



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为方便,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。

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:zjgrbxtmt@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笔墨,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“迎春迎春迎富贵,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、春江上涨、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”,那是他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端正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钱。大年初一的早上,祖母总会又给我们一个“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。

【晾年糕】

年糕做好取回家,先得在晒簞上摊晾,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,再继续在晒簞里晾干,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。

【泡年糕】

将晾干后的年糕,层层叠叠地放入缸内,担来井水(山泉水自然更佳),浸泡其中。这缸要放在阴凉避光之处。冬日天冷,半月一月也不用换水;若是天热,则是隔个十天半月换一次吧。

现在大家都用上了冰箱,如果量不多,可以泡于盆中,置于冰箱冷藏室,可以放很久。但不能放到冷冻室,因为那会使年糕“冻伤”,会开裂,烧时便成碎块。

因为浸泡于水中,年糕保持着一定的硬度,烧制时再切片、切条,通常三五分钟可以煮好,犹如北方的湿面,制作极是方便,而保存时间则比湿面要久得多了。

【煨年糕】

刚摊晾阴干的年糕,犹如软玉,孩子们溜进房间,悄悄地拿得一条两条,煨在火炉里,把它煨得外焦里嫩,外面微焦带黄,里面绵软净白,掰开时,一股清香便散了出来,咬嚼时发出脆响。所以是孩子们的最爱。现在有烧烤专用的木炭,用烧烤的方式,掌控得好,黄而不焦,外形更漂亮。还可以用烤箱来烤。或是切成片,在不粘锅里煎烤,也是别有味道。泡在水里的年糕,沥干后煨烤,也是可以的。

【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。泡饭不熬饥,因为要干重活。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,可尝得梗米的本味,简淡有味,滋味悠长。

现在家里早餐煮小米粥时,加上一

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。

【切年糕片】

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。喜宴宴席上,先上的这碗供填肚用的肉丝炒年糕,要这般的切,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,也须是用此法才好。

【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,煮熟糕软即可。这年糕片最好用斜切法,并且蛋不得太老而有筋,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鸡蛋,三大勺白糖,装得满满一大盅,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?

现在不吃吃那么多糖了,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,滋味无尽。

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,但不要完全炒熟,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,故不可煮太过,致失韧味。

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、肉末炒年糕,最是“高级”。春天笋出时,若用野山笋炒,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,能去油腻而致躁动。

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。

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,用鲢鱼烧年糕。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。

兹据网上所见,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、黄色烧年糕、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,看揉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簪糕,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’,已经打出品牌了,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炒年糕,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。



青菜肉丝炒年糕



雪菜、笋片炒年糕



荠菜肉丝千张炒年糕



草子炒年糕