



## 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,捣臼的声音铿锵有力,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,首先要将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……

