

舟山味道·四季时鲜⑱

冬日又闻岛城年糕飘香

舟山人的年糕怎么做怎么存怎么吃？

□记者 朱蔚 文/摄



气温速降，寒意逼人。越是天寒地冻，冬日的年糕越是做得热火朝天，民俗谚语中有这么一句“做了年糕年年高”。每一年，到了这个季节，舟山各乡村的年糕作坊便热气蒸腾，好不热闹。

白白胖胖的年糕，也是冬日里糯叽叽的美味，不管是炒年糕还是汤汁年糕，最是那一筷入口的软糯。

村民在自家浸好了大米 带到年糕作坊里去做年糕

普陀展茅街道晓辉村，金秋家庭农场的年糕作坊下周就要开张了。家庭农场的稻谷收割完毕，忙碌的农活告一段落，做年糕就接上了。像金秋家庭农场这样的年糕作坊，在岛城的各乡镇街道不在少数，许多村民先把自家的大米浸泡过夜，为下一步的做年糕做好准备。

作坊里头，则是白烟袅袅热气氤氲。土灶的火烧得旺旺的，架着的大锅，一直保持着沸腾的状态。“轰轰”作响的机器声中，浸泡的大米磨成粉装入饭蒸，转头就在土灶完成从生到熟的过程。

蒸完就是“雪花团”，也是每一年做年糕时，口中美味的糯叽叽，一般在过来做年糕时，都会带上炒好的榨菜或咸菜。在饭蒸里揪一团雪花团，口中一边呼呼地呵着热气，一边趁着热赶紧把雪花团摊开，裹上一些咸菜，捏严实了，放到嘴里“啊呜”就是一口。香啊，是此时此刻的最美味。

蒸好的雪花团随即就往年糕机器里送，当另一头从输送管里出来时，就是成型的年糕了。刚做出来的年糕，一根根的，白白胖胖，看上去煞是可爱。守在边上的人欢天喜地地迎上去，把它们一根一根地铺在长方形的网架上，年味就此扑面而来。

另一种水磨年糕的做法 出品的年糕口感更甚

相较于一般的年糕，年糕作坊出品的水磨年糕，因为多了“水磨”与“压制”过程，恰似千锤百炼，让出品的年糕口感更胜一筹。

定海双桥街道湮溪村的五惠农机合作社每年都会做水磨年糕。浸泡完了的米在打磨的过程中，还会加入水。自来水龙头打开，“哗哗”地涌入大米，一番机器运转，另

一头出来的，就是白白的米浆了。

米浆直接就接入了袋子里，接完了一袋，再换一袋。把口子扎严实了，一袋袋地摞在一起，还要经历千斤顶的压制，一点点地加大重量，把米浆里的水分挤压出来。

约摸四个小时以后，原本浓稠的米浆即被压制成固体状态，解开袋子一股脑地倒出，石膏块般大大小小的不成规则。再把它们捣散了上锅蒸，出来的便是“雪花团”。

后面的做法和普通年糕的如出一辙，一根根成型的年糕，铺在网架上晾凉后，就可以收起来带回。

水磨年糕的口感又糯又滑，也是这个冬季不可多得的美味。

年糕要怎么保存 总有一款适合你

做了这么多的年糕，要怎么保存？老底子的方法，是浸到水缸，只要在既定的时间里勤于换水，这缸年糕就能以这样的方式保存一个冬天。

只是年糕浸到水里，换水再勤，时间久了，吃到嘴里多少会有一股奇怪的味道。老底子的方法，碰上现代科技，二者PK，总有败下阵来的。

像五惠农机合作社出品的年糕，最后会被装入透明的袋子里，抽去空气真空包装，这就可以保存一些时间了。如果再经过高温处理，这样包装的水磨年糕，可以保存半年之久。

小记也有一个实用的“土”办法，拿出来与大家一起分享。年糕晾凉变硬后，先切成薄片，分装入袋，然后塞入冰箱速冻，这样也可以保存一段时间。待到要吃的时候，如果是做汤年糕，直接拿出来的就可以烹制，也不用化冻；如果是做炒年糕，建议提前两个小时拿出来自然化冻，或者是提前一天放冷藏，第二天下锅烹炒，口味不变。

百搭的年糕 怎么做都好吃

年糕要怎么做好吃？这款冬日里的糯叽叽，无论做成甜口的，还是咸口的，炒的或是汤的，各种百搭和好味。桂花飘香时的桂花年糕，一键入冬时的咸菜肉丝汤年糕或是鸡汁年糕，光听这些名字，都是引人下意识吞咽口水的美味。

还有白菜或青菜肉丝炒年糕，都是常见的炒年糕做法，待到菜蔬上市，和年糕同炒，更是人间妙味。

在吃货大周的烹饪食谱中，菜蔬年糕是他的一道拿手好菜。年糕切片后，他会先下水焯一下，让它变得更柔韧一些。炒的时候，他还会再加几片自己浸的酱肉，瞬间提香。

每一位民间的赤脚大厨，都能掌握好火候要领，做出惊艳成品。待到菜蔬炒年糕装盘时，只见菜蔬绿意青翠，年糕白白胖胖，贴合一起，犹如翡翠白玉。

说到这几道年糕 回味中勾起了久远的回忆

芥菜年糕，伴着很多人的成长岁月而来，说起这一道，便能勾起许多小伙伴的记忆。早前学校门口的小摊里，总有它的身影，“咕嘟咕嘟”地在热锅里吐露着热气。冬日有它，仿若也成寒冷季节里热气腾腾的小庆幸。

在芥菜与年糕的组合里，芥菜已经炖得软烂且入味，年糕则多半是整块的，包裹在芥菜汤汁里，入口又软又糯。咬一口，露出里面白胖的内里，再到汤汁里面“回个炉”，便与芥菜浑然一体，暖烘烘地落胃。吃到最后，总会把年糕和芥菜吃得精光，连汤汁也一饮而尽。

而年糕珍贵且不可多得的做法，也许是卤汁年糕汤了。过年时农家杀鸡宰鹅时那一锅汤色浑厚的卤汁，喷喷香，总让人惦记着。用来放年糕汤，再撒上几粒盐，那滋味，不能更赞。

