

# 岁末年糕生意好 浓浓年味糯香飘

## 姐妹花记者走进坑口年糕作坊

“年糕年糕年年高，今年更比去年好。”

年糕，因其独特的寓意和香糯的口感备受各地人们喜爱，慈城年糕、嵊州年糕、厦门年糕……钟爱年糕不是永康人的专利，哪里的年糕做得最好，恐怕也很难凭一家之言去评判。不过，在大多数永康人心中，象珠“荷沅年糕”和古山“坑口年糕”的名号都是响当当的。

近日，记者走进古山镇坑口村的年糕作坊，带您寻访记忆中的年糕味道……

□记者 胡锦



晾凉的年糕被整理成一堆堆

### 蒸汽氤氲间 糯香满屋檐

“快尝尝！这是最新鲜的年糕！”系着围裙的阿姨从手边拿起一块热气腾腾的年糕直往记者手里递，另一旁的阿姨也拿着罐子走过来，“这里还有红糖，沾沾红糖会更香！”

25日下午，姐妹花记者来到坑口村的年糕作坊，门口的晾凉区站着四五位正在收拾年糕的阿姨，大家一边话家常，一边忙活着，场面热闹不凡。

屋外已是十分热闹，屋内更是倍加繁忙。碾米机一头倒入米粒轰轰作响，另一头布袋口里碾好的米粉又被迅速加水搅拌盛装。灶台木桶上，等到上一批米粉蒸熟，下一批又被迫不及待地蒸上了……

“如果开始蒸了基本上就没得歇了，但是这些天还好，接下来越临近过年会越忙。”整条“年糕流水线”上最忙的是作坊的老板娘朱瑶笙，在作坊里，她和姐妹花记者要用最大音量才能进行采访。

这是一种极为热闹的场面，让人很容易联想起过年。灶台上，6个木桶被依次加满米粉蒸着，底下缝隙中时不时有“咕噜咕噜”的气泡冒出，上方的水蒸气充满整个房间，让人仿佛置身“仙境”……和朱瑶笙一起忙活的，是她的家人们，父亲朱汝金已经做了40多年的年糕，但如今都是机械化生产了，大伙儿都各忙各的，虽然互相不说一句话，但十多年来的默契足以应对眼前的繁忙。

蒸汽氤氲间，糯香满屋檐。在平常人家，这样的场景是很珍贵而不常见的。因为并不是所有人都可以在几百斤糯米同时蒸煮的房间里“闻香蒸桑拿”，姐妹花记者暗自窃喜，这样的体验对于冬天而言，实在太美好。

再向外走去，远远就能看见朱家的年糕作坊冒出的白气，从房门上，从屋檐中缓缓散出……

“我自己哪里吃得这么多年糕，这是我明天要送到城里去卖的货，足足有300斤呢！”骑着电动三轮车来的是村民夏苏芳，她早已将晾凉年糕收拾成一桩桩的样子，用袋子一份份装好，然后麻利地搬上了三轮车。

夏苏芳告诉记者，从农历八月底开始，自己就开始了一年的年糕生意，这些天每天大概卖两三百斤年糕，等到临近春节的时候，一天多时则能卖到500斤。

“现在很多人都是先买几条尝尝，再过些天则会开始准备起年货来，那时年糕的销量就更加好了。”夏苏芳高兴地告诉记者，“现在我手

### 年关好销量 幸福事业忙

头上已经有200多斤的订单了，很多客人喜欢在年关将近的时候再拿年糕，也有一些人选择给外地的亲友和客户寄去年糕。”

为了保证年糕的口感和质量，夏苏芳对每道制作程序都亲自把关，从洗米、掺米，到送到年糕作坊加工，她的眼睛片刻也没有离开过自己的年糕。

“年糕作坊就是帮大伙加工年糕，至于年糕口感好不好，关键还是要看粳米和糯米的比例，还有泡水的时间等要素，所以家家年糕都有家家味道。”夏苏芳告诉姐妹花记者，“如果喜爱有嚼劲的口感可以选择粳米年糕，如果喜欢软糯则掺入

