

岁月滋味长 故乡年糕的吃法



■黄仕忠

过年了，想起故乡的风味，最忆是年糕。回味那新出的“大糕只”，犹是口中生津。忽然想起现在网上订购也极是方便，就请开年糕店的亲友给我快递一袋“阳春年糕”，又觉独乐乐不如众乐乐，便列出一个名单，给亲朋好友也寄一份，大家同来品尝。不过，年糕南方各地皆有，做法却各不相同，吃法也是五花八门，北方过年只包饺子，不吃年糕，所以我得写一份说明书：如何吃年糕？我离开故乡已经将近半个世纪，那么，便从我儿时的记忆说起吧，让您跟随着我，穿越到过去的时空。

【晾年糕】

年糕做好取回家，先得在晒箕上摊晾，放得几天，使其由软变硬——但也不能真的晒成了干。

晒年糕干，则又当例外，那是趁软而微硬时，切成片，再继续在晒箕里晾干，然后装在坛中，密封。需要吃时，再取出泡于水中，三两天后，便可食用了。

年糕干可以放上一年而没有问题。这年糕干用爆米花机来爆一下，就成了白白的大耳朵的样子，若是添加了糖精，便是甜甜脆脆的，大受孩子们的欢迎。

【切年糕片】

两节年糕，感觉亦佳。如果加的是切薄的年糕片，则必须看着火候，以防煮过了，成糊。而且要马上享用，因为就像面条放久了会糊一样。

我上大学时，我父亲常为村人的喜宴做厨师，通常也就在十桌以内，他一人完成，极是辛苦，所以我曾去帮助他做个小工。那里预制肉类，大块的肋条、猪肚在大锅中用大火煮烧。至夜半肚饥，就扔两条年糕进去，煮得三五分钟，便已柔软，捞出，年糕的本味夹着汤汁的鲜味，至今不能忘记。

【炒年糕片】

最常见的自是将年糕切片后再加工。但年糕片，有不同的切法，也是为了适应不同的配菜。

最普通的切法，是横切。横切的年糕片显得娇小而精致。晒年糕片，也多用此法。以其方便，易掌控。

其次，是斜切法。斜切，可使年糕片变大，形如展翅的蝴蝶，那糕花的条纹，此刻就变成了细细的棱角，如蝶翅之尖，好看，且边皮薄，口感也比横切要佳。这斜切的年糕片，用来下青菜，便如那翡翠林中飞翔着白色的蝴蝶，色、香、味，可见，可闻，可品。

第三，是条切法。就是将年糕条切成寸半长一段，再切成条。糕片看起来是扁长的条形。喜酒宴席上，先上的这碗供填肚用的肉丝炒年糕，要这般切，才能达到要求。它配合肉丝条，千张条，或是熏豆腐干切成的条，方显得有条不紊，形色相符。如果用斜切法，则不免零乱；用横切法，则年糕片过小，都不合适。若是黄芽韭菜、茭白切条等条状菜品来炒年糕，也须用此法才好。

【年糕的做法】

年糕的做法很多，煮、炒、炸、片炒、汤煮等，且咸甜皆宜。

鸡蛋余年糕，也可以叫作“年糕余鸡蛋”，此法最是简单，就是把水煮开，打入整个的鸡蛋，再加入年糕片，煮一会，蛋熟糕软即可。这年糕片最好用斜切法，并且蛋不要太老而有筋，糕不得太软而成糊；蛋须是入口可化，糕必得韧劲未失，方称合格。这一般是年前年后客人到来时，制作小点心之法。

若是“毛脚女婿”初次上门，做丈母娘的须是放上五六个小时，三大勺白糖，使得满满一大盘，才算是大气。谚称：“要吃，吃在丈母家；要做，做在姐妹家。”即此之谓也。不知道其他地方是否也兴这个风俗？

【煮年糕】

年糕可以整条煮用，简单而方便。

村里的习惯，早餐通常是泡饭，用昨日的冷饭加水煮十来分钟就成。泡饭不熬，因为要重活。如果泡饭里能加上一条年糕，或者将年糕切成两截、三截，自是大好。煮到年糕浮起，便可享用。清淡的泡饭，加上软韧耐嚼的年糕，可尝得粳米的本味，简淡有味，滋味悠长。

现在家里早餐煮小米粥时，加上一

现在不兴吃那么多糖了，可用冰糖作调味，多加水，只放一两个鸡蛋，七八片年糕，装成一小碗，当作早餐，或是节食时用作晚餐，方便而精致，三五分钟就可搞掂。

炒年糕，最妙的自是炒年糕，炒法无穷，滋味无穷。

青菜炒年糕，乡下最简单方便的，也最是常用的，便是青菜“下”（音he）年糕，或青菜“炒”年糕。区别是前者连着汤水，后者则无汤而炒成干的。

青菜下年糕，就是先炒青菜，但不要全炒熟，再加一碗水，加一份年糕，煮得两三分钟，加盐或酱油等调味即可。

青菜炒年糕，则是炒扁青菜后，放年糕，放少许水，添加酱油等，再炒一两分钟，水干糕软便可。——炒年糕时，切记一条：年糕不吃盐，其味皆在表，或在汤汁中，要防太咸。年糕之味，全在咀嚼时保留的那份韧劲，故不可煮太久，致失韧劲。

