

年糕师傅

崔海波

晚稻收割进仓后，一年的农事算是基本结束了。旧时，在我们鄞州农村，这个时节家家户户开始张罗着做年糕了，一个墙门里的五六户七八户人家互相帮忙一起做，很是热闹，会做年糕的师傅备受乡邻们尊崇。后来机器代替手工，他们的好手艺也就失去了用武之地，偶尔有人怀古思旧，请年糕师傅露一手，他们很是乐意。

水师傅今年65岁，鄞西凤岙人，年轻时是做年糕的好手，最近，当地一家粮食加工企业邀请他前去做手工年糕，水师傅很高兴，找来村里几位老搭档，一展身手。

年糕作坊布置得非常传统，让人恍惚间穿越到了半个世纪之前。做年糕的第一道工序是浸米，米是目前市面上很少见到的红米，在水里浸泡一天一夜后磨粉，磨粉是项力气活，一个人从早磨到晚是吃不消的，需要几个人轮流替换，水师傅他们用的石磨是小号的，一个人可以操作，大号石磨需要两个人，一人把磨一人推，把磨的人还要不断地添米加水，以便磨得顺畅，再大点的碾子需要三个人合作了。

年糕粉磨出来是流质状的，灌进布袋里，进入到第三道工序：上榨。榨水的器具庞大笨重，我是第一次看到，木架子的中间是石槽，槽里放了一个木箱子，水汪汪的年糕粉袋放进木箱，一层大概五六袋，然后铺一块竹帘子，再放一层粉袋，盖上木箱，上面横一根很粗的圆木，像跷跷板一样，人踩在跷跷板的一头，体重不够的话，再压上几块大石头，就这样利用杠杆原理，把米粉袋里的水榨出来。我问水师傅这器具叫什么名字，他说就叫榨，现在农村已经见不到了，他们是凭记忆做出来的，花了上万元钱呢。

年糕粉榨干水后，结实得像石块，放到筛子上揉啊捏啊揉啊，碎成小颗粒状的，漏到筛子下面，这道工序叫刷粉，刷过的粉粒细小匀称，

倒进蒸桶，开始下一道工序，蒸粉。三眼灶里的火烧得旺旺的，把整个年糕作坊渲染得热气腾腾，喜庆的气氛愈加浓烈，米煮熟后，倒进捣臼里，开始揉粉了。

揉年糕粉不仅是体力活也是个技术活，需要两个人合作。年糕师傅手里一只像榔头一样的家伙名叫捣子头，很重的，一臼年糕粉需要揉三十下左右，另一个师傅蹲在边上，用浸过水的手快速地将粘在捣子头上的粉捋下，再将捣臼里的粉团揉一下，眼疾手快，两人一板一眼，配合默契。粉揉好了，开始做年糕了，这时候需要男女老小一起帮忙，因为年糕粉凉了就不好做了。年糕板是传统的落槽印，类似一只无盖的铅笔盒，把粉团放进槽里，左右手掌按两下，倒出来就成。印年糕看上去没什么技术含量，只是大家多年不做有点生疏了，印出来的年糕品相差别很大，水师傅有点恼火，立马示范给大家看，不一会儿，众人做出来的年糕造型很规整了。年糕板上雕有好看的图案，比如龙凤呈祥、八仙过海、福禄寿喜、财神菩萨等，花色不一主题相同，那就是吉祥如意。

年糕师傅们看上去都长得五大三粗的，但却心灵手巧，他们在做年糕的间隙，还用粉团捏了很多造型可爱的吉祥物，元宝、鲤鱼、兔子、山羊等，问他们是哪里学来的，答曰，自己琢磨出来的。真是高手在民间。水师傅说，凤吞手年糕曾经名扬上海滩，一百年前，村里一个名叫周莲塘的人在海外发迹后，每年都会邀请老家的族人到上海去做手年糕，并把各界朋友请到家里吃年糕，他的朋友当中不乏作家报人，这些人吃完年糕觉得味道很好，于是写篇文章发到报纸上，凤吞年糕就这样出名了。我对水师傅讲的故事将信将疑，其他几位年糕师傅纷纷表示确有其事。做年糕也让几位年过花甲的老师傅找到了童年的快乐。



年味·乡情·瑞雪

穆福梁

儿时最盼的是过年，做年糕是过年的前奏。

晨起看天，灰蒙蒙，不冷，无风，祖母说天在捂雪。母亲早早地起来，在灶间忙着作准备。三眼大灶上镬里的水正在预热，待做年糕的师傅一到，就可蒸煮年糕粉；隔壁一间的门旁放着石捣臼，房中搁起两块金漆作板，等会我们就坐在两边印年糕，中间一横专作为作板师傅而设。

