



1月中旬，在城西街道渭川村，市民们前来做年糕，以此迎接新春。
通讯员 陈榕 摄

过年必囤，看看你家有多少？

通讯员 朱威钱

有钱没钱，打糕过年。要说温岭人年货C位，那年糕必须有一席之地。吃年糕，年年高，年糕的美好寓意，让这款美食成为不少人春节期间的“碳水担当”之一。



伍子胥像。（图片来源于网络）

年糕的历史源远流长，特别是在南方，年糕是一段忘不了的记忆。

传说，年糕是从春秋战国时期吴国都城（现江苏省苏州市）开始兴起的。相传，春秋末期伍子胥自刎后，越王勾践便举兵伐吴，将吴国都城姑苏城团团围住，吴军困守城中，炊断粮绝，街巷内妇孺哭声惨不忍闻。

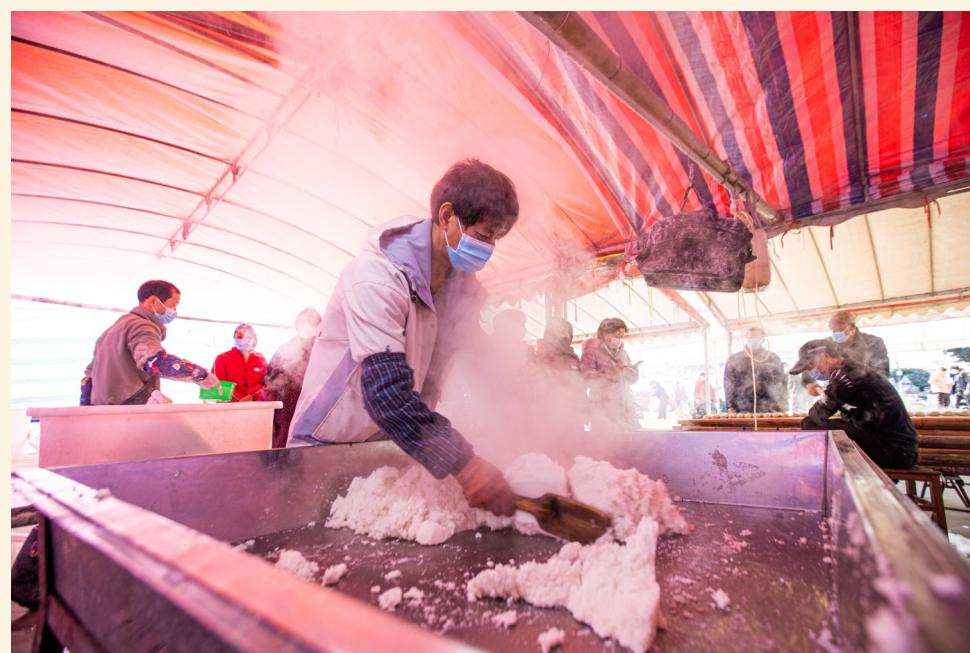
被越军包围的吴军想起伍子胥临死前对他们说的话，如果国家有苦难，百姓断粮，你们到城墙下挖地三尺可得到粮食。于是去挖城墙，挖了三尺多深，果然挖到了许多可吃的城砖即年糕，结果打了胜仗。

原来，当年伍子胥在姑苏城督造城墙时，便已做好了屯粮防饥的准备。从此以后，每逢过年家家户户都做年糕，年夜饭就吃年糕来纪念伍子胥。

也有另一种观点认为，糕起源于周朝，前身为饵。《周礼》曾记载，羞笾（音biān）边食，糗饵粉餐。羞笾是一种祭祀使用的竹制器皿，糗饵和粉餐其实是用同一种食材（稻米、黍米）制成的两种形态的食物，蒸制成块的是饵，成饼的叫餐，有庆祝五谷丰登之意。西汉杨雄的《方言》中记载，饵谓之糕，或谓之糍，或谓之钤，或谓之圆，或谓之淹。年糕的称呼因地域而多种多样。公元六世纪的食谱《食次》就载有年糕白茧糖的制作方法，熟炊秫稻米饭，及热于杵臼净者，春之为米餐，须令极熟，勿令有米粒，即将糯米蒸熟以后，趁热舂成米糍，然后切成桃核大小，晾干油炸，滚上糖即可食用。明清时期，年糕已发展成市面上一种常年供应的小吃。

如此看来，年糕是一种伴随祭祀而逐渐形成习俗的食物，承载着深厚的民俗情感。时至今日，在除夕、中元、冬至、小年等重要传统节日中，温岭还存在着用年糕祭祀祖宗的习惯。

纪录片《舌尖上的中国》曾提到，中国人对食物的感情多半是思乡，是怀旧，是留恋童年的味道。对于漂泊在外的游子，家乡的味道、故土的情怀，总是萦绕心间挥之不去。



在石桥头镇中扇新村，打糕师傅们正在制作年糕。记者 徐伟杰 摄

过年是年糕的舞台。从浙北到浙南，宁波、绍兴、诸暨、台州、温州，人们都对年糕有着好感。而各地年糕糯米、粳米配比与形状上都有些细微的不同，蝴蝶效应般放大出各地人们的乡愁。