肉丝炒年糕，新鲜肉，连肥带瘦，切成细条，炒来最美。只是火候要把握好，免得肉老成柴。也可以用榨菜、肉丝，或是加“缸闹菜”（整株白菜制作的酸菜）的菜茎、肉丝来炒，酸中加韧，本色的糕劲，中和着酸味，用肉味作勾连，自是“吃了要讨添”。

冬天时，冬笋初上，用冬笋丝、雪里蕻、肉丝炒年糕，最是“高级”。春天笋出土时，若用野生山笋炒，亦是美味。只是现在的雪里蕻都受“绿色”误导，成品是绿绿的，十分难看，且酸劲不足。我们以往的做法，却是要将收割后雪里蕻先埋成堆，以作发酵，腌制后其叶茎成金黄色，酸劲十足。炒成后，白玉片是糕，金黄丝是笋，脆黄带黑绿色的是雪里蕻，粒粒玛瑙般附于其间的是肉末，其味酸中带鲜，天下无敌。

年糕之美，在于本色本味，朴实诚厚，却几乎无物不可与之搭配。黄芽韭菜、茭白、芹菜、小白菜、油冬耳、菠菜、卷心白、莴苣茎、绿豆芽、黄豆芽、金针菜……酸菜、泡菜、腌菜、芥菜、萝卜菜头、白菜、大头菜制作的咸菜……肉类的各种切品，肉丝、肉片、肉末、小肉块……无不合宜。

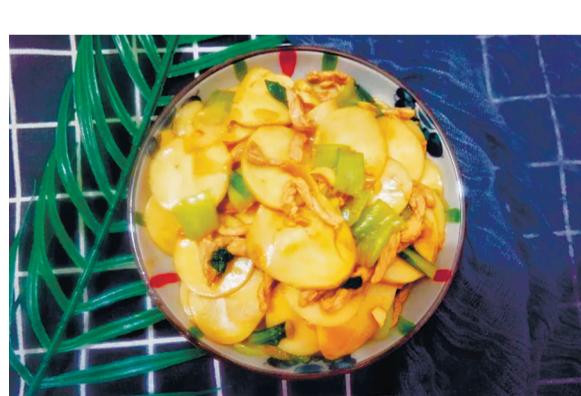
过年时，田野里的紫云英，俗称“草籽”或“草子”，才刚刚长得两三寸高，最是鲜嫩，用来炒年糕，恰好。且紫云英本身之味，能去油腻而致膜劲。

炒年糕，年糕炒，各类配菜，花样翻新，炫人眼目，出尽风头，年糕本身却只是静静地配合，任人打扮，却又坚韧地守着基底，正如那诸暨人的性格，素朴而实在。

青菜肉丝炒年糕



雪菜、笋片炒年糕



青菜肉丝炒年糕



青菜肉丝炒年糕



青菜肉丝炒年糕

以上所列举的年糕做法，不免仍拘于诸暨的乡下山村，后见城里人的发挥，则叹为观止。

太湖边的朋友，用螃蟹炒年糕，年糕烧甲鱼。长江边的朋友，用鲳鱼烧年糕。成都的朋友，用走油肉炒年糕。上海人用蚬子、虾仁炒的三鲜炒年糕；宁波人用鲜虾炒年糕、鱿鱼炒年糕；舟山人分别用小黄鱼、大黄鱼、梭子蟹来烧年糕。其他我闻所未闻、见所未见者，尚不知凡几。

据此网上所见，有推荐煮的、煎的、炒的等做法，如红枣枸杞汤年糕、红豆汤年糕、红糖年糕、黑椒牛柳炒年糕、梭子蟹炒年糕、鲜虾炒年糕、三鲜炒年糕、咖喱土豆年糕、甲鱼烧年糕、黄鱼烧年糕、桂花糖年糕等不胜枚举。



红枣枸杞汤年糕



梭子蟹炒年糕



黄鱼烧年糕

说起年糕，很多师友都有清晰的记忆，也有各自的故事。

吴振武教授，上海人，从小由诸暨保姆带大，对诸暨年糕最是熟悉。我给他寄年糕，他说：“青菜炒年糕，我很久没吃了，当然我们总是要放点肉丝的，纯素的基本不会有……我同学母亲，是越剧名家毕春芳。那时过年去她家玩，毕阿姨必炒年糕给我们吃，说‘年糕年糕，年年高’。她活到90岁，我至今怀念她。”

吴教授还说：“计划退休后开一个年糕小吃店。菠菜肉丝炒年糕，韭黄肉丝炒年糕，酱蟹毛豆年糕，猪油青菜汤年糕，酱油蟹毛豆年糕……”——呵，这也是我想做的事啊。

我的大学同学孔小炯，杭州人，他说：“小时候没有东西吃，犹记得当时油炸年糕沾糖吃，一脸的满足。”

