



年糕里的代际裂痕与文化韧性

文/王哲君

在萧山，年糕从来不只是食物，它是刻在基因里的文化符号。据《萧山地方志》记载，自南宋迁都临安起，当地“捣粿祭祖”的习俗已绵延八百年。老一辈人将年糕视为春节的筋骨：蒸汽氤氲的作坊里，木槌砸向米粉团的闷响、印着三百年福印的年糕、浸在冬水中的“养臭”传统，构成了他们对“年味”的全部想象。而年轻人却在这些仪式前驻足——网购的便捷、超市的现成年糕、对发酵异味的抗拒，让传统成为一道需要费力跨越的门槛。当坚守与质疑在同一个屋檐下碰撞，这场关于年糕的代际对话，折射着中国乡土社会在现代化浪潮中的文化阵痛与新生。据2023年萧山民俗协会调查显示，传统年糕作坊数量较二十年前锐减82%，而即食年糕线上销量同比激增340%。

老匠人的执念：木槌里的生命刻度

“不打年糕，过年就像丢了魂。”在萧山河上镇年糕合作社，七旬以上的老师傅们仍保持着惊人的劳作强度——人均单日捶打米粉逾200斤，布满老茧的双手见证着半个世纪的坚守。他们坚持用祖传的“锥形铁器木桶”蒸制，必须由三人轮换捶打半小时，最后盖上那枚300年历史的“福”字木印。这套工序被机械加工压缩到10分钟就能完成，但匠人们固执地认为：“机器打的年糕没有筋骨，就像年轻人过年的心，浮得很。”

这种执念渗透到生活的毛细血管。在徐家潭村的古法作坊里，青石板上刻着祖辈留下的捶打节奏口诀：“三浅一深，九轻一重”。萧山人用冬水“养年糕”的传统，要求每隔三天换水防酸腐，即便水桶飘出脚臭味，老人们仍坚信“酸咕咕的年糕才有灵性”。

在传统年俗文化中，老一辈对食物的敬畏与执着往往根植于农耕时代的生存智慧与道德观念。某些地方制作年糕时，坚持使用自留的陈年米粉，即便米粉因储存不当产生轻微酸味，仍认为“敬祖需用老底子粮才显诚心”。在传统匠人眼中，年糕是时间酿造的仪式：从腊月淘米到正月祭祖，每一道工序都是与祖先对话的密码。当地流传的《年糕十训》记载：“捶打五百次，米魂方苏醒；发酵七日整，地气始相通。”

年轻人的困惑：传统枷锁下的身份焦虑

“为什么要花三天等一块发臭

的年糕？”90后程序员小陈的疑问颇具代表性。他的父辈凌晨四点去农贸市场抢购粳米时，他正熬夜修改代码；家族围坐捶打年糕的夜晚，他在直播间抢购宁波水磨年糕。“机械年糕口感更好，福字用食品打印机就能印，传统更像一种行为艺术。”根据萧山青年商会调查，18—35岁群体中，83%认为传统年糕制作流程“低效且不卫生”，但仍有64%会在春节象征性参与家庭年糕制作。

这种困惑甚至跨越了地域界限。在北方某互联网公司的年终聚会上，当杭州籍员工展示老家寄来的“养臭年糕”时，河北同事王磊直言：“我们过年囤白菜饺子是防寒，你们囤发酸年糕图啥？”这种文化认知差异在电商平台数据中更为直观：京东2023年节令食品报告显示，北方消费者购买速冻饺子的比例是南方用户的2.3倍，而江浙地区年糕销量占全国总量的67%。北京营养师李薇在科普视频中分析：“北方饮食强调热量存储，南方则通过发酵工艺实现食物时空转换，这是农耕文明应对不同气候的智慧结晶。”

更深层的冲突在于文化认同的断裂。当老一辈将“养臭”视为勤俭美德，年轻人看到的却是食品安全隐患；当手工捶打被包装成非遗表演，新生代更愿意为“网红芝士年糕火锅”买单。一位网友在社交平台吐槽：“家里逼我学打年糕，可我的生活里没有石臼和柴火灶，只有租房合同和外卖App。”这道裂痕，实则是农耕文明与工业文明的价值体系碰撞。浙江大学民俗学教授李蔚指出：“年轻人对效率的追求不是背

