

阿拉
手艺人

董香茂：铁锅里的炒货光阴

在鄞州区白鹤街道贺丞小区，满是烟火气的街口，董香茂炒货店静静伫立。午后的阳光透过枝叶的缝隙洒下，在地面留下斑驳光影。董香茂头戴印有“董香茂”标志的黑色帽子，身穿T恤，双手戴着白色手套，正专注于店门前那口泛着岁月痕迹的大铁锅。

他微微弯着腰，眼神紧紧盯着锅中的食材，将筛选好的瓜子缓缓倒入锅中。紧接着，熟练地操起铁铲，开始翻动起来。铁铲与铁锅碰撞，发出有节奏的声响，和着瓜子在盐粒中滚动的“沙沙”声，宛如一曲独特的市井乐章。不远处，一筐筐炒制好的年糕片泛着金黄，散发出淡淡的米香，与空气中弥漫的瓜子香气交织在一起，引得路过的行人纷纷侧目。



董香茂熟练地炒制年糕片。
记者 张贻富 摄

1 灶间烟火：从茶叶店到非遗炒货

时光回溯到1999年，彼时的董香茂刚从部队退伍，被分配到东钱湖的茶厂工作，之后受命经营宁波的茶叶铺面。茶叶买卖受季节影响极大，产茶季节收入尚可，可一到下半年，生意便冷冷清清。望着门可罗雀的店铺，董香茂满心焦虑，苦思破局之法。

转机出现在2005年。他进了一批炒年糕片试着在店里售卖，一位顾客买后不经意间问了句：“老板，怎么不自己炒货？”一语惊醒梦中人，董香茂暗下决心：“要不，试试炒货？”

这一试，就炒出了宁波唯一的手工炒货非遗技艺。董香茂买来铁锅、铁铲和一麻袋年糕片，坐在丈母娘家的炉灶旁，一边生火、加柴，看着丈母娘炒制，一边自己默记方法，再一遍遍研究炒制的用料、火功及技巧。

不久，董香茂炒货店就在鄞州南演武街和文景街的交叉路

口开张了。让他没想到的是，他炒制出来的年糕片很受欢迎。为了不辜负顾客的信赖，董香茂委托年糕加工企业用优质新粳米、糯米加工年糕片，炒出来的年糕片香脆不粘牙。见年糕片如此受宠，董香茂又探索炒制瓜子、花生、蚕豆等，生意很不错。

董香茂的铁铲翻动了20个春秋，如今店里的炒货单上，瓜子、年糕干、小京生、香榧子列得整整齐齐，近20个品种里，光年糕干就有咸、甜、海苔等6种口味，都是他一铲一铲“炼”出来的。

“以前在部队当炊事员，抡过大铁锅给160人做饭。”董香茂笑着扬了扬胳膊，铁铲在手中转了个圈，“现在这锅，小意思。”可真炒起来，半点不敢含糊：炒瓜子要选赤峰363品种；炒年糕干得用宁波本地新粳米做的年糕，晒到“手指掐不动”才合格，太干了会碎，太湿又不脆。

2 铁铲上的功夫：410℃的火候密码

走进董香茂的炒货世界，就如同踏入了一个充满奥秘的味觉殿堂。在食材选择上，他有着近乎苛刻的标准。比如，炒瓜子必选赤峰葵花子363品种，产地充足的日照和特殊的土壤条件，孕育出颗粒饱满、品质上乘的瓜子，炒制后口感酥脆，香气浓郁。

而在炒制过程中，火候的把控是关键中的关键。就拿炒瓜子来说，温度需缓慢升至410℃，并全程持续七八分钟，多一分则瓜子焦糊，少一分则香味不足。这看似简单的温度和时间控制，背后却是董香茂多年来的经验积累和无数次的尝试调整。

董香茂的第三代炒锅加装了温度控制器，可即便有了现代化的辅助设备，他仍坚持用手感和经验去微调。他的双手，不知被滚烫的铁锅、飞溅的火星烫过多少次，留下了

一道道或深或浅的痕迹，这些伤痕，是他对炒货技艺执着追求的见证。

最见功夫的是炒年糕片。半斤晒好的年糕片倒进盐锅，得像哄孩子似的不停翻动。看着它们从灰白扁平的“小可怜”，慢慢鼓起、蜷曲，穿上焦黄色的“外衣”，董香茂的眼睛亮得很：“你看这卷边，得像小姑娘的裙角才好。”筛掉细盐时，年糕片的香气溢出来，直往人的鼻子里钻。

他的炒货比市价贵一倍，生意却很好，总有回头客，光年糕片一年就要炒2万斤。“有位郑州的客人，特意来宁波买瓜子，走的时候还加上了微信，后来又推荐给了很多当地的顾客。”董香茂翻看聊天记录笑道，“现在老客带新客，很多人没到过店里，却成了忠实粉丝。”还有一位台湾客人来宁波五趟，就有四回专奔他的店。

3 传承的滋味：怕断在手里的手艺

随着董香茂炒货的名气越来越大，“宁波市非物质文化遗产”的荣誉也花落他家。然而，面对这份殊荣，董香茂在自豪的同时，更多的是担忧。如今，手工炒货这门技艺正面临着后继无人的困境。

董香茂曾多次尝试招收徒弟，想要将自己的技艺传承下去，结果却让他满心无奈。有的年轻人来了没几天，就因忍受不了长时间翻炒带来的手臂酸痛、灶台高温的炙烤，以及学习过程的枯燥，纷纷打了退堂鼓。即便有个别坚持稍久的，也难以真正沉下心来，深入钻研这门需要耐心和时间沉淀的手艺。

“现在的年轻人，生活条件好了，愿意吃苦的少喽。可这门手艺，要是断在我手里，太可惜。”董香茂望着店

门口的大铁锅，眼神中满是落寞与期许。他深知，手工炒货不仅是一门技艺，更是承载着宁波人乡愁与记忆的文化符号，从炒货的香气里，能品出老宁波的烟火温度，能忆起几代人关于年节、关于团聚的温馨画面。

为了让更多人了解这门技艺，董香茂开始主动“走出去”。他频繁参加各类非遗展示活动，在社区广场、文化节现场，支起小灶台，现场演示炒货技艺。面对围拢过来的人群，他耐心讲解、手把手教学，从如何选料到火候把控，事无巨细。看着孩子们好奇又兴奋的眼神，看着年轻人用手机记录下这传统技艺的瞬间，董香茂心头总会燃起一丝希望：或许，在这些年里，就有愿意接过传承接力棒的“有缘人”。

4 烟火延续：炒货里的温暖坚守

暮色渐渐笼罩了贺丞小区的街口，炒货店的灯光亮了起来。董香茂停下手中的活计，擦了擦额头的汗，望着锅中微微发烫的炒货，眼神里满是温柔。

这些年，炒货店的生意起起落落，但董香茂从未想过放弃。老顾客们的支持，是他坚守的动力。那位从年轻时就来买炒货的阿姨，如今带着孙辈继续光顾；还有那些远在外

地的宁波人，特意托人或者在线上回购，只为了那一口熟悉的老味道。他们说，董香茂的炒货里，有家乡的烟火气，有记忆中的年味儿。

这或许就是阿拉手艺人的日子：铁锅里的炒货翻转，把寻常食材炒成乡愁，把日复一日的坚守，炒成非遗的温度。就像董香茂说的：“只要这锅还热着，老味道就不会走。”

记者 张贻富 见习记者 徐嘉胤