



这场忙碌从清晨一直持续到夜间



戳上数个气孔,确保蒸出完美糯米饭



糯米蒸至软糯黏香后迅速倒入青石臼

# 百年乡韵 糍粑飘香

■ 文图/特约摄影 王文生



新春将至,乡野间年味如醇厚佳酿,愈发浓郁醉人。在博望区丹阳镇的八卦村,村民们正循着延续百余年的农家传统,热火朝天地忙着打糍粑,将浓浓的年味融入这一份份软糯香甜之中。

泡好的糯米粒粒饱满,被村民盛入木甑中,旺火蒸腾,白雾袅袅,清甜的米香裹着热气在院落里散开,这是八卦村人最熟悉的年节味道。待糯米蒸得软糯黏香,便迅速倒入厚重的青石臼中,六名村民各持一根木质糍粑杵,围着石臼合力春打,众人边打边缓缓转动,口中齐声喊着浑厚的号子,木杵起落随号子节奏铿锵,每一下都是常年劳作练出的默契,春打途中小心将糍粑翻身,确保通体捶打得细腻黏糯,这场忙碌从清晨一直持续到夜间。

春好的糍粑被麻利抬上案板,村民趁热反复揉压、摊平,让糍粑质地愈发紧实弹润后静置。次日,村民再将定型的糍粑胚进行分切、晾干,最后浸泡清水中保存,随取随吃。

一块块软糯糍粑,揉进了百年乡土传承,藏着村民对新年的朴素期许,也让最地道的乡村年味,在手工制作的点滴间愈发醇厚。



趁热反复揉压、摊平



将定型的糍粑胚进行分切



切块晾晒



春打途中小心将糍粑“翻身”



下好的糍粑

