

定海古城的葱塌年糕，为你找回儿时味道

外皮薄脆、内里软糯的现煎年糕，周末可以卖上一千根

□记者 朱蔚 文/摄



定海古城，靠近南端的老宅，门前挂着“槐花井”的灯笼，几面旗子飘飘：非遗传承水磨年糕、网红葱塌年糕、手工团子体验。

往里走，当天新做好的槐花井年糕整整齐齐地码在桌上，供游客选购。空气中弥漫着的香气，瞬间流入鼻腔，是香喷喷的焦香扑鼻呀。

葱塌年糕，这不是小时候的味道么？



3分钟左右 小葱塌年糕出炉

学校门口，一帮孩子围着阿婆小吃摊的场景重回眼前。只见一根根年糕在铁板上发出“滋滋”响声，阿婆用平板铲子把年糕用力往下压，压完这面压反面，再洒点葱花和细盐，香喷喷的葱塌年糕就此出炉。

而此刻眼前，是槐花井年糕家的小哥版葱塌年糕。铁板上的年糕，是店里成品有售的脆皮年糕，比普通的水磨年糕更薄一些，买回去在自家的平底锅上也可以复刻。在店里，只要铁板上的温度足够，3分钟左右，一根葱塌年糕就能吃啦。

铁板上的温度逐渐升高，在热油的煎熬下，年糕的底部冒起了细密的小气泡。塌年糕的小哥说，在热油煎年糕的时候，是不必用铲子刻意地去压年糕的，让它煎着就好。接近尾声时，再用铲子压年糕，是为了验证年糕有没有熟，这么一压一翻，只听“吡啦”一声，外层的脆皮破裂，内芯的软糯若隐若现。再把准备好的葱花洒在铁板上，用铲子一压，随即粘在年糕上，再洒些椒盐，串上木签子，便是火热出炉的葱塌年糕。

槐花井年糕的手艺 从爷爷辈流传下来

这样的小葱塌年糕就是要吃现塌出炉的，外皮酥脆带着焦香，热乎乎入口，里边则是软软糯糯。桌子上还放着一瓶酱，喜欢重口味的客人会在年糕上再刷一层酱。不过在一个回味着当年味道的吃货看来，刷了酱，滋味就会逊色不少，脆脆的外皮由此变得软趴趴的，哪有原味的好吃。

这里的小吃不只有葱塌年糕一种，但在长溜海苔菜饭糕、炸年糕片、传统汁卤年糕等其他小吃的价目表中，4元一根的葱塌年糕以现煎出炉的绝对好味胜出。在周末的时候，老宅的小院里经常出现排队等葱塌年糕的场景，从早上9点营业到



夜里9点关门的12个小时里，可以卖出一千多根，这数字简直让人咋舌。

而只有用槐花井的水磨年糕做的葱塌年糕，才吃得出又香又糯的滋味。槐花井年糕的前身，是坊间闻名的“侯家年糕”。从爷爷辈开始做年糕，初时只是快到过年时家里人自己做着吃，到上世纪九十年代，侯家的爸爸把侯家的水磨年糕带到市场上，以其糯滑Q弹的口感，获得大家交口称赞，因而叫出了“侯家年糕”的名气。

水磨年糕代代相传，现在传到了女儿，也就是古城槐花井的主理人侯玲玲这里。

古城里的手作年糕体验 再现热气腾腾的气氛

人到中年的侯玲玲早已是做年糕的一把好手，她为自家的侯家年糕注册了“槐花井”商标，传统工艺的年糕被更多人称颂的同时，槐花井年糕也陆续被评为为了区级和市级的非遗传承水磨年糕。

除了厂子里正常在做的水磨年糕，侯玲玲还在古城的老宅子里开发了手作年糕体验，做年糕繁杂的流程不变，只是所有的模具都缩小一号，迷你版的蒸笼、石臼、石杵，正好是一人份。至于泡米、磨浆、压榨、打碎的前期准备工作，都事先在工厂里完成带过来，把已经打成粉状的大米分装在一屉一屉的小蒸笼里，上锅蒸十几分钟，便是热气腾腾的雪花团了。

记者到店的这日正是午后，与侯玲玲约定年糕手作体验活动的一批客人已陆续到店，雪花团正好蒸出来，先到的客人拿起油管直接上手了。眼前除了倒在石臼里的雪花团，还有一盆水，石杵在雪花团里捶两下，随即黏得不行，要把它在水里浸一下，再重新捶。

“以前这种传统的揉打雪花团



都是两个人配合，一个举着锤子往下打，一个在锤打完一次后赶紧把雪花团翻一下，然后继续锤，继续翻。”侯玲玲为客人们介绍，现在的缩小版做年糕，两只手就代替原先的两个人了，左手翻雪花团，右手锤打。锤打的时候，不光要有力气，也要有技巧，要锤在中间的位置，一直锤打到雪花团呈糕体状，且有黏性，就算是完成了。

手作团子的体验 带来另一种快乐

做年糕的下一步骤，则在案板上揉，揉到光滑了，便可以用模具做成自己喜欢的形状，也可以捏出想要的造型。

一根小小的年糕，也可以创意无限，或者压成普通的水磨长条年糕，或者发挥想象做成麻将或是象棋类小年糕。更多的时间，还是用在给年糕涂红描花上，笔尖蘸上食用色素，一笔一笔描上去，一旦成品，成就感爆棚。

侯玲玲介绍，现在天气冷了，适合做年糕，槐花井十月份刚入驻古城的时候，天气还热，做不了年糕，他们就推出了手作团子的体验，也非常受欢迎。这也是传统的习俗，以前结婚嫁娶，堆得高高的餐桌上，少不了团子。

做团子的前半部分，也是先在工厂里提前准备好，大块的米粉上灶蒸完，开始手揉，一直揉到面团有延展性，不会开裂，便可以包裹内馅。

舟山人喜欢的团子口味，主要还是黄豆和豇豆两种，两种馅料虽都是豆，加工的方式可不一样。黄豆是用生黄豆在锅里炒熟了的，因为是干的，就很香，磨成粉后拌糖拌水。豇豆则先上锅煮熟，再捶打成泥。两种馅料随个人喜好添加，做好就能带走。吃着自已手作的团子，想必是别有滋味。