糯米，实际上永康人还是偏爱传统的香糯口味。”用永康话来说，就是口感很“糯”。

和夏苏芳一样来到年糕作坊代加工年糕以后去卖的人不少，为了打响自家“坑口年糕”的名号，夏苏芳的女儿还专门为她设计了名片，上面印着“坑口年糕开口笑，买我年糕年年高”，姐妹花记者用永康话读了一遍，不由被逗得笑出声来。“上半年空时我就去外地旅游，交替着打打零工，日子过得自在快乐。”

和夏苏芳一样，下半年的卖年糕事业，是坑口以及周边村一些村民的幸福事业。

### 小小年糕味 浓浓家乡情



农妇正在整理做好的年糕

啦！卖年糕的人需要年糕卖得更快，所以越大越“不经卖”，而送人的则要“经送”点为宜。”一位看起来精明能干的妇女说完后，大伙都笑了。

“现在的人胃多少都不太好，做太大条怕亲友吃不了，做小了其实更好。”从芝英镇过来坑口打年糕的老吴说出了心里话，“以前过年才能吃到年糕，家家户户种了粮食都

会来打年糕，现在年糕不稀奇了，一年到头都能买到吃到，而且一户人家家里打了几十斤年糕，已经够一大家子吃了。”

打一次年糕，够一大家子吃。反而让年糕成为了亲友间传递情谊的最佳载体。做小了方便吃，也对胃好，这样朴实简单的想法，让年糕又多了一层含义，对于身在远方的永康亲人而言，年糕更是代表从家乡寄来的浓浓的情谊和深深的关怀。或许每个城市都有年糕，但家乡的年糕味道想必更好……

### 记者手记

“如果不是过年，其实已经不会像到吃这些这些东西了。”如果人们不需要年味，是否不少“年味美食”都会面临失传？美味成就了年味，年味也带动了美味的生产，但其制作工艺、生产体量也终究不能与常规食物相比。

予“切糖”、番薯片、年糕这些年味美食制作地而言，与其冠其名为“厂”，倒不如大大方方地

叫“作坊”。至于卫生情况也大可不必担心，在朱瑶笙的“作坊”里，市市场监管局的“阳光厨房”监控系统早已实现全覆盖。

作坊内，是热火朝天的制作景象；作坊外，农村老头老太正坐在长椅上聊天晒太阳，见到生面孔来了，他们忍不住盯着你看呀看……这是属于乡村作坊的独特景象，妇女们一边扒拉着手边的年糕，一边聊着天还笑嘻嘻

### “只见作坊不见厂”的老手艺

地喊你尝一尝。

年糕有些特别，它不如腊肠那样，被越来越机械化生产成为常规商品，也不如馒头那样，家家户户都可以动手去做。在永康，年糕大多是机械化的手工品，是

“只见作坊不见厂”的老手艺，代表着作坊内欢声笑语中“年年高”的好寓意。



永报姐妹花

Yong Bao Jie Mei Hua

全市巾帼文明岗

监督电话 87126426



扫一扫，  
跟着姐妹花记者  
走进年糕作坊

24日，花街镇银桂北路谢晓轮胎加工厂、永康奥帅装饰材料有限公司、永康市山林科技有限公司未按时报送流动人口信息被警方处以100元罚款。

24日，东城街道高圳路永康市东城馋嘴饭店、永康市军辉广告装饰有限公司、东城街道金城路永康市叶爱计算机软件经营部未按时报送流动人口信息被警方处以100元罚款。

市流动人口管理办公室温馨提示：根据《浙江省流动人口居住登记条例》，用人单位在录用或解聘流动人口员工时，应该在三个工作日内报送流动人口录用或离职的信息。

