

一口“软糯”，满是年味

□记者 刘淑芳 徐丽雅

什么最能勾起你对“年”的温馨记忆?

对于很多人来说,麻糍无疑是不可或缺的一味。其景宁方言谐音“无事”,让品尝麻糍成了寓意“岁岁平安”的过年仪式,承载着人们对新年的美好祈愿。

在景宁,有一对父子,将麻糍的意义推向了更深的层次——它不仅是一种食物,更是镌刻心底、满载30余年温暖回忆的家乡味道。他们在坚守传统的同时,巧妙地融入新潮的元素。两代人的接力传承,让这一口“软糯”焕发新生,既保留了情怀的温度,又洋溢着年轻态的魅力。

这也彰显了年味的真谛,在于既不忘回味往昔的温情,又能享受当下的欢庆。而实现这一平衡的秘诀,正是与时俱进。



小夏制作的新品麻糍



位于文化路的新店



老夏坚持走街串巷卖麻糍

安放乡愁

在某社交平台上输入“老夏麻糍”,评论区内好评不断,比如甜而不腻、糯而不粘、余香绕口等。对于那些对麻糍情有独钟的吃货而言,“乒乓球”般大小和可爱的老夏麻糍,简直是治愈负能量的存在。当然,老夏麻糍之所以“火出圈”,并不仅仅因其味美,更在于它带来的乡愁滋味。

有人说,糯叽叽的麻糍,是江南年味的精髓、生活烟火气的凝练。在很多人儿时的记忆中,春节前的那一两周,乡村里家家户户都会沉浸在制作麻糍的忙碌与喜悦中。

这种独特的糯米美食,以其光滑细腻的口感、老少咸宜的味道,深受大家的青睐。而被人亲切喊作“老夏”的夏培盛,则靠着一辆三轮车、一个自制的不锈钢手摇麻糍桶、一个响亮的喇叭,还有那令人回味无穷的黄豆粉裹麻糍,将这份甜丝丝、软乎乎的年味,延续到了景宁人日常的每一天。

在55岁那年,老夏决定激流勇退、停下了走街串巷叫卖麻糍的生意。三年后的2022年8月,一个偶然,他的儿子夏鑫鑫随手拍摄了一条老夏做麻糍的视频,意外地触动了众多景宁人的心弦,勾起了他们深藏心底的童年回忆。无论时光如何流转,大家依然没有忘记老夏和他传播的乡情。

夏鑫鑫回忆道,老夏的麻糍生意起源于1997年、自己出生那一年的冬天。而追溯至更早之前,每当冬季来临,老夏所居住的那个小山村里,就有制作麻糍的传统。那时节,麻糍的馥郁香气总是让人馋涎欲滴。老夏瞧见他走进来,便顺手递去两个乒乓球大小的麻糍。他一边品尝着那热乎乎、香喷喷的麻糍,一边兴致勃勃地观看刚出锅的糯米饭被倒入石臼中,随后被众人合力揉捏成团,再经历一番揉捶打制的全过程。

在吴依软语的江南之地,食物的制作似乎也秉承了其地域特有的精细与柔顺。比如麻糍,从前期精选糯米、细心浸泡、蒸煮,到后期精心揉团、有力地揉捶,使其变得嫩滑细腻,这一系列动作中的流畅与精准,犹如戏曲演员精湛地完成一出从出袖到收袖的表演。

如今,这样传统的麻糍制作场景,依旧在许多山村里上演,而那些无法亲临现场的人们,则将内心深处对故乡的眷恋,藏进街边这些售卖麻糍的小摊、小店。那一缕缕乡愁,在一口口软糯里,缓缓流淌,

温暖而又绵长。

逆龄生长

从小耳濡目染的夏鑫鑫,对父亲的这项手艺很感兴趣。但与老夏不同的是,他渴望在传统滋味中融入自己的独特理解,并专为年轻人打造。经过夏鑫鑫的不断改进,老夏麻糍逐渐有了自己的特色,也征服了一众吃货。

在他那仅仅19平方米的小店里,“糯米美学”得到了淋漓尽致地展现,化身各种口味的软糯麻糍。除了经典的黄豆粉、芝麻粉麻糍之外,还有诸如芋泥、红豆沙等各种馅料的麻糍,咸鲜、香甜等各种层次的味道在这里竞相绽放,满足每一位吃货的挑剔味蕾。