叛，而是城市化进程中必然的价值转向。”

和解之路：在裂痕处播种新枝

转机出现在萧山西山村的年糕工坊。乡贤华立成将闲置农房改造成体验空间：300年历史的石臼旁增设透明厨房，游客既能观摩古法捶打，也能扫码定制3D打印福字年糕；发酵池装上温控系统，“养臭”过程被转化为可视化数据。这种“传统的科技化转译”吸引大量年轻人——00后博主“糯米团子”拍摄的《臭年糕重生记》短视频，让坚守古法的老师傅们理解了“流量”与“流传”的辩证关系。数据显示，该工坊2023年接待游客4.2万人次，其中78%为90后群体。

更深层的融合发生在情感维度。宁波江北区慈城镇打造全国首个年糕主题非遗馆，由90后策展人陈露团队运营。馆内不仅展示百年捶打工具，更开发“时间存折”系统：游客体验捶打年糕后，可扫码生成数字凭证，记录捶打力度、时长等数据，累积满100小时可兑换刻有个人姓名的传统福印年糕。

“老辈的执念不是木槌和石臼，而是想把土地的温度传下去。我们用区块链存证每一粒米的旅程，或许比单纯复刻动作更有意义。”该项目上线半年即获2.3万订阅户，其中海外华人占比达37%。在洛杉矶的中国城，第二代移民张女士每周通过AR技术“参与”老家的年糕制作，她说：“虚拟捶打的

震动反馈，让我第一次触摸到父亲的童年。”

旧物新意：文化基因的进化论

当古法作坊的老师傅们第一次尝到空气炸锅制作的“低卡年糕”时，他们惊讶地发现：焦脆外壳下的米香依然醇厚。这场实验揭示了一个真相——传统不是标本，而是流动的河。萧山农贸市场里，印福年糕与韩式辣酱年糕并肩陈列；电商平台上，养臭年糕作为“非遗盲盒”热销；年轻家庭用捶打年糕作为亲子游戏，让孩童在汗水中触摸土地的记忆。

在2024年萧山年糕文化节上，出现了耐人寻味的一幕：老匠人用智能手环监测捶打力度，程序员在VR空间重建祖辈的米仓。非遗传承人改良的木槌——槌头包裹食品级硅胶，既保留了击打的力度，又符合卫生标准——成为文化融合的象征化象征。数据显示，采用新工艺的作坊生产效率提升40%，工伤率下降75%，而老顾客满意度仍保持92%高位。

年糕的代际战争没有输家。老一辈在年轻人的镜头里看到手艺重获新生，新生代从发酵的酸味中品出时间的哲学。正如民俗学者黄启明所言：“文化韧性不在于对抗变迁，而在于将传统转化为可生长的生命体。”当00后女孩将年糕制作编成代码输入机器人，当区块链上的福印年糕在元宇宙被永久珍藏，我们看到的不仅是食物的嬗变，更是一个文明在数字时代的创造性重生。



文/王哲君



《隐秘的角落》
作者：紫金陈
出版社：湖南文艺出版社
出版年：2025—1

潮湿的南方小城，三个少年用相机记录下一场谋杀，却无意间撕开了成人世界的暗痂。紫金陈以冷冽的笔锋，将童真与罪恶编织成一张令人窒息的网。书中没有纯粹的黑白，只有烈日下斑驳的人性倒影——补习老师的温文尔雅藏着毒蛇信子，孤儿的天真烂漫裹挟着求生本能。新版特别收录未公开番外《夏日沉没》，硫酸纸烫黑封面如迷雾笼罩真相，章节间穿插的炭笔速写，勾勒出水泥森林里挣扎的灵魂。当童话成为凶器的包装纸，每个读者都将直面灵魂的暗角。



《第六号元素》
作者：[美] 西奥多·格雷
出版社：科学出版社
原作名：The Sixth Element: How Carbon Shapes Our World
译者：李静
出版年：2025—2