前来帮忙的师傅其实是本村农民，若论辈分，大多未出五服。他们有做年糕的手艺，每年这时节，总忙着义务帮人做年糕。他们进门笑呵呵跟祖母和母亲打过招呼，便各就其位，有条不紊地运作起来。一蒸笼年糕粉坐上大镬，吩咐用大火。大姐今天任火头军，灶口的火光将她的脸映得通红。头一笼熟了，上笼师傅发一声喊，捧起高高的热气腾腾的蒸笼，快步来到石捣臼前，变戏法似的忽地将蒸笼翻转，一笼火热雪白的年糕粉准确地扣进石臼中，捣臼边两位师傅配合默契，“砰砰”地春起粉来。

老屋内，乳白色的蒸气在屋顶下飘浮，闻着有暖暖的清香。人们笑着说一些吉利的话，年糕年年高，一年更比一年好。温馨，祥和。祖母和母亲更是喜悦之情溢于言表。

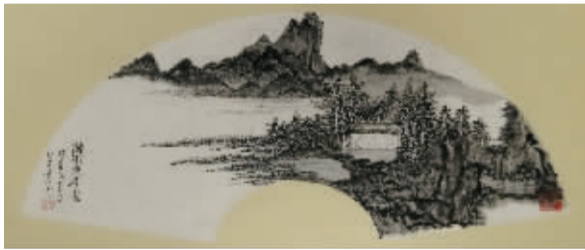
捣臼声一停，师傅捧起春得柔糯的粉团，往作板上嘭的一声摔下。居中而坐的作板师傅手艺十分了得，他搓年糕条子动作快大小准，叭叭地抛在印制者面前。他还会做猪羊兔等，这是我们最期待的。头一臼粉专做谢年用的供品：如意年糕和元宝。这两样制作难度高，得由祖母和母亲操作，我们只有看的份。第二臼一到，等急了的我们，在母亲指导下，兴冲冲地动起手来。

忙到十点钟左右，祖母请早已脱去棉袄的师傅们吃年糕团。馅子早就准备下了，咸的有咸菜炒香干丝，甜的有黄豆粉和芝麻粉。祖母抬头看看天井玻璃，说：“天在暗下来，怕是要下雪。冬雪宝，春雪草，瑞雪丰年。”祖母说着吩咐下一臼先做年糕团，到亲戚邻居家去分，怕雪下大了路不好走。

送人的年糕团，形似寿桃，色如白玉，摘下处有短短尖角，花苞似的翘着，中间按上一颗红印，如一朵小小的红梅，惹人欢喜。祖母又特意嘱咐做得大些，每家六个，盛在篮里，像蹲着六只胖乎乎的兔宝宝。祖母说我大了，让我去分年糕团。除了族里近亲，村里平时常有往来的，都要分到。这是老规矩，谁家做年糕都分。分年糕团亲近了村民的关系，即使略有芥蒂，凭借年糕团往来，也就烟消云散，和好如初。我们庄桥穆家村不大，前新屋后新屋，树桥头禁漕边，我提着盛年糕团的篮子，这家那家，进进出出。长辈仍把我当小孩，往我衣袋里塞番薯片南瓜子等闲食，把我的衣袋塞得胖胖的，还让我捎回对祖母的问候。空中飘起细疏的雪花，我走得劲头十足，浑身暖和。

作板师傅终于为我们做小玩意儿了，这是做年糕的尾声。师傅几乎无所不能，那双农民的手此时变得灵巧无比，揉搓按捻，灵气十足的小老鼠，可爱的小白兔，憨态可掬的小猪，转眼间一一陈列在搁板上，像开了个小小的年糕艺术展。

薄暮时分，雪越下越大了，一簇簇，一团团，静静地为大地堆雪景，落雪不冷，感觉到的反而是暖意。忽闻炮仗声起，这可是过年的脚步声，内心不免更兴奋了。



本版配画 蒋勇生 总第552期 投稿邮箱 essay@cmb.com.cn

投稿邮箱 essay@cmb.com.cn



过年做金团

郑毓岚

做金团揉年糕是我们家乡人的过年习俗，我爱吃金团胜过年糕，儿时的我就眼巴巴地等着家里做金团的那一天。金团形圆似月，色黄似金，印有福禄寿喜龙凤等图案，以示吉祥和团圆。做金团传统工艺十分麻烦：糯、粳米配比、浸洗、磨粉、突馅、上蒸、裹团、印团。做团粉要软硬适中，糯米过多太糯，印出来图案不清晰；糯米过少裹不拢，一般为六成糯米与四成粳米合在一起，然后浸泡在水缸里，几天后从水缸里舀出到河里去淘洗，接着带水用石磨磨成米浆。

