

# 年糕藏岁

## 烟火传情

□海暇

3

如今生活富足,物质极大丰富,过年年货早已不局限于年糕、腊味,各地特产、进口零食摆满餐桌。人们口味愈发挑剔,山珍海味早已习以为常,年糕从餐桌主角沦为偶尔尝鲜的配角,有时过年竟会忘了买。我亦是如此,平日极少想起年糕,唯有过年时瞥见超市货架上的年糕,才会下意识买一袋煮几块,算是对新年的仪式感。

可越是这般,儿时做年糕的记忆就越清晰。某个不经意的瞬间,脑海中便会浮现当年的场景:院中支着沉重石臼,木槌闷响回荡,蒸汽裹着米香弥漫,火光中晃动着大人忙碌的身影,孩子们围在旁欢呼,手里攥着刚揪下的温热年糕。那些画面温暖鲜活,仿佛就发生在昨日。

我深知,自己怀念的不只是手工年糕的味道,更是一去不返的时光、邻里淳朴的温情与童年纯粹的快乐。那时日子虽清贫却满是烟火气,邻里相伴互助,一点点拼凑出过年的模样。年糕于我们而言,早已超越食物本身,承载着对新年的期盼、对美好生活的向往,更藏着刻在骨子里的乡愁。“年年高”这三字,既有祖辈对生活的期许,也有我们对岁月的敬畏与感恩。

窗外寒风依旧,心里却因这些回忆暖意融融。我拿起一块煮好的年糕送入口中,软糯口感在舌尖蔓延,虽少了当年的烟火气,却仍能品出几分熟悉的滋味。岁月本就如此,在不经意间改变生活与周遭事物,可藏在时光深处的记忆、刻在心底的情感,永远不会褪色。

年味如诗,岁月如歌。年糕的味道,便是年味的底色,是岁月的印记。它陪着我们从童年走到成年,从清贫迈向富足,见证时代变迁,珍藏最珍贵的回忆。无论时代如何发展、生活如何变迁,过年怎能少了年糕?这一小块年糕,承载着太多情感与期盼,是心中永恒的年味符号,是岁月赠予的温暖馈赠。愿我们往后岁月里,都能守住这份年味、留住这份温暖,在平凡日子里品味岁月甘甜,感受生活美好。

1

家乡的年糕,始终跟着晚稻收成的节奏。金秋十月,稻田里的晚稻褪去青黄,换上沉甸甸的金穗,风吹过便是满田丰收的沙沙声。大人们忙着收割、脱粒、晒谷,田埂上满是忙碌的身影,我们这些半大孩子就蹲在田边捡拾稻穗,偶尔追逐打闹,笑声惊飞了埂上的麻雀。那时日子过得缓慢,仿佛所有时光都在为年后的年糕铺垫。等粮仓堆满金黄稻谷,约莫十一月中下旬,寒霜凝结在田埂枯草上,做年糕的日子便如约而至。

做年糕从不是一户人家的事,总由村里几户相熟人家牵头,邀约邻里乡亲一同动手。提前几日,各家备好原料——清一色颗粒饱满、带着自然米香的粳米。为了让年糕口感更软糯,不至于太过紧实,每家都会掺些糯米,比例全凭口味喜好:偏爱嚼劲便多放粳米,钟情绵密就多加糯米。母亲总说,粳米是骨,糯米是魂,二者相融,才是最地道的年糕味。

做年糕前一日,各家把备好的米淘洗干净,浸泡在清水中。米粒在水里慢慢舒展,吸足水分后从坚硬变得饱满温润。次日天刚蒙蒙亮,牵头人家的院子就热闹起来。大人们扛着泡好的米倒进竹编蒸笼,笼底铺着浸透水的纱布防粘,淡淡的竹香混着米香悄然弥漫。灶膛里柴火噼啪作响,火光映红了大人们的脸庞,驱散了冬日寒意。蒸汽顺着笼缝袅袅升起,清甜的米香铺满院子、飘向村口,引得路人驻足笑问:“开始做年糕啦?”

