



艾青

艾草,宁波人也叫作艾青、青,它是一种多年生草本植物,有较为浓烈的香气,其适应性强,普遍生长于路旁荒野、草地。它的分布很广,除极干旱与高寒地区外,几乎遍及全国。艾草有药用价值,同时也是一种很好的食物原料,还可以当作天然植物染料使用。



煮好的艾青,不停得搓洗,把苦味洗掉才可使用。

20斤麻糍原料配比图

- 9斤糯米粉
- 4斤白糖
- 2斤艾青
- 2两松花粉
- 适量水



工具



蒸笼



石臼



剪刀



擀面杖



石杵

记者 毛尉
绘图 哈

舌尖上的宁波麻糍

阳春三月,在东钱湖绿野村,许多人家正忙着揉搓艾青,它们将要被用来制作传统食物——青麻糍。

糯米磨粉蒸熟,加上煮烂的艾青,再放入石臼用石杵进行上百次的捶打……村庄里仍旧保持着最原始的制作工艺。

我们找到了67岁的史仁昌,他和老伴制作青麻糍已经有三四十年的,这是一项辛苦且不赚钱的工作,20斤的青麻糍要花费二老2个多小时时间(不包括之前的原料准备),一斤青麻糍的市价是10元钱,除掉成本,两人忙活半天也就赚一点辛苦费。

让人直流口水的宁波麻糍究竟是怎样“炼”成的?一起来看看。

蒸



先给糯米粉加水,再慢慢搅拌均匀。等灶台上的水煮开,放上蒸笼,把搅拌均匀的糯米粉一层一层放入蒸笼中,如果一齐放进去,则会导致无法蒸熟。

待糯米熟后,再往上放洗好的艾青(艾青本身有苦味,需要经历多次搓洗),蒸一会就可以出锅了。

灶台是用柴火烧的,火力充沛,蒸笼下沸腾的水,不一会儿就扩散出水蒸气,糯米的香味围绕在整个工作间,沁人心脾。

捶

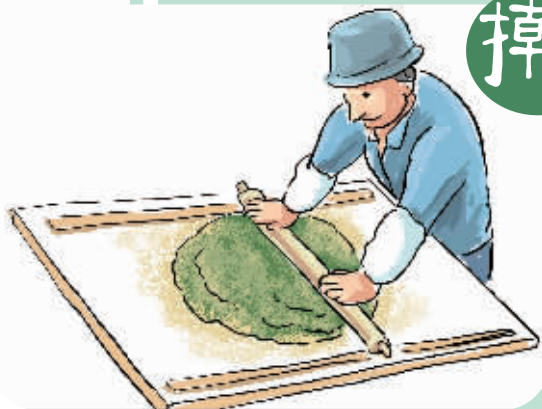


糯米粉和艾青蒸熟后,接下去就是最重要的环节——捶打。这需要夫妻俩一同配合才能完成。

老伴把蒸好的糯米团放入石臼,史师傅则将艾青和糯米团搅拌均匀,再倒上几斤白糖。

准备妥当,史师傅挥舞石杵,每挥一下,老伴则快速伸手将糯米团翻个面,以保证捶打能够均匀。捶打需要持续至少上百下,夫妻俩都戴着帽子,他们解释,这是为了保证卫生。

擀



铺上干净的木板,撒上黄色松花粉(作用是防止粘连,松花粉本身也很有营养),将捶打完毕的糯米团放在上面。

木板两端各有两个小孔,史师傅拿来两条长条木板,正好可以嵌进去。他说,木条的高度就是到时麻糍的厚度。

史师傅先用筛子给糯米团撒上一层松花粉,然后拿起一根擀面杖开始慢慢擀这个巨大的青团子。没多久,就擀成了长方形,高约1厘米。

剪



最后一道工序是冷却后,用剪刀将麻糍剪成片。史师傅夫妇剪的是菱形,这个样式要比方形的好看、好卖。

成品后的麻糍透着丝丝艾青特有的清香,放进嘴里咬上一口,滑溜溜、软绵绵,糯米和着白糖的甜味、松花的香味、艾青的清香,带来一种久违的熟悉的传统记忆,令人神迷。

吃



史师傅说,青麻糍不用加什么东西,直接吃就好。如果一下子吃不完,放上几天也不会坏,但口感可能会稍差一些,用平底锅加热一下即可,不用放油。

由于冷冻技术,事实上现在一年四季都能吃到青麻糍,但是,每年吃青麻糍最合适的季节还是在清明前,为什么?新鲜呗。