来自舟山群岛、现在远渡重洋的沈澜同学也说：“最爱吃年糕。小时候住城郊全托幼儿园，看搡年糕是记忆中极少好玩的事之一，因为看了还能吃，特别香糯。童年还有一次贪吃年糕吃到住院，被我妈唠叨了一辈子。”

来自温州、在香港大学任教的吴存存同学说：“我一直以为‘大糕’是‘糖糕’的音转，因为在温州都是加糖的，不加糖的我们叫‘水晶糕’。我们过年时还做松糕和箬糕，一共做四种年糕，后两种别处好像不常见。”

与丰子恺同乡的施建华同学说：“我们这里的年糕都是用纯糯米手工做的，现在你到丰子恺的故乡石门桂花村，可以吃到正宗的‘光头年糕’，已经打出牌子了，网上也买得到。你们如果到石门去，一定要尝一下正宗的桂花糖年糕，那味道杠杠的。”

有道是：年糕年味道，且请慢慢尝。年年复岁岁，岁月滋味长。

浙里过年 暖在身边！

浙江工会
关心关爱职工摄影作品
征集开始啦

近日，省总工会发出通知，要求各级工会以“浙里过年，暖在身边”为主题，集中开展外来务工人员留浙过年服务保障“八大行动”（节日慰问、健康宣传、权益维护、服务保障、帮扶关爱、就业服务、文旅普惠、政策宣传等），以适应现阶段疫情防控要求，助力我省节日期间重点企业、重大项目稳工稳产工作大局，更好地发挥工会组织竭诚服务职工的基本职责。

照片定格着美好瞬间，一声问候，一次握手，一个礼包，便是工会关心关爱职工的故事。

值此2023年新春佳节即将到来之际，“浙工之家”推出“浙里过年，暖在身边”摄影作品征集活动。诚邀我省各级工会和职工踊跃报名参加！请把你拍摄的照片分享出来，让我们一起感受这份温暖。

活动主题

摄影作品征集活动聚焦我省各级工会开展“八大行动”的工作成果，宣传一年来我省各级工会关心关爱职工的各类举措。

征集时间

即日起至2023年2月10日。

参与方式

各级工会以及职工个人均可提交作品，投稿内容为一组摄影作品（1~3张）、作品名称和200字以内文字说明，投稿同时留作者姓名、所在单位和联系电话。

投稿邮箱：zjgrrbxmt@sina.com

作品要求

提交的作品需真实反映本单位工会情系职工的特色工作，体现本单位的工作特点；上传图片不大于4M，严禁使用电脑、手机等工具合成；作品需体现鲜明主题、画面感染力强、表现力强。

评选过程

投稿照片经过初选后，2023年2月中旬在微信上进行投票评选，优秀作品将在“浙工之家”微信公众号和《浙江工人日报》展示。

过年， 就像一朵 美丽的花

■梁惠娣

小时候，最盼的是过年。

父亲的年，对联是重头戏。过年前，父亲就买来了红纸和墨笔，然后在一个安静闲适的早上，铺开红纸，拿出笔墨，郑重其事地开始写对联。他写“迎喜迎春迎富贵，接财接福接平安。”横批便是“迎春”。小时候我看到“迎春”这个词，仿佛眼前就是桃红柳绿、春江水涨、轻燕衔泥的春天了。父亲也写“事事如意大吉祥，家家顺心永安康。”横批是“鸿禧”，那是对我们全家人在新的一年里的祈愿。他也写“精耕细作丰收岁，勤俭持家有余年。”横批是“勤劳致富”，那是他的自勉。除夕当天，父亲将他亲手写的对联端正地贴在堂屋大门的两边，他还在楼梯的地方贴“上落平安”，在厨房贴“丰衣足食”，在鸡圈猪圈贴“六畜兴旺”，在房门上贴“五福临门”……这些春联，寄寓了父亲对新年的美好愿望。

母亲的年，是那温暖的炊烟。过年的时候，母亲总是忙碌在灶台前，给我们做出很多美味的饭菜。最难忘的是，大年初一的早上，母亲早早地把我们从被窝里拉起来，让我们吃红糖糯米粥。在我的家乡，有初一吃红糖糯米粥的习俗，代表着在新的一年里全家人甜蜜蜜。长大后，我离开了父母，离开了家乡，但无论我走到哪里，在大年初一的时候，我都不忘煮一碗红糖糯米粥来吃，因为那是过年的味道。

祖母的年，是颤颤巍巍地给我们姐弟三人压岁红包。大年初一的早上，祖母总会给我们一个“添岁”红包，寓意是给小孩添岁添福。

我们小孩的年，是穿上新衣服，拿了压岁钱，欢天喜地地与同伴相互炫耀，看谁的压岁钱多。

除夕，村庄里“噼噼啪啪”的爆竹声此起彼伏，绵绵延延地响一整夜。第二天，家家户户门口的地上满是爆竹的红纸片，徒增几分喜庆的色彩。空气中弥漫着爆竹的硝烟味，那是过年的味道。

过年，就像一朵美丽的花，开在童年的梦里，兀自散发着醉人的芬芳。