

## 溪口93岁婆婆传手艺,巧媳妇数十年磨砺酿出—— 老底子手工浆板的味道

旧时,一到农历十二月廿外,在宁波各地,过年都有搭浆板的习俗。

春节,家里来客人时,切上一块就可以和汤团、汤果、鸡蛋等做成甜品。在民间,浆板还有通气活血等功效,清明浆板尤佳。

城市生活的节奏加快,这些农耕时代保留下来的习俗弥足珍贵。



浆板制作工序之淘米。

### 巧手媳妇退休后成了女创客

如今,超市也可以买到现成的酒酿,一代传一代搭浆板的手艺在不知不觉中消逝了。这种老底子、纯手工用白药酿浆板的习俗基本退出了各个家庭。而溪口人姚春飞跟着婆婆孙根娣学会了手工搭浆板的家传手艺,成了远近闻名的巧手媳妇。

2015年,姚春飞还注册了魅源坊商标并成立了公司。在婆婆手把手的传承下,成了奉化区的女创客。她的浆板酿制技艺去年被纳入第五批奉化区级非物质文化遗产,魅源坊食品有限公司成了传承基地,而姚春飞则成了传承人。去年初,姚春飞正式从原单位退休后,把精力都投入到魅源坊浆板的拓展,溪口把手工浆板带到宁波、杭州、上海等地展销。

春节临近,来采购手工浆板的食客多了起来,今年的年货展销会,魅源坊浆板也将参加。姚春飞忙得分身无术,她动员亲友一起帮忙,尽量多做点,让更多的市民尝到老底子手工浆板的味道。

姚春飞说,手工浆板甜味足,弹性好,切成小块和汤果共煮依然不散,用筷子夹起,形神俱佳。姚春飞笑称,她搭的浆板甩也甩不散,是“会跳舞”的。

现在市场上纯手工浆板并不多见,如何鉴别是机器还是手工做的?姚春飞告诉记者,装罐时用机器压实的浆板,米粒之间往往非常紧实,烧煮时反而容易散开,而手工装罐的浆板,米粒清晰完整颗颗分明,口感清爽,弹性好。

### 各道工序纯手工操作

魅源坊这个浆板传承基地在溪口经堂南路57号,前店后作坊,是非常传统的经营模式,无意中拉近了与顾客的距离。上个周日,记者去采访时,姚春飞正在店门前双手拿着大竹箩费力地淘米,她说,所有的工序都是纯手工操作,非常辛苦。

这一天,姚春飞计划手工搭上100公斤的糯米浆板。靠她一人的劳力肯定是不够的,因为刚好是周日,因此她的儿子和弟弟都来给她帮忙。她帅气的儿子负责搬蒸桶、浆板缸等力气活,她的弟弟负责拌白药、装罐等技术活。原来,一家人耳濡目濡都学会了这项家传的技艺。

这个做浆板的家庭作坊不大,不过收拾得非常干净,根据做浆板的各个步骤,完成蒸饭、冷却、拌药、装罐、发酵、出窠等全部步骤。姚春飞说,搭浆板对环境和容器的要求很高,如果容器清洗不够干净,或者带有油腻,就会发酵失败而使整桶报废。

姚春飞的儿子把大桶刚蒸熟的糯米饭架在大盆子上,然后快速泼凉水,使火热的糯米饭迅速降到一定的温度,然后倒入大盆里。他的舅舅均匀地往盆中米饭撒上白药粉末,拌匀后分装进浆板盆里,压实,在中间留出一个圆孔。

装罐的过程全靠手劲按压,非常吃力。装罐完成后的浆板放入七八平方米的发酵房里。等到装罐全部完成,就要开始给这个发酵房加温。这个发酵房无空调等现代加热设施,依靠土法加温,比如放置大桶的热水等,让房间保持一定的温度和湿度。

等到48小时后,浆板盆中间的圆孔就会渗出甜酒,这时浆板基本发酵成功。然后,需要转移到常温环境中静置24小时,俗称“出窠”。这样,甜美的手工浆板就酿成了。

可作为甜品直接品尝,或者和圆子、鸡蛋等一起煮成甜汤。如果一时吃不完,可以放入冰箱里冷藏保存。姚春飞笑称,“在低温中,浆板处于休眠状态,等再拿到常温下,又会慢慢苏醒。在冷库中,浆板可以保存一年。”



浆板汤圆



浆板

### 93岁婆婆传授酿制诀窍

整个过程看上去并不复杂,不过其中蕴藏着很诸多奥秘,这些都是姚春飞几十年里跟着婆婆悟出的心得。

姚春飞的婆婆孙根娣已经93岁高龄,依旧耳聪目明,说起家里的生意思路清晰。原来,从前他们曾经营一家世代传承的酿酒坊,她的婆婆熟知酿酒和搭浆板的诀窍。后来酒坊不开了,不过每逢过年,都会在家里搭浆板,春节前分送给左邻右舍与亲友。老人搭的浆板在邻里间名气很大。姚春飞笑着说,婆婆搭了几十年的浆板,从没失过手。她跟着婆婆,潜移默化中学会了搭浆板的老手艺。

说起手工浆板,必须从土酵母——白药的调制说起。白药的品质尤为重要,这一道道工序都是姚春飞跟着婆婆边看边操作,慢慢学会的。每年八月份,是做白药的时节,姚春飞会到山上采摘大量的辣蓼,为了获取上乘的材料,她会特意到山的深处去采摘。把采来的辣蓼榨出汁液,拌上一定比例的米粉制成白药,晾干备用。一般每年要做上数百斤的白药,作为全年浆板年的酵母。

而制作浆板的米,其实糯米、大米、早稻米、杂交米等都可以胜任,不过各种稻米酿成的浆板口味不一。糯米浆板很甜也很有嚼劲,其次为大米,相对来说略逊色些,早稻米浆板口感较差,这是在粮食供应不足的情况下作为替代品使用的。现在市面上都是用糯米或者大米酿制的,口感很糯。

从前余粮不多,家家户户只在春节前一盆浆板自己品尝或待客,而现在自然可以想吃时就酿。不过,考虑发酵需要的温度,姚春飞说,超过25度她就停工歇夏了,直到天气转凉。

□记者 谢昭艳 文/摄



更多美景  
请关注本报  
“宁波乡村旅游”  
微信公众号