

宁波人的冬天 逃不出这口米食

□顾亚萍/文 朱思盼/摄

民以食为天。

宁波人冬天,最喜好的就是这口米食。



蒸笼



1973年在河姆渡遗址发现大量水稻,经过鉴定是亚洲栽培水稻,证明了我国是世界上水稻栽培历史最悠久的国家。

我国南方称谷粒为稻谷或谷子,又称水稻。水稻一年种植两次,早稻春季播种,民间有“三月种田下秧子”之说,盛夏季收割并种植晚稻,过去用“双抢”来形容抢收抢种。晚稻在每年秋季成熟后收割,经过打稻机脱粒,把稻子分离成稻谷和稻草。稻谷再经碾米机器分离出砻糠和白米。

稻谷有籼稻、梗稻和糯稻之分,米就有了籼米、梗米和糯米。梗稻去壳成为梗米后,外观圆短、透明。煮食特性介于糯米与籼米之间。糯米又分梗糯、籼糯,梗糯外观圆短,籼糯外观细长,颜色均为白色不透明。糯米煮熟后米饭较软、黏。江南一带,通常把籼米、梗米当主食,尤其是梗米作为主要食用米,糯米则用于酿酒、制作金团、粽子等副食品。



二

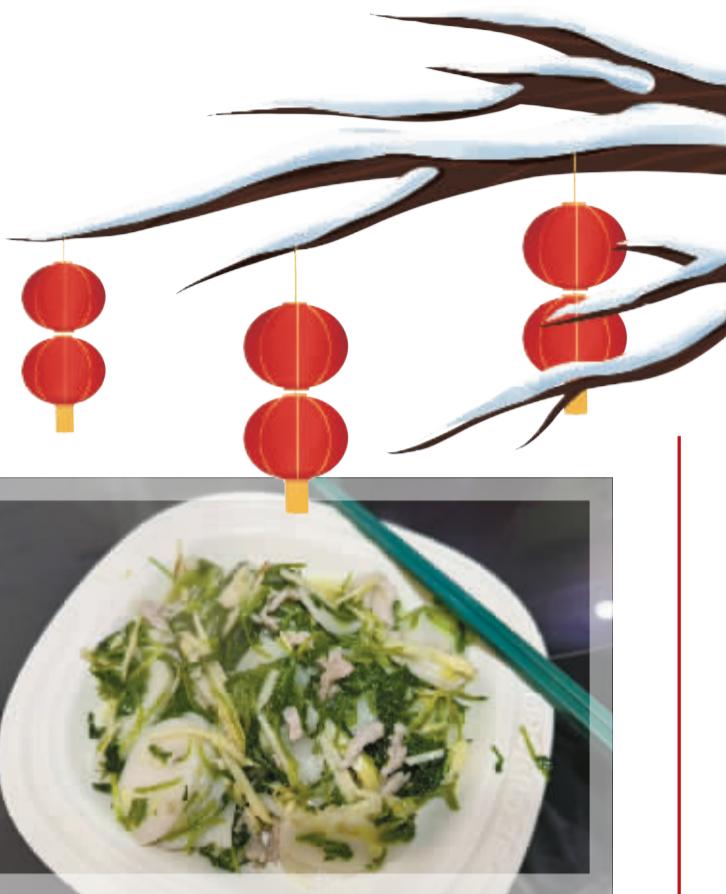
来说说年糕。梗米除烧饭煮粥作主食外,用其制作的年糕可算是宁波人最主要的副食品之一。过去是手工制作年糕的。优质晚梗米洗净后,用水浸泡三四天,掺水磨成浆,榨去水分至不干不湿的粉状,然后上锅蒸,蒸熟后倒入捣臼内,一个人用捣子头摏,一个人翻动粉团,让粉团能摏得均匀;直至将粉摏成大团,从臼中取出,将大团分成小团,再搓成长约20厘米的圆条状,放到年糕印板上压扁成型。印板上有不同的花纹雕刻,如梅、兰、竹、菊或天官赐福等吉祥图案,有的则做成“玉兔”“白鹅”等小动物,花样繁多。

