

◀ 上接06版

➡ 做好的年糕。

红枣芋头板栗全都要 每样都是新春祝福

据黄平息说，黄氏年糕传承到他和姐姐这里，已经是第四代了，年糕作坊一直开在江洲村。现在，黄氏年糕是大圩当地居民过年的“必备品”，走亲访友、居家自吃都是离不开。

“回想起来，这年糕我从小吃到大，无论怎么都吃不腻。它也是大圩数代人的回忆，后来被选为县级非遗技艺，让我也感觉到了传承的责任……”黄平息说。

为了保留黄氏年糕咸甜的特殊味道，黄平息无论是选料，还是制作工艺都严格遵循传统，因此它的保存时间较短。“一年只做春节前的一个月，乡亲们只有在新春佳节才吃得上。”黄平息说。

据介绍，黄氏年糕选料严格，也蕴含着新春的祝愿。

红枣，民间俗称“枣子”，有“早生贵子”的寓意，寄托着过去人们子孙满堂、人丁兴旺的愿望，而且红色非常喜庆。板栗，味道甜糯，不但能充饥而且好吃，象征甜蜜、富足，吃得好，也吃得饱。芋头中的“芋”，和“富裕”里的“裕”字同音，蕴含新年富裕的意思。五花肉在过去是金贵的食材，只有年节时大家才舍得吃，放进年糕里也是来年经常有肉吃的意思。

黄平息告诉记者，制作工艺遵循传统的同时，年糕其实也“悄悄”改良过。从他爷爷那辈开始，就试着将桂花糖、蜂蜜等加入进去，让甜味、香味更有层次。

吃块年糕“年年高” 老“年味”香飘远方

最近一段时间，黄氏年糕进入销售旺季。据黄平息说，现在每天能卖出300多个，而且都是根据订单制作，“以前，受限于保质期、包装等原因，黄氏年糕仅在大圩周边进行销售，而现在的订单来自五湖四海。”

记者看到，贴在墙上的订单中，来自福建、山东、广东、宁夏等地不少，粗略一数有四五十张。

黄平息告诉记者，这几年，大圩文旅产业得到快速发展，黄氏年糕作为县级非遗，受到高度重视，在大家的支持和鼓励下，尝试将其打造成为富有地方特色的“网红美食”。

在政府部门的关注下，他们引进了全新真空包装设备，在遵循传统制作工艺的基础上，大大延长了年糕的保存时间。同时，改进年糕包装，设计了礼盒，利用网络平台进行销售。

今年的外地订单中，一部分来自以前尝过样品的游客，他们等着过年前专门下单，另外也有人看到网上的推荐后找过来。

黄平息说：“这几年，黄氏年糕的销售情况一年比一年好。我心里经常会想着一句话，‘年糕年糕年年高’，看着越来越好的生活，我也希望更多人尝到我们做的美味。”

记者陆鑫 文/摄

↓ 工人正在制作年糕。

➡ 锅中铺好荷叶准备做年糕。

↓ 订单贴满墙。