

## 寻找家乡好“年味”③

# 年糕里年味浓，传统香糯年糕伴你年年高

■记者 杨微微/文 孙凇/图 实习生 薛样洋

年糕，寓意“年年高”，是年味中必不可少的美食之一。有诗云：“年糕寓意稍云深，白色如银黄色金。年岁盼高时节利，虔诚默祝望财临。”临近新年，年糕的米香愈加浓郁，制作传统年糕的作坊也愈加忙碌。近日，小编来到一家有着20多年制作经验的传统年糕作坊，探访传统年糕的制作工艺。



螃蟹炒年糕

年糕制作过程



糯米中加入糯米



洗米、浸泡



将米自然晾干



将米倒入磨粉机磨成粉末



粉末通过鼓风机倒入竹编筐



粉末倒入搅拌机



经过粉碎机筛磨出细小的粉团

### 选择颗粒饱满、软硬适中的大米是做年糕的关键

瑞安人称年糕为“水蒸糕”、“糖糕”等，其做法也大致上相似，市场上在售的年糕形状以长条为主。新年来临之前是购买年糕的高峰期，小编探访了高楼一家传统老店，有着20多年制作生产年糕经验的高楼本地人张士出师傅为我们展示了整个制作流程。

中午12时许，刚刚从市场收拾回来的张士出回家第一件事就是淘

米、洗米，开始为下午制作年糕准备第一道工序。

年糕是米制品，米的品种以及比例的不同就会做出不一样口感的年糕，张士出对此有着多年的经验。张士出说，他选用的是粳米加糯米，一般是25公斤的粳米混入3.5公斤的糯米，粳米要选用去年下半年刚收成的新米。将两种米混合

倒在一个大盆中，加水浸泡后，静等13至14分钟。谈及为什么要浸泡十几分钟，张士出说是为了让米吸收水分，后续做出来的年糕口感会更加细腻，也更容易磨成粉。

趁着浸泡的空闲时间，张士出与小编聊起年糕做得好不好关键在于这米的选用，色泽洁白、颗粒饱满的粳米是主要因素。一般人会觉得日常煮饭吃的粳米显得太软，但是纯用来制作年糕又稍稍硬了一些，

因此加入适当比例的糯米刚好相得益彰。“这些大米每年都要自己去挑货，再一袋袋运回来，选用的都是当年当季的新米。”在张士出家中一袋袋大米堆积地有一层楼高。

经过十几分钟的浸泡，将大米倒入一个大缸自然晾干。一个多小时后，用手抓起一把米，米粒能够轻轻散开，颗颗分明，就能进行接下来的步骤了。



### 细腻香糯的年糕是如何炼成的？

走进张士出家中，一抬头，就看到他的天花板已经被水蒸气熏出的斑点挤占，这些零零散散的斑点好像在跟每一位到访者诉说这户人家长久的年糕制作岁月。

张士出换上工作服，带上隔音耳机，正式开始制作年糕了。要想做出口感细腻的年糕，首先要开始磨粉。一筐筐大米被倒入磨粉机中，伴随着“嗒嗒嗒”的巨大声响，大米磨出的米粉被大力地冲入鼓风机袋中，再顺着鼓风袋滑入竹编筐。

等竹编筐快要被米粉填满时，张士出家中中央矗立着的两个一米多高的机器登场了。第一台机器是拌

粉机，第二台是搅碎机。首先往拌粉机中倒入米粉和一定比例的水。至于多少的水，全靠师傅的经验。接着，拌粉机中的三脚杠开始高速转动，将米粉和水打成大小不一的块状物，再一齐倒入一旁的搅碎机中。搅碎机再将这些块状的米团刨筛出更小块的米团粒，以便后续更易蒸熟。

紧接着，这些小块儿的米团粒被倒入蒸笼中。随着高温不断蒸煮，蒸笼里米团粒的颜色开始慢慢从白色变成透明色，一点点地向四周蔓延开来。起初的一点点水蒸气也慢慢扩散溢满整个屋子，暖暖的米香渐渐地钻入我们的鼻子中。

刚蒸熟的米团粒，也就是“糖糕奶”。在不少人的儿时记忆中，小时候家里捣年糕，最好吃的就是“糖糕奶”了。刚出锅的“糖糕奶”沾着红糖或白糖吃，放入嘴中，甜味混着大米的软糯充斥齿间，还未等吃到成形的年糕就已经被“糖糕奶”填饱肚子。

蒸熟米团还只是米团而已，早年没有机器做年糕，家家户户都是用手敲打，做出各种形状。有了机器压制，一根根长条的年糕就出来了。将蒸熟的米团倒入一个四四方方的板子，配合一条倾斜约30°的滑道和一个安装在滑道上的切割机，米团经过机器压制，坐着

“滑滑梯”顺势滑下，再经过切割机，一根根洁白如玉的香糯年糕滑落手中。

一根根年糕“排排坐”，晾晒在竹网上，放置半个多小时后，原本软糯的年糕开始结出一层薄薄的膜，用手轻轻拉扯，长条的年糕还能像芝士一样拉出“丝”来。

张士出的妻子戴张英告诉小编，这种传统年糕需要自然晾干，不要放在窗口吹风，吹风后的年糕容易裂开。待五六天后，基本上年糕已经达到一定的硬度，就能泡在水中保存，多注意换水，农历年前买的年糕能一直吃到正月十几。



粉团上蒸笼，高温蒸熟



将蒸熟的粉团倒入年糕机

### 吃货小贴士

对于擅吃的瑞安人而言，红糖蘸年糕只是众多年糕吃法中最简单的一种。蒸、炸、煮、炒，最传统的做法往往能做出最美味的年糕。螃蟹炒年糕、花菜炒年糕、盘菜炒年糕、包心菜炒年糕、猪肉炒年糕，单简单的炒年糕加上几十种配料的随意切换，年糕这一传统美食倒显得特别“百搭”。再加上年糕汤、炸年糕条、煎年糕等五花八门的做法，年糕荣登瑞安人过年必吃食物榜首也无可厚非。