现在我们吃到的大多是机器制作的年糕。每年12月,年糕厂就忙碌起来。蒸熟的米粉倒进年糕机后,白嫩软糯的年糕就成型了。过凉水后,再将年糕层层叠起,最后放在竹排上晒凉。刚做好的年糕,整条软软的,用刀怎么切都是年糕团样,等到年糕充分凉透,再一根根浸在水里,煮前捞起切片。现在真空包装年糕条就省却了浸水环节,有些新品种的火锅年糕比切片年糕还要省事,可以直接用来烹调。

宁波人向来喜欢吃年糕,煮、炒、炸、片炒、汤煮等,且咸甜皆宜。如传统白菜炒年糕、荠菜炒年糕、咸齑年糕汤、大头菜烤年糕、青菜肉丝年糕汤等,还有番薯煮年糕、白糖搵年糕等甜点,偶尔去乡村吃煨年糕也是风味独特。近些年还流行起白蟹炒年糕、茄子年糕煲等创新菜。

冬令时节,最受宁波人欢迎的是大头菜烤年糕,老底子冬至前夜每户人家都是要烧一锅的。准备好大头菜,两棵菜能煮满满一锅,捞出浸在小水缸里的新米年糕若干条,每条对切成二段。傍晚灶头烧起来,铁锅里放入切成块状的大头菜,加水烧至约五分熟,依次加菜油、酱油、年糕,焖烤至烂熟,烤好的大头菜软软甜甜,不用加糖出锅即可食用。一时间灶房间既红

红火火又香气扑鼻,令人馋涎欲滴。



炒年糕

三

宁波最具名气的糯米食品当属猪油汤团。猪油汤团是用糯米粉和猪油馅一起裹成的。我清晰地记得小时候裹汤团的场景。先是要准备食材,当年收割的新糯米,自然是最好的,不但口感好,色泽也晶亮。每一年,晚稻收割后,母亲买来新糯米,全家开始准备磨糯米粉。母亲把糯米淘洗干净后,在缸里浸上两天两夜,捞起后,一起运到加工厂用石磨磨成米粉,回家后把盛满湿米粉的白布袋吊起来,等到沥干水分后,用手搓成一根根圆柱状,在顶部用拇指按一个凹槽下去,然后取馅塞进凹槽中,把馅包在里面,再用手掌搓圆。做好的汤圆放入锅内煮,待汤圆浮出水面,说明熟了,便可取出食用。

糯米掺其他米还可以加工成其他米制食品,如酿米酒、米馒头和糟带鱼等。甜酒酿是我母亲最拿手的。糯米蒸熟拌上酒曲发酵而成。若在炎炎夏日,吃上一碗冰凉的甜酒酿,自是五脏透凉;若在寒冷冬天,将酒酿与金丝琥珀蜜枣或鸡蛋一起煮沸,吃起来又香又甜,令人寒意顿消。若把糯米粉搓成小圆粒,放入桂花做成桂花圆子,和甜酒酿一起煮,酒酿的甜润,圆子的软糯,甜而不腻,回味悠长。

四

因年糕与“年年高”谐音,寓意着人们的工作和生活质量一年年提高。所以到了新年,都要吃年糕。前人有诗云:“年糕寓意稍云深,白色如银黄色金。年岁盼高时时利,虔诚默祝望财临。”宁波民间也有“年糕年糕年年高,今年更比去年好”的谚语。

年糕我所欲也,猪油汤团亦我所欲也。对宁波人的冬

天来说,没有一个人能逃出这口米食。既方便又美味的年糕,成为人们餐桌上的日常,而猪油汤团作为一份美丽至极的甜点,总能在合适的时候慰藉我们的心灵。今年的这个冬日里,就让一份酸酸爽爽、热气腾腾的咸齑肉丝年糕汤,外加一碗甜而不腻、糯而不黏的猪油汤团来驱走寒意吧!