米蒸熟后,便到了最费力也最热闹的捣年糕环节。院子中央支着祖辈传下的青黑石臼,表面被岁月磨得光滑温润。两个身强力壮的汉子各握一根粗木槌,槌头裹着厚布条防滑,将热气腾腾、米香浓郁的熟米倒进石臼。木槌落下,“咚”的一声闷响震得石臼微颤,米粒被砸得粉碎,渐渐黏合成团。打年糕讲究力道与节奏,二人一上一下默契配合,落槌稳准狠,起槌利落,避免米团粘在槌上。

我们这群孩子围在石臼旁看热闹,不时欢呼雀跃。有时大人们会放慢节奏,让我们试着体验。我曾踮脚抱住木槌柄,拼尽全力往下砸,可木槌重如灌铅,落下去轻飘飘的毫无力量,反倒差点被反弹力带倒,引得众人哄笑。母亲在旁扶着我手把手教发力,木槌落下的瞬间,米团在石臼里翻滚,热气扑在脸上暖融融的,米香钻进鼻腔,满是欢喜。

2

捣至米团细腻软糯、无半点颗粒感,便需有经验的老人上手揉拌。老人手上抹一层薄菜籽油防粘,小心翼翼探进滚烫的石臼,反复揉搓翻转米团,确保每一处都均匀绵密。热气烫得老人手掌微红,他们脸上却满是笑意,边揉边念叨:“要揉透了,年糕才筋道,吃着才香。”揉好的米团如温润白玉,带着淡淡的米香,被取出放在铺了纱布的案板上。

接下来的捏年糕,是女人和孩子们的专属活儿。大人们先揪下大小均匀的米团,搓成长条,粗细长短全凭手感,无统一标准。母亲捏年糕的手艺极好,手下的年糕规整光滑,像精致的小物件。我学着母亲的样子揪块米团揉搓,可捏出的年糕不是歪歪扭扭,就是粗细不均,还总沾着纱布纤维。母亲从不嫌弃,笑着帮我修整:“慢慢来,多捏几次就好了。”

捏好的年糕一排排摆在竹匾里,置于院中晾晒。冬日暖阳温柔洒下,让年糕慢慢脱水变紧实,其间需不时翻动,防止粘连且保证晾晒均匀。我们守在竹匾旁,总忍不住伸手触摸,感受年糕从软到硬的变化,偶尔还偷偷揪一小块塞进嘴里,软糯香甜中裹着阳光的味道。

那年头冬日食材匮乏,日子简单,年糕成了最常见的主食。懒得做饭时,母亲先将浸泡在水缸里的年糕取出,洗净切片后或炒或煮,便是一顿可口饭菜。炒年糕是我的最爱:起锅烧油爆香葱姜蒜,加入青菜、肉丝、香菇翻炒均匀,再倒入年糕片淋少许酱油,大火快炒几下,香气便弥漫开来。年

糕吸足了食材鲜味,软糯中带着嚼劲,每一口都让人回味。

汤年糕则显清淡,最适冬日清晨。母亲添水入锅,放入年糕片煮沸,加鸡蛋、青菜、虾皮,撒少许盐和葱花,一碗热气腾腾的汤年糕便端上桌。喝一口热汤,吃一块软糕,暖意从胃里蔓延至全身,驱散了一夜寒意。那些日子,几乎天天吃年糕却从不觉得腻,反倒越吃越香,每一口都藏着家人的关爱与冬日的暖。

日子渐好,村里办起了年糕加工厂。机器轰鸣声取代了木槌闷响,流水线作业替代了手工捣揉,做年糕的效率大幅提升。无需再几户人忙碌一整天,只需送到厂付点加工费,不多时就能拿到成品。机器年糕大小均匀、形状规整,比手工的好看且省事,却也悄悄少了些滋味。

第一次拿到机器年糕时,我满是新奇,可煮来尝过便觉寡淡。没了木槌击打的烟火气,没了邻里同忙的欢声笑语,没了亲手捣揉的乐趣,年糕只剩食物本身的属性,少了沉甸甸的情感。母亲也常感叹:“机器做的年糕好看,就是没了以前的那个味儿。”

后来,村里年轻人多外出打工,留守的老人孩子日渐稀少,年糕加工厂也渐渐冷清。人们懒得再送米加工,想吃年糕便去镇上超市买。超市里的年糕种类繁多,原味、红糖、芝麻味等应有尽有,还有精美礼盒装,真空包装的年糕保质期长、食用方便,省去了晾晒储存的麻烦。可每次煮食超市年糕,心里总空落落的,手工年糕里的记忆、邻里温情与岁月烟火气,都随手工年糕的远去渐渐淡了。

