

# 捣年糕，吃年糕，吃了年糕年年高

本报特约撰稿人：彩烟游士

中国很多地方的老百姓在过年的时候都有捣年糕、吃年糕的习俗，寓意是吃了年糕年年高。我的老家也不例外，年年捣年糕，年年吃年糕。

捣年糕都是在每年的腊月。捣年糕的时候，要先将大米在水里泡软，再用石磨将大米磨成米粉，然后将米粉蒸成米团。刚蒸出来的米团热气腾腾，米团的香气能漂很远很远，很好吃。在我很小的时候，捣年糕都是用人力的。一个大石臼，一个大石榔头，大石榔头有根长长的木头柄子。木头柄子左右站两排人，左边的人用右脚，右边的人用左脚，踩在柄子的上面，有节奏地一上一下捣年糕。

想捣年糕的人家都在年糕房门口排队等着。轮到热情好客的人捣年糕的时候，年糕的主人会拽一块刚蒸熟的米团给围观的小孩吃。手巧的大人，趁米团还是热的时候，会迅速捏出栩栩如生的各种小动物来。我有个右派舅公，每年会给我做些米团小动物。我都舍不得吃这些米团小动物，一直留到春天，等这些小动物快坏的时候才用柴火烤得焦黄，依依不舍地吃掉。

刚捣好的年糕是个大团子，有二、三十斤重，得用一根巨大的擀面杖将大年糕团子压扁压圆。然后要让年糕风干几天，再在立春之前用井水浸泡，这样年

糕就可以保鲜很长时间。老人们常说：如果用立春后的井水泡年糕，年糕会变酸。但是，我到现在也没弄明白，立春前的井水和立春后的井水到底有什么不同。

年糕在过年的时候蒸着吃，也可炒着吃。炒年糕的时候，我妈会将年糕切成筷子粗的一小段一小段，再将半肥半瘦的猪肉切得和年糕一样长短大小。炒年糕还有一个重要原料是刚从地里拔回来的新鲜蔬菜。过了年的菜地里通常有雪，我爸就到地里扒开积雪，拔几颗黄黄菜或乌冬菜回家。炒年糕的时候，要先将肉丝在热锅里快炒一下，再将年糕倒进锅里，和着肉丝一起炒。年糕快软的时候，放入黄黄



菜或乌冬菜，搅匀。最后沿着铁锅“哧哧”地浇半瓢冷水。等水烧开的时候，年糕就可出锅了。这样炒出来的年糕色香味俱全，很清爽很可口，入口即化。

我离开老家在外流浪多年了，期间也吃过一些所谓的山珍海味，但像老家的炒年糕那么好吃的美味，我还真没吃过。

每次想起老家的炒年糕，我的口水是哗啦啦地流个不停！



## UNIVERSITY HIGH SCHOOL

University High School 现在接受2020年注册!

We are a rigorous, college preparatory high school in Carmel, Indiana

我们是印第安纳卡梅尔市的一所严格的大学预备高中

- 提供学生F-1 签证, I-20表格
- 国际学生辅导
- 荣誉级别课程  
Honors level curriculum
- 四星级·A级高中
- 升学率100%

UNIVERSITY  
HIGH SCHOOL  
OF INDIANA

2825 W. 116<sup>th</sup> St  
Carmel, IN 46032  
(317) 733-4475

www.universityhighschool.org

## 宝岛海鲜自助餐

www.formosaseafoodbuffet.com



Lunch Monday - Friday 11 am - 3 pm  
Dinner Monday - Friday 5 - 10:30pm  
Weekend Dinner & Holidays  
Saturday & Sunday: 11am - 10:30 pm



火鍋自助餐 \$23.99  
HOT POT BUFFET STYLE



317-595-8885

6304 E. 82<sup>nd</sup> St.

Indianapolis, IN 46250

寻鱼  
XUN YU  
SI KAO

HOT POT & SICHUAN  
CUISINE



Mon, Wed, Thurs: 11 am - 9:30 pm  
Tues: Closed  
Fri, Sat, Sun: 11 am - 10:30 pm