翻开这本书，便是开启一场46亿年的碳元素史诗。从星际尘埃中诞生的原子，到钻石王冠的璀璨光芒；从远古蕨类化作的煤块，到改写现代文明的石墨烯芯片——碳以六种面孔串起宇宙与生命的密码。作者用显微镜般的洞察与诗人般的笔触，将枯燥的化学键化作华尔兹，让光合作用在纸页间跳起光的圆舞曲。特别设计的分子结构图采用UV浮雕工艺，指尖抚过石墨层时仿佛触摸星辰的褶皱。当我们凝视掌心的生命纹路，或许正与远古的碳原子遥遥相望。



《走进明朝：从严峻冷酷到自由放任》
作者：方志远
出版社：四川人民出版社
出版年：2025—1

若你以为明朝仅是专制与衰亡的代名词，方志远教授将带你触摸其肌理下的鲜活脉动。这部学术力作以冷峻笔法勾勒明朝三百年社会嬗变：从朱元璋“刑用重典”的铁腕统治，到成化年间“传奉官”折射的官僚体系裂变，再到晚明“山人”文化映照的士人精神突围。书中既有对苏松江浙人“毋得任户部”禁令的抽丝剥茧，亦探讨火器引进与葡兵招募背后的末世挣扎。作者以“史无定法”的视野，将制度考据与思想激荡熔于一炉，如显微镜般照见皇权、财富与文化的角力场。精装书脊压印明代纹样，内页选用仿古宣纸，翻阅时似能听见紫禁城的暮鼓晨钟。



《父母格差：“拼家长”时代的冲击》
作者：[日] 志水宏吉
出版社：上海译文出版社
出版年：2025—1

当教育沦为一场“开盲盒”游戏，志水宏吉用社会学手术刀剖开日本社会的隐秘断层。书中揭示“父母格差”三重资本——经济支撑课外辅导班，文化浸润家庭对话，人脉铺就升学捷径——如何将孩子推向截然不同的命运轨道。寒门天才困于补习费门槛，中产家庭陷于焦虑军备竞赛，而精英阶层早已筑起文化资本的护城河。作者以大阪贫民窟与东京私塾的田野调查为镜，映照出新自由主义下教育公平的溃堤。封面设计如撕裂的考卷，内文穿插数据可视化图表，让抽象的不平等化作触目惊心的折线。



《留在这个世界的理由》
作者：[爱尔兰] 露西·考德威尔
出版社：上海译文出版社
出版年：2025—1

在贝尔法斯特的阴雨与霓虹中，十一位少女正跟随着穿越成长的迷雾。这部短篇集如棱镜折射出青春期的灼痛与微光：随母亲旅行的女孩窥见婚姻围城的裂痕，恋人于街头涂鸦中藏匿初吻，移民少女在种族歧视的刀锋上练习微笑。考德威尔的笔触如北爱尔兰的海风，裹挟着咸涩的孤独与倔强，将城市地标化作情感地雷阵——和平墙下的牵手、市政厅钟声里的告别、地铁站台未送出的信笺，皆成存在主义的注脚。内页留白处印有贝尔法斯特街景剪影，让书本身成为一座随身携带的记忆博物馆。



《物质、物质性与历史书写：科学史的新机遇》
作者：[德] 薛凤 / [美] 柯安哲
出版社：上海人民出版社
出版年：2025—1

当显微镜下的载玻片、实验室的烧杯、蚕桑业的丝缕被重新赋予叙事权，科学史便不再是天才与理论的独幕剧。薛凤与柯安哲引领的“物质转向”，让沉默的物证开口诉说文明密码：从汉代漆器中的化学智慧，到曼哈顿计划的混凝土堡垒，物质性成为解码技术革命的密钥。书中更以数字人文技术“复活”古籍，让《天工开物》的铅活字与敦煌卷宗的纤维纹理，在数据洪流中重构知识生产的生态链。精装封面模拟实验室记事本质感，章节页配以科学仪器线描图，附赠AR卡片可扫描观看古代织机三维模型——这是一场跨时空的物证博览会。



