已过而立之年的刘兴和转行投身印糕行当，这一干就是三十多年。

彼时，他的传统食品厂是街坊邻里甜蜜记忆的来源。纯手工制作，道道工序费时耗力：铁锅炒米，石磨碾粉，柴火慢焙，配方比例、火候全凭经验拿捏。刘兴和常说，光是把粉压实进模具就得费不少劲，烘烤时的热气更是熏得人发烫，“那时候，做糕是力气活，更是良心活”。

然而，岁月不饶人，更不饶老手艺。近些年来，市面上各色零食迭代迅速，适配着快节奏的生活，随手就能买到。“很少有年轻人会特意寻来，尝一块带着老

味道的印糕了。”

更让他忧心的是，这门手艺正面临失传，“找不到能静下心来学这‘笨功夫’的接班人。”刘兴和坦言，手工制作耗时费力，年轻人觉得远不如打工来得“划算”。

但在刘兴和心中，这些印糕不仅仅是“老味道”的吃食，更有重要意义。因着“糕”与“高”的谐音，这方方正正的小点心早成了宁波人生活里的“吉祥符号”。开学前，长辈们会塞一块块印糕给孩子，盼着他们学业“步步高”；清明祭祖时，摆上几碟素净的印糕，米香里藏着对先人的念怀；而寻常日子里，它就是街坊邻里口袋里的念想，是老一辈宁波人捧着茶、聊着天，就能嚼出大半辈子滋味的老零食……

各种无奈之下，刘兴和还是放下了手中的印糕，关闭了经营多年的厂子，那份曾飘满街巷的米香，似乎也随着烘箱的余温一同沉寂，只留待追忆。

2 米香重燃处，让老手艺遇见新知音

就在刘兴和以为这门手艺将随他老去时，贵驷社区带着诚意叩响了他的门扉。“社区干部来了好几次，说不能让咱宁波的老味道断了根。他们那份心，热乎乎的，让我觉得这手艺还有人惦记。”

今年，社区专门为他开设“老底子手工作坊”，购置了全套装备，这方小天地，成了他重燃“灶火”、延续糕香的崭新舞台。

重拾糕板，刘兴和的心境已不同往昔。少了谋生的压力，多了传承的使命。“印糕不只是填

肚子的点心，它是刻着宁波人念想的‘活化石’。”刘兴和欣然“受聘”，将毕生经验倾囊相授，更将目光投向未来——让下一代亲手触摸这份“甜蜜”的传承。

如今，“小候鸟”、新就业群体、少数民族同胞都来“老底子手工作坊”体验过印糕制作，“这不只是一种饮食上的文化交流，我更希望将这门手艺的种子，播到更多年轻人的心中。”看着不同的面孔因同一块印糕展露笑颜，他总觉得心里暖暖的。

一方梨木，能“铭刻”怎样的生活滋味？是早米与糖浆交融的质朴甜香，是木槌敲打模具的笃实回响，还是烘烤热气里唤醒的旧日时光？每一块印糕的诞生，都镌刻着刘兴和对古法的坚持，对乡愁的守护，以及让“老味道”在现代生活中持续飘香的执着求索。

夏日午后，在镇海区贵驷街道的“老底子手工作坊”，浓郁的米粮甜香与孩子们兴奋的惊叹声交织在一起。年逾古稀的刘兴和师傅，掌心布满岁月与米粉打磨的痕迹，正将一捧混合着糖浆、芝麻、花生碎的糕粉，轻柔而精准地填入一方雕花的梨木糕板中。

“手腕要稳，力道要匀。”他轻声指导着围在身边、满眼好奇的“小候鸟”们，木槌轻落，“啪”一声脆响——一枚纹饰清晰的糕胚便跃然眼前。这寻常巷陌里的“米香课堂”，正是这位与印糕相伴三十余载的老匠人，让千年手艺“活”起来、“香”下去的最新注脚。