

乡村年韵：捣年糕

周春微



捣年糕 姜允翔 摄

晾年糕 许方敢 摄

新年渐近，空气中似乎都弥漫着年的味道。在我记忆深处，此时早已进入捣年糕的繁忙时节。掸尘，扫去旧岁尘埃。捣年糕，则承载着“年年高”的美好祝愿，寄托着对未来日子蒸蒸日上期盼。

捣年糕是个体力活，通常由家中男人承担。他们先与家人商量确定所需年糕的数量，接着称出足量糯米，倒入水缸浸泡。一夜过后，次日清晨，圆润饱满的糯米被舀进箩筐，挑至河埠头清洗。洗净的糯米在箩筐中沥干，随后被挑到村里专门的碾粉处。

碾粉的地方，地面湿漉漉的，机器轰鸣声与人们的谈笑声交织。湿漉漉的箩筐紧密排列，穿着皮靴的人们在场地里往来穿梭。有人忙着将糯米推至机器旁准备碾粉，有人在一旁耐心等待，眼中满是对新年的期待。糯米碾成粉后，大家或挑或抬，不辞辛劳地将米粉带回家。

生活条件越来越好，捣年糕的数量也逐渐增加，有的人家要捣八九十斤，甚至上百斤。因此，单靠自家的人手远远不够。于是，每家都会邀请村里七八位甚至十来位身强力壮的劳动力前来帮忙。众人齐心协力，将长长的板床铺好，小心融化黄蜡，置于

板床中央，为后续工序做好准备。

与此同时，灶间亦是一片热火朝天。女人们在灶前忙碌，添柴生火，动作娴熟。大锅里的水烧得翻滚，滚烫的蒸汽如白龙般袅袅升腾，整个灶间云雾缭绕。和粉师傅在一旁的桌上开始“和粉”。他用瓷碗将碾好的粉舀进大浴盆——这个盆从未用于洗澡，只在重要农事时才启用。随后，缓缓注入清水，双手不停搅拌、揉搓，使米粉逐渐形成均匀的块状。这“和粉”的活儿可不简单，若和不好，米粉便蒸不熟。正因如此，每年捣年糕时，村里的人都会请和粉师傅帮忙。

和粉完成后，师傅用瓷碗将粉轻轻舀到饭甑上，动作轻柔细致，生怕用力过猛压实米粉，影响效果。不久，饭甑里的粉堆成一座尖尖的小山丘。接着，师傅小心翼翼地将饭甑端到大锅上，一场与时间和火候的较量就此开始。

随着灶膛中烈火熊熊燃烧，滚滚蒸汽不断从锅边冒出，钻入饭甑。不多时，米香弥漫开来，引得众人直咽口水。米粉蒸熟后，一位身强力壮的男人挽起袖子，走向前去，捏住饭甑的两个“耳朵”，快速地将滚烫的饭甑端到早已洗得雪白的石臼旁。把饭甑

往石臼中间一倒，一团冒着米香和热气的米粉便堆散在石臼中间。站在石臼旁等候的男人双手紧握石锤把手，高高举起，重重落下，砸在热气腾腾的米粉上。另一位男人则在一旁给米粉“翻身”，让每一颗米粉都接受石锤的锤打。在石锤的持续捣打下，原本松散的米粉逐渐变得柔韧、劲道，变成一个巨大且散发着诱人光泽的年糕团。

随后，这软糯的年糕团被迅速送到板床上，进入揉年糕环节。站在板床两边的男人们迅速从年糕团上掐下一小块粉团，左一下右一下揉搓起来。揉成一块光滑细腻的“年糕奶”之后，再搓长，用手刀将它切成两团，然后熟练地将这两团年糕搓成圆柱形，最后左右开弓，将它们压扁，两只白白胖胖的年糕就“出炉”了。

揉年糕环节中，最让孩子们兴奋的就是即将结束的时候。这时，仿佛进入了玩年糕的环节。有人用模具印出有着精美图案的年糕，有人凭借巧手捏出猪头、元宝、小兔子、鲫鱼等造型的年糕。孩子们在一旁看得目不转睛，跃跃欲试。大人们洗净孩子的手，也允许他们参与进来。孩子们坐在板床边，笑容满面地制作自己想做的的小玩意儿。即使做不好也没关系，塞进嘴里吃掉就好了。

年糕捣好后，一排排像小猪似的年糕被晾在梳妆桌、凉席、凳子上……主人家望着这些洁白如奶的年糕，脸上洋溢着满足的笑容。这么多年糕，足够吃到来年端午。

忙活一整天，夜幕降临，家家户户亮起灯来。一家人围坐在桌旁，桌上摆放着刚出锅的年糕，热气腾腾。夹起一块放入口中，软糯香甜在舌尖瞬间绽放，那是家的味道，是新年的味道，更是幸福的味道。

