



乡间年味

■ 摄影·陈新权 记者·刘玉关



背着行囊，乘着快车，人群涌向乡间……年近了，近了。

房前屋后，撸起袖子，炊烟袅袅升起……味香了，香了。

年味，就在欢笑声中愈来愈浓。

看，这是一扇扇米白的线窗，推开就溢满年味；年味，就在“窗”后老者的手中。看，这是一丝丝米白的线帘，拉开就迎来新年。新年，就在“帘”后老者的心头。

这窗，这帘，就是通山乡间过年必备之物——油面。和面、割面、搓条、盘面、上筷、扯面、分面、晾晒……几十道工序，在长满老茧的手中挂起这一幅幅美丽“窗帘画”……那长长的油面，是来自人与面的融洽，是源于手与面的舞蹈。当回味品尝那长长的、软软的、滑溜溜的油面，在送入口中时，那五味俱全的酸甜麻辣香瞬间袭来，那美妙的年味袭满身心……

制完油面，就马不停蹄地打糍粑了。过年可无鱼无肉，但不能没糍粑。

打糍粑既是一种力气活，又是一种技术活。家里人手少的农户，就相约左邻右舍帮忙。糯米泡发，淘洗干净，滤箕滤水，木甑蒸熟，倒入石臼……几位农家汉子手握粗棒，围着石臼转圈，齐心协力地捣舂着石臼里的糯米饭。

屋外寒风凛冽冰天雪地；屋内打糍粑的场面热火朝天。捣搅的汉子气喘吁吁，捣白的声音铿锵有力，鼓捣的木棒交错有致。不过一会儿，一大团绵柔粘软的糍粑胚子就已经捣成，用木锅盖磨压成一个个大圆形，香甜可口的糍粑就做成了。

让通山人更爱的还有一种粑——米粑仔。米粑仔是个精细活，首先要把米粒里的砂尘摘出来，清洗干净，再用清水浸泡十个小时后又清洗一遍，此时才能将米粒磨成米浆。米浆经过十二小时发酵后，用木质雕花印刻成一个个雕花小圆粑，放入锅内蒸熟即可。团圆之时，客人来访，都可以端上米粑仔，或甜酒煮粑，或白菜茎叶煮粑，或鸡蛋煎粑，或火炉烤糍粑……无粑不欢，无粑不年的通山人，就这样深深爱着，爱了千年爱万年。

看，这院做着可口的米粑仔，那院开始忙活着漏薯粉线，另一墙内飘来米粉皮的清香……年味，就在乡间忙碌的身影凶猛袭来，让人猝不及防，让人暖意融融，让人眉笑颜开；年味，就沿着乡间小路弥漫开去，让游子归心似箭，让游子心潮澎湃，让游子加快步伐……

年近了，味香了，乡间鞭炮响了……

