



一口年糕滋味长

海南日报全媒体记者 黄婷



海南人过年爱吃的红糖年糕和粳粿。

海南年糕一览

- 红糖年糕
- 椰奶斑兰年糕
- 红枣年糕
- 黑豆年糕
- 黑芝麻年糕
- 桂花年糕
- 南瓜年糕
- 鸡屎藤年糕

蛇年春节的脚步近了，海南人的厨房里，年味升腾。年糕，又名“粘粘高”，谐音“年年高”，是中国人过年的“团宠”食品，饱含着人们对甜蜜幸福生活的希冀。

与北方人爱吃的白色条状年糕不同，海南人好食红褐色圆形的红糖年糕。“一口年糕一口年”，不管身居何处，海南人过年都要吃一口软糯香甜的红糖年糕。



桂花年糕。资料图



琼海市嘉积镇，两位小朋友吃年糕。本版图片除署名外均由特约记者蒙钟德摄

模样有差异，寓意同美好

中国人食用年糕的历史悠久。在汉代，年糕被称为“稻饼”“饵”或“糍”。南北朝时期的食谱《食次》中就载有“白茧糖”年糕的制作方法，即将糯米蒸熟后，趁热舂成米糍，再切成块，晾干油炸，滚上糖食用。

我国地大物博，各地制作年糕所用米的种类和品质不同，制作工艺各异，年糕口感各有千秋。较为著名的年糕品种有：北京的小枣年糕、浙江宁波的水磨年糕、湖南江华的黄年糕、福建的芋头年糕、江浙的桂花年糕、海南的红糖年糕等。

海南红糖年糕的起源与传统稻作文化有一定关系。每年农历四月前后种水稻时，农民一般会兼种一些糯稻。秋收糯稻后，将之储存起来，用一部分制作春节期间食用的红糖年糕。

十里不同风，百里不同俗。海南各地对年糕的叫法和制作年糕的方法不尽相同。在琼海，红糖年糕又叫“甜粿”，每年农历十二月下旬，随便走进一户当地居民家，都有可能看到大人们在屋子里忙着制作开年美味——年糕。在三亚，红糖年糕被称为“糖糕馍”，大年初二到正月十五，当地已出嫁的女儿会带上糖糕馍回娘家拜年。各家各户往往先将这些糖糕馍摆在供桌上，点上香烛，供祖先享用，时辰一过，大家就可以品尝美味的糖糕馍了。

年糕，不仅是一道美味，更蕴含着中华优秀传统文化。“人心多好高，谐声制食品。义取年胜年，藉以祈岁稔。”这首流传于清末的《年糕诗》便道出了年糕的美好寓意。“糕”谐音“高”，过年食年糕被赋予“年年高”“一年更比一年高”等吉祥之意。海南人习惯用红糖制作年糕，除了“年年高”，还增添了一份对生活“甜蜜蜜”的期待。

海南年糕“变形记”

在海口技师学院面点专业教师冯才振的记忆里，每年腊月，奶奶和妈妈总是会制作一锅软糯香甜的红糖年糕。

海南传统红糖年糕制作工艺比较繁琐，选材也非常讲究。冯才振介绍，按传统

做法，要选用海南当地当年出产的优质糯米、红糖、老姜、花生油，工具和设备主要包括石磨、柴火灶、搅糕棒、年糕模、香蕉叶等。

传统红糖年糕的制作过程，十分考验制作人的功力和耐力。首先，磨米浆：将用清水泡过夜的糯米清洗干净，用石磨磨成粉浆。第二步，压粉团：用棉布袋子装好粉浆，扎好袋口，用重石板把粉浆里的水分挤压干，直至其成为干粉团。第三步，分剂子：把压干后的粉团分成大小均匀的小团，搓成拇指粗的糯米小团，摆放整齐待用。第四步，煮剂子：柴火灶起火烧水，加入红糖、姜片、花生油，煮至激发出红糖和姜的复合香味，把姜片捞出，把糯米小团放入红糖姜水中煮至软绵，用搅糕棒不停地搅拌糯米小团，防止其烧糊。