如今，我搬离乡村多年，城市的喧嚣中，少了那份捣年糕的热闹与温馨，但每当新年钟声隐约传来时，记忆中那些生动的画面总会涌上心头，让我无比怀念那段美好的时光，怀念家乡的亲人和那充满年味的捣年糕习俗。

蛇年说「蛇」

应颂明

2025年，我们又迎来了一个新的生肖年——蛇年。

在中国传统文化中，蛇是一种充满神秘色彩的动物，它既是智慧的象征，也是阴险、狡诈的代名词。

在中国传统文化中，蛇的形象被赋予了丰富的寓意，被视为“智慧”的象征。在古代神话中，蛇常常与神仙、智者相伴。它们或是仙人的坐骑，或是智慧的化身，传递着神秘而深邃的力量。

众所周知，女娲是中国古代神话中的创世女神。传说女娲和兄长伏羲通婚，繁衍了华夏民族。伏羲是古代神话中的五帝之一，也是华夏民族的始祖之一。他与女娲一样，被描绘为人首蛇身的神仙形象。《山海经·中山经》中记载的于儿神，就是《愚公移山》中的操蛇之神，长着人一样的身子，手里握着两条蛇，常常在长江的深潭里巡游。我国佛教四大菩萨之一普贤菩萨有时也被描绘为与蛇相伴的形象，这主要是基于蛇在佛教文化中的象征意义——智慧、治愈和转化等。这些神仙、菩萨与蛇的亲密关系，不仅丰富了神话传说内容，也反映了人们对蛇这种神秘生物的敬畏和崇拜之情。

蛇也被视为阴险、狡诈的代名词。在民间故事中，蛇常常被描绘为诡计多端、心狠手辣的角色。在宋朝时期的民间故事中，蟒蛇精就是一个阴险狡诈的角色。它因被包公射中而心生复仇之念，于是化作正宫娘娘的模样进入皇宫。它假装生病，对皇帝说，只有包公的七窍玲珑心才能治好它的病。在包公进京的路上，它还多次设下陷阱和诡计，企图阻挠和杀害包公。最终，包公凭借智慧和勇气，识破了蟒蛇精的阴谋，并将其斩杀。

在一些民间故事中，青蛇精也是一个阴险狡诈的角色。它化作人形，利用人类的同情心，骗取了一个小伙子的信任。随后，它施展美人计迷惑小伙子，并吸取他的精气来提升修为。最终，小伙子在青蛇精的阴谋下日渐消瘦，而青蛇精却红光满面、精神抖擞。直到天雷劈下，小伙子才发现青蛇精的真面目。

这些民间故事时刻警示人们，要保持清醒的头脑，不要轻易被蛇的外表所迷惑。而传统文化对蛇的双重解读，反映了人们对蛇的复杂情感：既敬畏其神秘力量，又畏惧其潜在的危险。

在我看来，蛇更是一种值得深入了解和敬畏的生物。

蛇，作为地球上最古老的生物之一，其历史可以追溯到数亿年前。在漫长的进化过程中，蛇逐渐形成了独特的生存方式和生理结构。它们没有四肢，却能灵活地在各种环境中穿梭；它们没有眼皮，却能敏锐地感知周围的世界；它们没有声带，却能通过身体的语言与其他蛇类交流……这些特征，使得蛇在生物界中独树一帜。它们也并非完全如人们所想象的那样阴险狡诈、心狠手辣。

在自然界中，蛇扮演着捕食者和被捕食者的双重角色。它们能够捕食小型动物，如鸟类、昆虫等，从而控制这些动物的数量，保持生态平衡。它们也是许多大型肉食动物的猎物。它们的存在为整个生态系统提供了丰富的食物链资源，是生态系统中的重要一环。

在一些民族的传统习俗中，蛇被视为吉祥的象征。俗语有云：“蛇不入无福之地。”在风水中，蛇被视为富贵吉祥的动物；在《白蛇传》中，白蛇为报恩而化成美人以身相许……秦汉以前，居住在福建境内的土著居民和闽越族盛行“蛇图腾”。他们认为蛇象征着生命力与神秘力量，相信蛇能带来家族繁荣、部落昌盛。

在一些艺术作品中，蛇的形象也被赋予了独特的审美价值，成为艺术家们创作的灵感来源。在马家窑文化的出土文物中，如人首形陶壶盖上，有一昂首垂尾于人首之后的蛇形象。这一形象很可能是当时巫术活动的真实写照，展示了蛇在古代艺术中的重要地位。商周时期的青铜器上也常有蛇纹装饰，如双蛇壶铃、蛇形铜斗等。蛇身的宛转曲折启发了古人的艺术想象力。

蛇年说“蛇”，我们不妨以更加开放和包容的心态去认识和了解蛇，从文化的角度去欣赏蛇的形象和寓意，感受它们在不同文化中所承载的独特意义，共同探寻人与自然和谐共处的真谛。