小众咖啡玩法指南 —— 让舌尖跳舞的咖啡新世界

文/王哲君

咖啡的魔力，在于它总能以不同的形态与人相遇。有人偏爱浓缩的纯粹，有人沉迷奶泡的温柔，而那些藏在世界角落的小众玩法，则像一封未拆封的情书，等待我们用味蕾去破译。今天，就让我们一起推开咖啡世界的另一扇门，探索那些既文艺又接地气的奇妙配方——从西藏的雪山到维也纳的咖啡馆，从魔法黄油到冰火之歌，总有一款能唤醒你的味觉想象力。

黄油咖啡：
一杯来自雪域高原的“防弹能量”
清晨的阳光刚爬上窗台，你捧起一杯泛着金色油光的咖啡，入口却是奶油般的丝滑与坚果香的回甘——这不是魔法，而是风靡欧美的“防弹咖啡”。它的灵感源自西藏的酥油茶，创始人Dave Asprey（戴夫·阿斯普雷）在徒步时被酥油与茶

的融合口感惊艳，于是将黄油与咖啡结合。制作方法简单得令人意外：用黑咖啡混合1—2勺无盐草饲黄油和椰子油，用搅拌机打至乳化，便得到一杯油润顺滑的“液体能量棒”。黄油中的中链脂肪酸能提供长效饱腹感，而咖啡因与油脂的结合据说能带来“颅内高潮”般的清醒体验。不过，可别贪杯哦！毕竟这杯咖啡的热量堪比一顿早餐，更适合作为偶尔的创意犒赏。

Affogato：
意式浓缩与冰淇淋的冰火圆舞曲
如果咖啡界有“最浪漫CP奖”，一定颁给Affogato（阿芙佳朵）。在意大利语中，这个词意为“淹没”——当滚烫的浓缩咖啡如瀑布般倾泻在香草冰淇淋上，冷与热、苦与甜在杯中激烈碰撞，仿佛上演一场舌尖上的《罗密欧与朱丽叶》。制作这款“甜品咖啡”的关键在于仪式感：提前冷冻玻璃杯，挖

一球绵密的Gelato（意式手工冰淇淋），再缓缓浇上刚萃取的Espresso（浓缩咖啡）。咖啡的焦香裹挟着冰淇淋的奶甜，每一口都像在品尝固态的拿铁。进阶玩家还会撒上海盐、柠檬屑，甚至淋上焦糖或百利甜酒，让层次感更立体。难怪有人说，Affogato是“成年人的咖啡冰淇淋”，既治愈又带着一丝叛逆。

奥地利混合咖啡：
蛋黄与黑咖的禁忌之恋
在维也纳的中央咖啡馆，一款名为“Kaiser Melange”的咖啡曾让茜茜公主的丈夫弗兰茨·约瑟夫一世为之倾倒。它的秘密配方竟是将生蛋黄与蜂蜜搅打至发泡，再注入滚烫的黑咖啡——听起来像黑暗料理？实则醇厚如天鹅绒，甜度恰到好处地中和了咖啡的苦涩。家庭复刻版更简单：取一枚可生食蛋黄，加4g蜂蜜搅成浅黄色糊状，倒入150ml手冲咖啡

快速搅拌。蛋黄中的卵磷脂让口感如丝绸般顺滑，而蛋白质遇热形成的微泡则带来慕斯质地。这款咖啡堪称“咖啡界的舒芙蕾”，适合搭配肉桂卷，在冬日的午后慢慢享用。

氮气冷萃：
一杯能喝出啤酒花香的咖啡
氮气冷萃用科技魔法实现了这个愿望。将低温慢萃18小时的冷萃咖啡注入氮气，倒出时竟泛起绵密的奶油色泡沫，入口如世涛啤酒般绵密，尾调却是咖啡豆的果香与巧克力余韵。家庭版虽难复刻扎啤机的效果，但可以尝试“懒人三步法”：①用1:8的粉水比冷泡咖啡24小时；②过滤后装入苏打水枪；③注入氮气胶囊摇晃。当棕黑色的液体带着气泡涌出杯口，恍惚间竟有种在咖啡馆喝精酿的错觉。加点橙皮或可司碎，瞬间解锁微醺氛围（尽管它不含酒精）。