



烟火里的 煨菜年糕

□秦钦儿/文 朱思盼/摄

宁波的冬天是从一锅煨菜年糕开始的。如果在宁波乡下农家院子里，支起了一口大铁锅，木柴在底下烧得哔哔剥剥，满院飘着大头菜煨年糕的香气，那一定是天真的冷起来了。

煨菜年糕适合在天冷的时候吃。大冷天，人走在风中，缩着脖子，抖抖索索。这时候，风送来了一阵香气，寻着这气味，拐到某个弄堂口，停下脚步，咽着唾沫，来一碗煨菜年糕。摊主老婆婆的小铁锅架在煤炉子上，咕嘟嘟翻滚着热气，糊嗒嗒一锅，但就是惹人口水滴滴嗒。

刚出锅的煨菜年糕极其烫嘴。得用筷子或者竹签戳起，吹几口气，风头上凉一凉，然后龇牙咧嘴地小口咬。最好有只小碗，舀一勺汤汁，夹几筷煨菜，年糕挂着浓浓的汤汁，就着汤汁吃，满嘴留香。两块煨菜年糕吸溜吸溜吃下去，浑身立刻暖和起来，头顶开始冒热气，连腰杆都挺直了几分，在风中不再瑟瑟发抖。

煨菜年糕的魅力在于食材简单而滋味醇厚，灵魂在于它的选料。宁波年糕的制作工艺独具特色，选用晚粳米与糯米按特定比例混合，经山泉水浸泡一天后，采用传统石磨研磨，再经千捶百打，方成就那软、糯、韧、滑的质地——这就是宁波人引以为傲的水磨年糕。

配得上宁波水磨年糕的，一定是本地农民露天种植的天菜心，或者大头菜，其次是上海青。冬菜经过霜打，味道清甜微苦，是煨菜年糕风味形成的关键。冬菜下锅煨炒，去除水汽和生涩味，加入酱油、糖、油和水。煮到半熟时放入年糕，在慢火煨煮中与酱油、糖充分融合，直到菜叶变成深油亮的褐绿色，浓稠的汤汁几乎全部收干，滋味深深渗透进年糕里。大头菜酥烂入味，咸中带甜，年糕吸饱了浓郁的酱汁，变得格外软糯绵密，咸香鲜美。这一

锅“浓油赤酱”的软糯咸香，简单又暖心，考验的却是火候与耐心。

或许每个宁波人的记忆里，都有一碗热气腾腾的煨菜年糕，它可能出现在冬日傍晚的餐桌，也可能是远行归来时，母亲端上的第一道点心。人们对年糕的感情，也早已超越了食物的范畴。年糕寄予着“年年高”的美好祝愿，是冬至、新年常吃的食物。宁波地区出土的春秋战国时期陶制蒸器，印证了当地悠久的稻米加工技艺。明代《宁波府志》记载：“十月，农家制糕，备岁需”，道出了年糕是冬季储粮之一。明清时期，随着宁波商帮的脚步，年糕被带到上海、天津等地，其耐储存的特性也使其成为远洋商船的必备食品。

宁波人对“糯叽叽”的食物好像情有独钟，比如青团、麻糍、水磨汤圆、水磨年糕……有趣的是，与口感“糯叽叽”的年糕形成鲜明反差的，是宁波方言那种“石骨铁硬”的质地。这看似矛盾的特质，恰恰体现了这片土地的独特——面朝大海，需要搏击风浪的坚韧意志，这是方言“石骨铁硬”的源头；背靠四明山，积淀农耕文明的温润底色，这正是食物“糯叽叽”的由来。这两种特质在宁波人的生命中达成了奇妙的统一。

饮食的至高境界，是不仅能滋养身体，更能安顿心灵。煨菜年糕正是用一种朴实而亲切的方式，不断提醒着人们：我们是谁，我们从何处来，我们的心灵又终将归于何处……

当漫步冬日的街头，闻到煨菜年糕的香味，那就循着香气，去品尝一碗正宗的煨菜年糕吧，去感受由舌尖直抵人心的温暖。这温暖源自被霜打过的土地，源自慢火熬煮的时光，更源自一代代人积累的生活智慧。

软糯的

□陈金裕 文/摄

西山下年糕

铁锅烧到冒青烟的刹那，“刺啦——”一声，整个世界都醒了。斩成豪迈大块的东海梭子蟹，裹着晶亮蟹黄扑进热油里，瞬间迸发出海与火相遇的爆裂香气。而真正的主角总是姗姗来迟，那一碟切得匀薄如银元的西山下年糕，顺着锅沿滑下，立刻在橙红的蟹油中变得透明、软颤，边缘微微卷起金黄的焦痕。酱汁是琥珀色的，浓稠地包裹住每一片年糕，让那抹白染上诱人的酱色光泽。起锅前撒一把青葱段，白的根、绿的叶，热力一催，那股子生辣转为甘香，直往人鼻腔里钻。这一碟端上桌，哪里只是菜？分明是一份冬日里最滚烫的邀约。

