



三江月 / 人文地图

责编 乐建中 审读 邱立波
2021年10月31日 星期日
美编 雷林燕

投稿 E-mail: liz@cmb.com.cn



香

新米年糕分外香

霜降节气过后,天气渐凉,宁波人熟悉的年糕香又来了。在鄞州区东吴镇勤勇村,村民钱上前看着用新米加工的年糕缓缓从机器里“吐”出来,打心眼里高兴。

9月底开始,钱上前进入了他的年糕加工季。每天清晨,他和妻子与几位帮工一起,在村东边的作坊里,忙碌着轧粉、蒸粉、叠年糕。作坊里弥漫着年糕的清香,蒸腾的热气飘出窗门,飘散在山脚里。

年糕作为一种传统食品,具有悠久的历史,是家家户户过年前不可缺少的食品。年糕在宁波已成为一种文化,承载着人们对美好生活的憧憬。

老底子,宁波人习惯在冬季“擀年糕”。随着时代的发展,年糕制作的季节、口味也随之改变。钱上前说:“现在擀年糕不像过去,生活条件好了,大家讲究吃新鲜。晚稻收割上来后,新米带着清香,年糕的味道自然会更好。”据钱上前介绍,现在年糕的品种也不再单一,他把一些应季植物添加到年糕中去。比如秋季在蒸熟的米粉中加入桂花和白糖,制成桂花年糕,春季用艾草制作艾青年糕,还有把苔菜制成苔菜年糕的,让年糕的味道更丰富。但无论是何种口味年糕,那糯糯的清香和浓浓的乡情从未改变。



轧好的米粉装入蒸笼



钱上前在蒸粉

钱上前妻子捧着刚加工的年糕笑逐颜开



钱上前的年糕作坊在附近乡镇有点名气,经顾客口口相传,每天都有慕名而来的人和电话预订,还吸引了许多外地的顾客从网上购买。

做年糕的过程非常艰辛,从凌晨开始劳作,到清理完机器,工作强度之大可想而知,但热气腾腾的年糕也给钱上前带来了红红火火的生活。

记者 胡龙召 文/摄



要想做出风味独特的年糕并非易事,除了制作工艺上要严格把关,选料更是关键。刚开始,钱上前一直延续过去做年糕的老法子,但口味不够糯香。后来,他发现不同的大米制作年糕,口感有很大的差别。

钱上前说:“每年秋冬季,市面上的年糕数不胜数,要怎样才能做出与众不同的口感,一定要找到合适做年糕的新米。经过多种大米的对比,最终我选定刚收割上来稻花香大米,用这种大米制作出来的年糕,软糯香嫩。”



把蒸熟的米粉倒入年糕机



一条条年糕从年糕机里“吐”出来