杵糍粑

何琼

在我的家乡，刚进入腊月便慢慢有了些年味——家家户户都忙着杵糍粑（长辈们习惯称年糕为糍粑）、杀年猪、做豆腐、炸麻花……

杵糍粑首先得将笨重的石臼抬放到堂屋中央固定稳当，然后将家里的房门卸下和糍粑棍（木质的捣杵）一并洗净。糍粑棍不是一根普通的棍子，它被打磨得光滑圆润，上面安装了一根便于抓握的手柄。因为石臼太沉，不宜搬运，所以一般都是附近好几户人家合力杵糍粑。

在我的记忆里，儿时杵糍粑的场面尤为热闹，也特别喜庆。大清早，母亲便将泡好的糯米放在木甑里蒸。没多久，那些赶来帮忙的大人，还有那些期盼已久的孩子们都纷纷赶到我家。一时间，大人小孩挤了满满一屋子。屋里欢声笑语，热闹非凡。大人们喜气洋洋地忙碌着，孩子们却像一群欢快的小鸟，叽叽喳喳，东摸西瞅，还东跑西窜，时不时来点小乱子。这时的大人们特别宽容，只是笑呵呵地摸摸孩子们的头。

此时，糯米饭里的蒸汽聚集成小水珠，从木甑四周滴落下来，糯米已熟。母亲掀开盖子，糯米饭的清香扑鼻而来。闹腾的孩子们闻到饭香就一拥而上，欢呼道：“吃糯米饭喽！”母亲乐呵呵盛着糯米饭，也不管是谁家的小孩，每人一份。即便糯米饭被吃了近一半，淳

朴的母亲也毫不在意，还在热情地招呼从邻村赶来看热闹的小孩。

父亲将糯米饭倒进石臼里。四个壮实的叔叔同时用力敲打起糯米饭来。我好奇地盯着糍粑棍起起落落。糍粑棍上提时，叔叔都会向外用力一扭，后面的叔叔随之用力杵下去。这样一来，不仅捣碎了米饭，还及时压住了即将被带上去的饭团。他们配合得十分默契，你上我下，你起我落。如此反复多时后，两位叔叔用糍粑棍合力挑起饭团，猛地一翻转，“啪”的一声，饭团翻了个面，摔在石臼里。这一声又响又脆，逗得孩子们好一阵大笑，现场也更火热、喜庆了。

又捣了好一阵，那糯米团子已经变得软糯又柔韧。两位叔叔合力将其挑起，放在抹好食用油的门板上。孩子们欢心雀跃地围上来，闹哄哄地嚷着“我要吃我要吃”。一位叔叔把粘满糍粑的糍粑棍伸到我面前，逗弄道：“来，啃糍粑棍。”我眼巴巴地望着那又软又糯的糍粑，丝丝缕缕的热气与诱人的清香勾得我肚里的馋虫蠢蠢欲动。我使劲咽了咽快要流出的口水，抓住了木杵上的糍粑。这下好了，软糯糯的糍粑粘得我满手都是，五根手指都没能幸免，惹得大伙又是一阵大笑。在大家的哄笑声中，我狼狼地舔着手手指上的糍粑。有了前车之鉴，其他孩子就不敢去抓了。一位叔叔在手

心抹点食用油，将糍粑搓成一个个小剂子分给大家。

吃好糍粑，我们这些小不点也开始帮忙了。父亲将糍粑搓成条状后，再揪成一个个圆圆的小团子。我们用小手轻轻一压，就成了一个圆溜溜的糍粑了。等它变干变硬后，再放进事先准备好的小水缸里，加清水泡起来。这样放上两个月也不会坏掉。

我特别爱吃油煎糍粑。锅里加油烧热，将两面煎得金黄。咬上一口，外面油脆焦香，内里软糯香甜，再蘸点红糖，更是又甜又脆又糯，只是想想都会口水直流。

烤着吃我也喜欢。寒冷的冬天，一家人围坐在火炉边，母亲就会把火钳架在燃烧过的暗火上，搁上几块糍粑，不一会儿，糍粑就像充了气的气球慢慢地鼓了起来。我总是忍不住拍手欢呼：“糍粑鼓起来了鼓起来了……”母亲拿起糍粑拍拍灰尘，再用筷子戳个小洞，放上一勺白糖递给我。这便是那个年代最美味的零食了。我喜滋滋地咬着表皮嘎嘣脆的糍粑，慢慢品尝内里的软糯香甜。那甜、那脆、那糯、那香，至今仿佛还在我舌尖上萦绕，令我回味无穷！

长大离开家乡后，我再也没能围观杵糍粑的喜庆场面，可那份闹腾与欢欣，那吃糍粑时的狼狈，还有糍粑的脆糯香甜，一直深深留在我的记忆里。