这让人魂牵梦萦的软糯，诞生于象山港畔那个叫西山下的村落。若你在农历冬月来访，定会被村东头那永不散场的白色云雾攫住，那是年糕作坊蒸腾的水汽，带着新米清甜的吐息，在冷空气中凝结成一片看得见的暖意。推门而入，现代化的蒸箱吞吐着云雾，但最动人的仍是那关键时刻，老师傅凝视着蒸汽，凭数十年经验判定那“熟”的临界点，那是任何精密仪器都无法完全捕捉的、关于“糯”的灵魂时刻。

西山下年糕的软糯，是有骨气的软糯。秘诀藏在那黄金配比中：七分粳米三分糯米，粳米赋予挺拔的筋骨，糯米贡献缠绵的魂灵。米要选当年新收的，在清冽山泉中浸足时辰，让每一颗米粒都吸饱水分，仿佛沉睡的种子等待一场苏醒。碾粉需慢工，急不得，高速摩擦产生的热会伤了大米的原性。最好的粉，握在手里是凉滑的，像最细的流沙，从指缝间滴下时，会扬起一层带着甜味的薄烟。

蒸制环节是年糕的“成年礼”。米粉铺进蒸桶，须匀如初雪。蒸汽从底部丝丝缕缕渗入，慢慢地将整屉粉无声地征服。待到满室云遮雾绕，那熟透的香气，一种扎实的、让人心安的谷物芬芳，便宣告了涅槃的完成。热粉倾入机器，从孔模中涌出时，已是光滑如缎、温润如玉的条状。一条条年糕并肩躺在竹匾上，在风中慢慢收敛热意，变得柔韧而坚定。这场景，竟暗合了宋人范成大笔下“拨雪挑来踏地毡，味如蜜藕更肥醲”的田园诗意，只不过主角从春蔬换作了冬糕。

这刚“成年”的年糕，性格最为活泼。趁热揪下一小块，不需任何点缀，放入口中。先是温热

的熨帖，牙齿轻轻一合，那软韧便温柔地抵抗，随即缓缓化开，纯粹的米甜如清泉般漫溢。若蘸上一勺新采的高湾枇杷蜜，琥珀色的蜜液渗进糕体细微的孔洞，甜便有了层次，有了流光的质感。这是最直白也最奢侈的吃法，是与年糕灵魂的直接对话。

“苔条年糕”是象山人的一绝。西沪三宝的绿苔，晒干焙香，揉成松脆的墨绿碎末。年糕切片，在锅中小火慢煎至两面微黄、中心鼓起，这时撒入苔条碎与少许海盐。霎时间，咸香、海味、焦香与米香轰然交响，年糕边缘脆如薄壳，内里却软糯拉丝，那滋味，仿佛将整片海与田都收于方寸之间。

更家常的，是雪菜冬笋炒年糕。自家腌的雪里蕻酸爽脆嫩，冬笋片甜嫩无渣，与年糕同炒，只需少许猪油与酱油提味。年糕吸饱了雪菜的酸鲜与冬笋的清甜，变得油润明亮，每一片都成了滋味的载体。这是冬日早晨唤醒肠胃的妙物，一筷子下去，满口都是山野的清气与阳光的暖意。

最富野趣的，莫过于围炉烤年糕。炭火红彤彤地静燃，年糕片搁在铁丝网上，不一会儿便不安分地鼓胀、变形，表面泛起细密的泡泡，结成金黄龟裂的脆壳。这时迫不及待咬下，“咔嚓”一声脆响后，是烫舌的、几乎要流淌出来的糯软膏腴。若是涂一层薄薄的豆酥糖粉，糖粒在热力下微微融化，渗入裂缝，那甜便有了焦香的注脚。冬夜漫漫，有这一炉暖光与脆响，便觉得岁月可亲。

说到底，西山下年糕的好，在于那一口“活”的糯，不是无骨的绵软，而是带着米粒记忆的柔韧，是能在舌尖苏醒一片田野的生机。它遇火则焦香，遇汤则温润，遇海味则鲜灵，遇山珍则清雅，像极了这海边人家融通百味的性情。那软糯的、会呼吸的西山下年糕念想，已悄然种在每一个尝过它的人的味觉记忆里，只待某个寒冷日子，再次被唤醒。