晚稻成熟，新米入仓。每年冬至前后是温岭做年糕的传统时节。在过去，做年糕是过年前非常隆重的一项仪式。起初，老百姓家里做年糕都是手工活，随着时代发展，程序中的人力渐渐由机器代替。做年糕的作坊一开始并不是固定的，只有快过年的时候，年糕师傅才会过来。一声“做糕伐”响起，一场年糕制作大战就正式打响了。

第一步是泡米。温岭的年糕原料一般是用当年的晚米，也叫粳米。是的，温岭的年糕中是没有糯米的，糯米制成的叫麻糍。把粳米泡在冷水里个把钟头，然后用水冲洗干净，晾干，放在竹筐里，等着第二天送到年糕工坊。

走在路上，远远地望到一片仙气弥漫、云雾缭绕，那就是做年糕的作坊。把一筐筐泡好的米送到年糕工坊，随着机器轰隆隆，第二步拌粉就开始了。洁白如莹的大米就被打成粉。然后在一个大盆中开始拌粉，一般需要在里面加入稍许的盐，其目的是让年糕的口感变得更加丰富，不至于吃起来没味道。当然，也有爱甜口的人家会选择一部分加入红糖，做成红糖年糕。

接下来就是蒸糕了。把拌好的粉放入木制蒸桶，这个木桶上口略大下口略小，是为了蒸熟后方便倒出粉，覆盖好蒸布就开始蒸制。伴随着噼啪滋的柴火煤炭声，大米的清香飘散出来，热气氤氲，模糊了大家的脸庞，却遮盖不住那股欢实劲儿。机声隆隆，白烟袅袅，欢声笑语，从村头的院子里溢出来，欣欣然飘向山野，飘扬的是乡村蒸蒸日上的好日子，是乡里乡亲和合美满的气氛，是朴素又火热的年味儿。

紧接着是捣年糕和切年糕，在过去是人力活，现在用机器代替了。

随着传送带滚动，一大块蒸熟的米粉变成一条条年糕跳了出来，冒着热气，软糯的香气还没上嘴就一个劲地往鼻子里钻。年少时最爱刚出炉的那一口，微咸还带着热气的嚼劲，蘸着红糖吃是最美的滋味。刚出锅的年糕需要先入冷水冷却一下，然后迅速地晾在竹篾上，在等待年糕冷却变硬的过程中，做年糕这件大事也就落下了帷幕。

过去冰箱是个稀罕物的时候，几百斤的年糕在放凉变硬后，就放在一口大缸里，放入明矾，将一块块年糕码好放入其中，随吃随取，就可以保存好几个月。而这几个月，是温岭小朋友最难忘的回忆。

每个浙江孩子都逃脱不了年糕。这一词条冲上热搜，众多IP为江浙地区的网友是这样回忆的。过年期间，每天早餐都是年糕的痛，谁懂？一到过年，家里的大缸就装满了年糕，隔天就要换水。浙江家庭对于年糕之执念与采购量，相当于东北之大白菜。东北的粘豆包、江浙的年糕、福建的细面、安徽的糕。过年四大噩梦。这一句句真情实感让人体会到了年糕的分量。在温岭人的记忆中，年糕是具象化的。

比如，养年糕时，那酸臭味的水。做了年糕之后，温岭几乎每家每户都有一口大缸或者桶里泡着年糕。一旦开始养年糕了，为了不浪费粮食，那就只能一条道走到黑。有网友评价，养年糕可比养鱼麻烦。隔几天就要看水质情况，出现霉点就要及时换掉。稍微怠慢一些就会迎来比广西螺蛳粉还要上头的酸臭味。温岭的孩子就是在这样的味道中，成长起来。但这并不能妨碍温岭人对年糕的喜爱。

比如，过年过节祭祖时，米塑年糕的可爱。温岭的年糕除了上文提到的条状年糕，还有一种是叫嵌糕（详见温岭宣传《物美风华 | “大号饺子”——温岭嵌糕里藏着什么？》）。嵌糕是一种包馅的，一种是直接用年糕做成各种蕴含吉祥如意的造型，如年糕鱼、年糕鸟、年糕马等，在过年过节时，敬拜天地，祭祀祖先。这门从年糕中诞生的手艺叫米塑，是温岭市非物质文化遗产。

比如，在外游子思念的那一口“哏啾啾”。都说台州是糯叽叽的天堂，但是还有一种口感叫“哏啾啾”和“鲜得很”。“哏啾啾”说的是温岭年糕的口感。和外地年糕不一样的是，温岭年糕制作过程中以大米和粳米为主，配以少量的糯米，不同于宁波年糕的软糯，台州年糕多了一份嚼劲。鲜得很是因为台州的年糕是和海鲜紧密捆绑在一起的，如果请客人吃年糕，配菜没有鱼鲞、墨鱼、虾等海鲜，那就显得主人家不客气。这样一口独特的美味，是游子的记忆。

年糕纠缠在唇齿间的鲜甜，是温岭人通行的乡愁。无论是哪种年糕美食，对于温岭的小伙伴们来说，都是舌尖上的年味。



做好的年糕会统一晾在竹架上。记者 徐伟杰 摄