随着灶台上的热气蔓延，糯米、红糖、姜的香味混合在一起，弥漫在空气中，让人不禁口舌生津。

经过大约1个小时的搅拌翻炒，多余的水分挥发掉后，年糕足够软滑光亮时就可以出锅了。这时，掌厨者会在年糕模或竹筐里铺一层香蕉叶，并在香蕉叶表面刷上花生油，小心将年糕放入，冷却成型。

“随着社会的发展、原材料的丰富，人们对口味、健康有了更多追求，海南的年糕从制作工艺到食材选择发生了很大的变化。”冯才振说，现在人们制作红糖年糕，绝大部分使用的是水磨糯米粉，省去了泡米、磨浆、压粉团、煮剂子、搅糕等环节，直接将煮好的糖水倒入糯米粉中，搅拌均匀成浓糊后，即可装模蒸制成型，大大提高了制作速度和产量。同时，许多新食材被用于制作年糕，海南年糕产品琳琅满目，比如，有加入椰奶和斑兰汁的椰奶斑兰年糕，有加入红枣和枸杞的年糕，有加入黑豆、黑芝麻、黑桑葚的年糕等。因为年糕模具的多样化，市场上不仅有传统样式的圆形年糕，还有“福”字型的年糕、鲤鱼造型的年糕、金元宝造型的年糕等，每一块都融入了美好的心愿和祝福。

难忘年味情更浓！

年糕最大的特点就是软糯香甜，它虽

然没有高级点心那么漂亮华丽，却是许多人心中难以割舍的乡味。

“乡下人家过年，最隆重的，莫过于蒸年糕了。那可算得上是巨大工程，全家总动员，淘米、磨粉、烧水、上笼、出笼……”江苏籍作家丁立梅在《年糕》一文中回忆了小时候腊月里一家人一起做年糕的场景。那时的她，对糕箱（相当于模具）在年糕上“烙”下的花纹充满好奇。蒸年糕时，母亲会吩咐她和其他小孩端着碗、拿着筷子，用事先泡好的红粉（可食用），给每一块年糕“点红”。也是从那时起，她对糯米做的食物特别偏爱，尤其喜欢吃年糕。

“以前过年，最盼的就是吃年糕。”冯才振回忆，小时候，每当腊月家里的灶台开始蒸年糕，他都会忍不住围过去看。当母亲将热气腾腾的年糕从锅里端出来，他早就按捺不住了。有时，母亲刚离开，他便悄悄用手抠一小块迅速放进嘴里。因为吃得太急，经常被烫到，有时甚至被年糕粘住牙，吞也不是，吐又不舍，甚是尴尬。

年糕冷却后，母亲拿来一根丝线分割年糕。只见她先把线压在年糕底部，然后将线的两端向上提并交叉，再用力一拉，一块大年糕就被分割成了很多小块。“年糕年糕，一年更比一年高。”母亲一边说一边将小块年糕递给冯才振，然后轻轻抚摸他的头。“现在回想起来，这些都是满满的幸福。”冯才振说。

全国各地烹饪年糕的方法多种多样，除了蒸着吃，还有烤着吃、煎着吃，以及炒菜吃、放入粥里煮着吃等。在海南，红糖年糕比较经典的做法是蒸和煎。

在海南琼海、文昌等地，人们会在春节期间煎年糕吃，将切成薄片的年糕放入油锅里煎炸，这样做出的年糕外焦里软，花生油的香味加上糯米的软糯、红糖的甜味，让人回味无穷。冯才振还记得，他的奶奶每年除夕总是会将红糖年糕蘸上鸡蛋液，然后用油煎，煎至两面金黄出锅，为家人带来最正宗的年味。

团圆的时刻，那一口软糯香甜的年糕，是难忘的年味，更是浓浓的亲情。□



南瓜年糕、生粉年糕。



斑兰年糕(左)。林小丹 摄



黄年糕。资料图