制作手法上,夏鑫鑫也大胆突破传统。不再局限于将搓圆的麻糍裹上黄豆粉,而是将一团软糯的麻糍均匀地摊在手上,随后根据个人喜好,添加甜度适中的芋泥,或是香甜蓬松的海苔肉松,亦或是加入一颗咸香可口的咸蛋黄,当然,也可以选择将它们全部加入。接着,用麻糍将这满满的馅料紧紧包裹,最终塑形成一个形似大蒜的可爱团子。

“年轻人需要的是更年轻化的点心。相较于过去,如今的消费者既怀念传统的味道,又热衷于探索新颖的口味。”因此,在制作和口味创新上,夏鑫鑫巧妙地融合了不同食材,并在保持低糖的同时丰富馅料的风味层次,让消费者能够享受到更多元化的味觉体验。

这样的创新,受到越来越多年轻人的喜爱。为了满足消费需求,部分生产工序逐渐采用机械化生产来代替了手工操作。尽管老夏早年间就已引进机器来揉打糯米饭以此提升生产效率,但夏鑫鑫却致力于在机械化的浪潮中,在某些环节保留手工制作的温情,有的甚至会进一步提升手工制作精细化的程度。比如在馅料制作这一关键环节,他从选料到制作都坚持纯手工,以此确保麻糍的品质与独特风味。

此外,糯感对食物储存和保鲜有着极高的要求,稍有不慎产品便会变硬,从而失去软糯的口感,因此原来的麻糍大多都是现做现吃。现在,在麻糍团子外裹上一层糯米粉,并以保鲜膜进行最简单的隔绝,就能让小小的麻糍更易于携带与保存,让食客们享受软糯的时间大大延长。

透过那层透明的薄膜,也可以直观地看清糯米团子白嫩细腻的模样。这不仅仅是一种感官体验的升级,更是传

统美食在现代创新手法下所展现的一次“逆龄生长”。

创造时尚

2022年,25岁的夏鑫鑫从杭州辞职返乡,之所以选择做麻糍作为自己的创业方向,背后有着更为深远的考量。

他敏锐地察觉到,“糯叽叽”这一标签,在当今美食界如同一股不可忽视的潮流,不仅广泛覆盖了从主食到小吃的各个角落,更巧妙地延伸到了甜品及饮品配料之中。正因如此,夏鑫鑫坚信,这定是一门颇具市场前景的生意。

事实上,跟踪糯感的流传与发展历程,不难发现它早已深深植根于源远流长的中华美食文化之中。时至今日,传统与流行的元素仍在其中不断碰撞、融合,使得糯感美食依然展现出强大的流行潜力。

夏鑫鑫告诉记者,关于“糯”这一口感特性,有研究表明,糯感食物以其独特的软、弹、黏、韧等复合口感,在口腔中停留的时间相对较长,不仅能有效刺激味蕾,还能极大地增强人们享受食物的满足感。此外,在中国传统食物中,糯米的黏性及其背后团圆的寓意,也无形中增加了糯感食物对人们的吸引力。于是,他巧妙地将这一传统文化理念融入了自己的麻糍产品中,并通过“分享”这一元素,为客人带来了独特的用餐体验。

在他的小店里,三两成群的客人围坐在吧台前,共同品尝一两个软糯香甜的麻糍,再佐以一杯清新的柠檬茶,便能悠然自得地聊上一个下午。夏鑫鑫感慨道:“以往,麻糍因其强烈的饱腹感,常被视为主食。而现在,随着人们生活方式的改变,它已悄然转变为一种随时随地可享用的下午茶选择,同样令人感到惬意和满足。”

当传统美食与现代潮流相结合时,往往会衍生出更多令人惊喜的机遇。就在不久前,夏鑫鑫还意外地接到了一些企业年会的伴手礼订单。这些订单不仅为他带来了可观的收益,更为他打开了更广阔的市场空间。展望未来,他希望将“软糯”的文章做得更深、更精。“有时,只需加入一点点创意和用心,就能撬起更多的可能性。”

如今,当年味渐渐弥漫在大街小巷的年货铺子里时,走进类似老夏麻糍这样一家中式点心铺里,品尝一份既古老又年轻的糯感美食,无疑是一次独特的味蕾之旅。在这里,不仅能感受到传统美食的魅力与温度,还能品味到现代潮流的活力与创新。