



■年糕切块送亲朋。



晚报拍客

投稿邮箱:375020903@qq.com
热线电话:88629179

今日出镜

马宝来与他的妻子还有邻居们。

采访动机

井泾县南王庄乡东尖山村家家户户开始蒸年糕,他们用最传统的手艺做出原汁原味的农家年糕,街头巷尾飘着阵阵年糕香,给冬日里的乡村增添了浓浓的年味。

年年年糕年年高

家家户户蒸年糕 东尖山村年味浓

□文/图 本报记者 张海强

俗语说“无糕不成年”。地处太行山区的井泾县农户开始蒸年糕,用传统手艺做出原汁原味的农家年糕,街头巷尾飘着阵阵年糕香,给冬日里的乡村增添了浓浓的年味。

1月10日,记者来到井泾县南王庄乡东尖山村的马宝来家。“其实昨晚已经磨了不少,怕面不够,再磨一点,年糕面必须现吃现磨,这样口感才好。”马宝来正在磨黄米面,随着电磨的轰隆声,细腻的黄米面从电磨机的出口落在容器里。另一边马宝来的妻子和邻居正在和年糕面,“我们这里一般都是一半黄米面一半糯米面,这样蒸出来的年糕口感好。”马翠英告诉记者。

东尖山村坐落在井泾县东南方向,三面环山风景秀丽。随着邻居一声“开锅喽”的高喊,马宝来家正式开始蒸年糕,铺白菜叶、撒枣、撒黄米面等工序陆续展开,记者在现场看到,蒸年糕的大铁锅直径有一米,马来廷是村里有名的蒸年糕的老把式,谁家蒸年糕都要请他来撒面,“年糕到了一定厚度一定要用筷子扎几个孔,为的就是上汽,使年糕从下到上受热均匀。”马来廷对大家说。

一个多小时后,金黄色香喷喷的年糕出锅了,此时大家脸上乐开了花,年糕出锅后需要翻个,然后拍打成型,年糕温度下降后再分割切块进行保存。

“我们家蒸年糕有40年了,几代人都在蒸年糕,给亲戚孩子们送去,希望大家来年有个好兆头。”马翠英高兴地说。



■一大早,马宝来开始磨面。



■马翠英(右)正在与邻居一同和年糕面。



■和好的面需要再筛一遍。