

## 打糍粑 品年味

春节临近，年味渐浓，腊月是一年之岁尾，也是打糍粑的好时候。这段时间，七星区穿山街道七星村、屏风村、穿山村等村的村民正忙着制作一种传统美食——糍粑。

“嘿哟”“嘿哟”，2月3日在七星区穿山街道屏风村，两个壮汉手持木槌，上扬、直落，反复在石臼里捶打。一旁的男性村民也摩拳擦掌想要上前一展身手，随着一声声吆喝，石臼里香甜的糯米被舂成了一个软软黏黏的大糯米团，糯米的清香溢满整个角落，热气腾腾的蒸汽烘托出了浓浓的年味。

一旁的桌子边，村里的妇女们早就准备好将加了鸡蛋的油涂抹在桌面，随时迎接糯米团到来。

只见，两名壮汉用木槌一挑，捶打好的大糯米团被转移到桌子上，一名妇女赶紧趁热将大糯米团不断揉搓，让其更有弹性，然后把大糯米团分成均匀的一小块。旁边等候的妇女纷纷上前“领取”小糯米团，熟练地按压成饼状，不停用手拍打，形成一个厚度均匀的圆饼，然后用手一甩，糍粑“安全着陆”到旁边涂了油的桌子上。等糍粑稍微冷却，村民就将它们翻面，转移到另一块布上，直到完全冷却。

热闹的氛围让在场的村民喜笑颜开，而

在蒸糯米饭的木桶旁，总有几个人眼疾手快地“抢”出一把刚刚蒸熟的糯米饭，高兴地放入嘴里，香气顿时在口中扩散开来，化为沉醉的表情浮现在脸上。

在七星村，春耙耙的氛围同样热闹。村民将蒸好的糯米饭倒入石臼，两名村民一人拿一根木槌轮流用力春打，在一阵阵吆喝声中，热气腾腾的糯米变成一团板有黏性和韧劲的糯米团，这才放在案桌上开始做粑粑。

糯米黏稠香甜，打出来的粑粑色香味俱佳，糯软醇甜。春耙耙可是力气活，男女老少轮番上阵，在反复春打糍粑的过程中，传统美食文化得到了传承，辖区群众感受到了节日的氛围，又体验到了劳动的快乐。上关村的一名小朋友开心地说：“这是我第一次看到粑粑是怎样制作的，真好玩！我好爱吃粑粑！”

村民们说，打糍粑是一种把淡淡的米香味、浓浓的人情味和年俗的“仪式感”杵打、揉拧在一起，散发出浓浓年味儿的活动，不仅凝聚了村民之间的情感，也让大家感受到了村里和谐温馨的良好氛围。

记者周子琪



◀ 妇女们开心地接过刚打好的大糯米团。  
记者周子琪 摄

→ 大糯米团被分成均匀的小块，一旁等待的村民将“领取”到的小糯米团制成粑粑。  
记者周子琪 摄

↓ 村民查看糯米饭是否蒸好了。  
通讯员周璇 摄

← 小朋友开心地品尝刚打好的糍粑。  
记者周子琪 摄

↑ 屏风村村民在自己做的糍粑前合影，共同庆祝马上到来的春节。  
记者周子琪 摄

↑ 男女老少齐上阵，一起参与打糍粑。  
记者周子琪 摄

← 穿山村的村民开心地展示自己做的糍粑。  
通讯员周璇 摄



↑ 男女老少齐上阵，一起参与打糍粑。  
记者周子琪 摄



← 穿山村的村民开心地展示自己做的糍粑。  
通讯员周璇 摄