



倒入糯米。



生火,开蒸咯!



麻糍,捣出浓浓“年味”

■本报记者 陈月 通讯员 盛文萍



利用“杠杆”捣麻糍,可以省很多力气。



师傅们分工合作,一边捣,一边用冷水抹石杵,防止麻糍粘黏。



捣好的麻糍,超级软糯。

时下的年轻人总爱抱怨,除了聚餐就是放烟火,过年都没个年味。其实,真正的年味是返璞归真,是“老底子”的那些事儿。说起“老底子”,过年最热闹的事情,捣麻糍肯定是其中之一。

在橘乡的西部山区,以前每逢过年,不少家庭都有做麻糍的习俗,人们总是忙碌地迎接新年。每到这个时期,村庄上方袅袅升起的炊烟,那是在蒸糯米。近日,记者在宁溪镇桥亭居的一户人家看到捣麻糍的场景,现场一派忙碌的景象。蒸、捣、擀、切,一会儿的时间,只见一粒粒香甜的糯米在师傅们的巧手下变成软糯的麻糍。

捣麻糍的这位师傅名叫王天豪,是当地出了名的捣麻糍好手。一开始他在自家“倒腾”,渐渐地,在乡亲们的提议下,开了个手工麻糍坊。

2010年底,王天豪嫌弃机器加工的麻糍没有糯米香,就在自家门口捣了一臼麻糍。这么一来,可不得了。街坊邻居看着都过来询问:“你们加工麻糍吗,多少钱一斤啊?”询问的人越来越多,让王天豪看到了手工麻糍带来的商机。于是他和几个朋友商量着开一家手工麻糍加工坊。捣麻糍是个体力活,王天豪的搭档都是远近闻名的干将能手。来自桥亭居的王文军,大地村的王秩民,下松村的杨云生,还有来自上郑乡的蔡春生,他们五个人组成了一个“班子”,为当地村民做起了手工麻糍。

王天豪家门口的捣年糕场景,为整个村子增添了过年喜庆的气氛。师傅们在一旁生火,把炉灶烧得红红火火,糯米一桶接一桶地蒸着。糯米一蒸熟,师傅们就忙活开了,接着自然要开始捣。捣麻糍不但是个重体力活,而且还是个技术活,非身强体壮者难以胜任。以前,捣麻糍需两个人配合,一人先抡起一个粗如小腿、重达二三十斤的木槌,用力将满臼的糯米饭压实。在打的过程中,手握木槌的高度、木槌倚靠肩膀的方位、脚步转动的方向和速度等,都是有讲究的。熟练者,事半功倍;蛮力者,事倍功半。相同体力者,有的打一两臼麻糍就累得上气不接下气,难以为继;而懂技巧者,虽然也是累得满头大汗,却可以连打一臼麻糍,而且那招式、姿势、神情让人心悦诚服,简直就是一种艺术欣赏。而另一位师傅就在一旁用冷水时不时抹一下捣杵,给麻糍翻个身。当糯米饭捣烂开始粘在木槌上牵丝

时,更需要力气对付,直到糯米饭变成一团麻糍。这一系列的动作要干脆利落,环环相扣,一气呵成,有如一场精湛的艺术表演。

不多时,捣的人捣得大汗淋漓,抹的人则被热得不时发出“啾啾”声。后来,有个师傅制作了一个“杠杆”来节省一些体力,如此,一天下来,可以轻松不少。只见,一位师傅一脚踩在“杠杆”另一头,一上一下地掌握着节奏;一只脚踩在身边的长凳上支撑身体,师傅的手则拉在“杠杆”一旁的木棍上,用以借力。记者在现场看后,无比佩服师傅们想的好办法。

其它经验老到的师傅也在张罗着,撵着捣好的糯米,撒上松花粉,第一时间加工成香喷喷的麻糍。此时此地,最闲适的就是老人和孩子了。小孩子最是好奇,一个个挤到捣糯米的石臼前看热闹,而且他们是最馋的,还没捣好,就嚷嚷着要吃麻糍。最让人期待的一刻当然是新鲜麻糍出炉的一刻,把糯米捣得看不见米粒,只剩米泥后,就有人趁热熟练地拧下一团米泥,拌上红糖,热气和香气扑面而来,比街上推着车子到处卖的麻糍可美味多了。

时间过得好快,王天豪这一班子人马捣麻糍一做就是六个年头。捣麻糍是个重体力活,“我今年已经67岁了,再干个一两年就可以退休了,身体实在吃不消。”王天豪说。记者一打听,由于来他这加工麻糍的人越来越多,他们从凌晨六点开始一直到晚上十点才收工,一天连续十多个小时都在捣麻糍,这不禁让记者暗暗惊叹捣麻糍师傅们的体力。

如今超市里虽然有很多加工现成而且口味众多的麻糍,不少人也会在备年货时去超市扫货。但是手工麻糍凭着纯天然的那股淡淡糯米香成了人们记忆中那道向往的美味。只有当我们品味到老时光里熟悉的手工味道,才能体会到最正宗的“年味”,最“醉人”的乡愁。



撒上松花粉,大家一起“瓜分”麻糍。



阳光下的麻糍,散发着淡淡的糯米香,勾人食欲。

