



趣过年·美食



尝鲜

又甜又糯的甜糕是小朋友们最爱的美食之一。

甜糕飘香迎大年

文/图 海南日报特约记者 蒙钟德



备料

将压干水份的糯米捏成团状。



熬煮

将糯米团和砂糖姜汁一起放在锅里煮甜糕。



搅拌

用文火搅拌调配的糯米团。

甜糕是海南乡村民众过年祭祀祖先和食用的必备年货。过去,在春节前几天,几乎家家户户都为制作甜糕忙得不可开交,现在动手做的人越来越少了。1月12日,海南日报记者有幸在琼海市嘉积镇大园古村,记录下村民王小琦和她丈夫制作甜糕的画面。

制作甜糕,一般先将糯米浸泡,然后在石磨上磨成糊并压干水份,再将红糖配生姜煮成胶状,最后将捏成团状的糯米放进锅里边煮边搅,约一个小时后取出,就成为香甜可口的甜糕。

也有的人家采用隔水蒸煮法制作甜糕,但需蒸煮10小时以上,而且需要有人整夜守在灶台前添柴加水。

甜糕成为人们过年的甜蜜记忆,承载着太多的情愫,早年许多出洋谋生的人们逢年过节也托人带一筐甜糕到国外食用,思乡之情溢于言表。

随着生活的改善,许多“好吃懒做”的市民不再动手做甜糕,而是到市场上购买现货,备为年货。由于市场需求,今年36岁的王小琦就这样成为制作甜糕的专业户。别看她年轻,掌握这门手艺已有十多年。由于年前订货的人太多,她总是起早摸黑忙个不停,好在这几天丈夫放假回家,分担了不少工作量。夫妻俩最多时一天能做1000多斤的甜糕。



协作

王小琦与丈夫一起搅甜糕。



收尾

即将出锅的甜糕,柔韧丝滑、油光锃亮。



成品

包装好的甜糕。



送货

王小琦准备将甜糕送给订户。