

手打糍粑迎新年



夫妻二人手持木杵棒交替有节奏地捣杵

首席记者 周涛 文/图

守住传统,就是守住一份情怀。新春佳节即将到来,在浉河区李家寨镇,有些人家又搬出“石臼”,清洗“杵槌”做糍粑。家住李家寨新街的中茶村村民喻胜利,就是这其中的一员。近日,记者来到喻胜利家中,见到了他按传统的工艺和流程做了一回糍粑。

做糍粑的原料是糯米,喻胜利提前准备了2000斤,糯米粒粒珠圆玉润。在做糍粑前,喻胜利已将一大盆糯米用水浸泡了一整晚。捞起糯米沥去水后,放到甑子里隔水蒸。为了让做糍粑的糯米饭香滑、软烂,用柴火蒸糯米的时间需要15分钟~20分钟。

“我和妻子在外地打工,每年只有腊月初回来,为的就是打上一个月糍粑。”在蒸糯米的时候,喻胜利告诉记者,他今年43岁,爷爷奶奶都是做糍粑的,他和妻子吴静做糍粑也有30年了,“每天要出5锅左右,能打100多斤,市场上卖4元~5元一斤,一个月下来除去成本,能挣几千元钱。”

说话的间隙,喻胜利已经准备好了打糍粑的工具——“石臼”“杵槌”。准备好工具后,糯米也蒸熟了,只见夫妻俩首先将蒸熟的糯米饭倒在“石臼”里,然后手持木杵棒交替有节奏地捣杵,边捣边移动脚步。喻胜利介绍,在糯米饭被打成了粑状后,利用杵槌卷起粑,放在有米粉的案板上,趁热将粑揉成团放入簸箕滚上米粉,进行摊晾散热,然后切成块状,糍粑就算做好了。

打好了糍粑,喻胜利切下一块递给记者,咬上一口,一股浓浓的清香沁人心脾。“在我小的时候,就听爷爷奶奶说,打糍粑、吃糍粑既有庆祝丰收的寓意,还有团圆的美好象征。”喻胜利笑着说,“在外打工,每年回来打糍粑的这个时候,就是我们一家老小团聚的日子。可以说,糍粑黏着我们一家人的心,我会努力把这门手艺传承下去。”



淘米



蒸好的糯米香气怡人



蒸糯米



将打好的糍粑摊在桌子上晾干