旧时，村里殷实人家有专门的磨房，一般人家的杂物间或廊下也会放置一具石磨。每近年底，邻居们早早与主人约定磨粉的时间。轮到时，将淘洗干净后的米装入水桶抬到石磨旁边。磨团粉的磨叫尺八磨，磨盘放在粗壮的木架上，磨盘有上下两扇，上扇为转动盘，生有一只“耳朵”，“耳朵”有一孔，用来放丁字磨担，磨担用绳挂固定在梁上，下扇为不动盘。母亲从水桶中舀一些米倒在磨盘上。由两个孩子扶着磨担牵磨，推过去拉过来，母亲一手把握磨头、一手将磨盘上的米慢慢拨进磨孔，转一圈拨一撮。石磨上方挂一只桶底有孔并插一只筷子的水桶，水沿着筷子正好漏入磨孔。

水粉磨好后，要吸干水粉中的水分，母亲将时前准备好的大半箩草木花，铺上干净的被单布将粉倒入，让草木灰吸燥粉中的水分，粉浆成为粉饼。然后把粉挖成一块块放入蒸笼内。紧接着母亲忙着准备金团馅子，有黄豆馅和豇豆馅两种。黄豆馅用生黄豆磨成粗粉，加水加糖在镬中煮熟制成黄豆馅；豇豆馅将水泡浸过后的豇豆煮熟加糖在镬中，煮沸后用文火继续烧，同时不断地搅、铲，使多余的水分蒸发，到不再流动时，铲匀后起锅。冷却后把黄豆馅、豇豆馅搓成圆型，放入茶盘中。

在雪花飘飘的夜晚，外面北风呼叫，灶间里热气腾腾，平时烧稻草的大灶灶膛里这时架起了柴片，火光映得满屋通红。尺八镬上的水开始沸腾，隔壁阿叔负责上蒸，他将蒸笼扣在尺八镬上，盖上镬盖，一会工夫就飘出米粉蒸熟后的香气。

阿叔把蒸熟的米粉用双手反复用力揉弄，使之柔软后放在干净的桌子上，母亲将大团米粉搓成棒型后，搞成一只只坯型，大家开始裹团，将坯型用两手捏成深的小碗状，将馅子放入其中，捏合裹牢，摘去少量捏合处的粉尾，放入事先准备的松花粉容器里。为区分黄豆和豇豆馅，用两只不同图案的团印。我将粘满松花粉坯团，抹去多余的松花粉后放入金团印模中，从周边开始轻轻压扁成型。右手握金团印模柄，翻过来轻轻敲一下，然后用左手托住从印模中脱出的金团，浮雕图案清晰，十分好看。母亲发话，第一蒸做好金团先让大家吃，分给左邻右舍，一下二十只左右的金团一扫而光。邻舍的孩子们都挤在热气腾腾的灶间，等不到半夜，说什么也不会去睡觉。

做到最后一蒸，母亲又叫我们吃，有的要裹双馅子，结果馅子不够米粉有多，隔壁阿姑便笑呵呵地信手拈来一团米粉，在手里捏成一些小动物，放在松花粉中一滚，变成了一只只金色的小鸟、小鸡、小兔等，再为小动物装上眼睛。我十分喜欢，把这些小动物放在床头，久久舍不得吃。

直到今天还经常有外国人问我：“你们国家很多人一再向外宣称，‘文革’毁灭了一切历史文物，但是为什么我们现在去参观的最重要的古迹，都是在那个时期发掘和保护的？”对此我只能泛泛作一些回答，而内心的感受却要深刻得多。我没有告诉他们：重要的命令总是在黑暗中发出，集合的号声总是在黎明前响起。我听到了这些命令，这些号声。

与这些大事有关的一件小事，也让我心里一动。我在复旦大学的走廊上听到余姚口音，停步询问，见到了一位同乡学者。他刚刚回乡考察了河姆渡遗址回来，说起遗址被保护的曲折过程。他提到的很多有功人员名字中，有一个名字我听起来很耳熟：余赓虞。按照我祖母的说法，这个“夜仙”，这次又“偷偷摸摸”地做了一件大好事。

这么一想，我又思念起了独自在乡下的祖母。就在这个时候，我爸爸得了重病。急性肝炎并发糖尿病、高血压，已从关押处转到医院，医院连续发出六次病危通知。看来已经凶多吉少，没想到一位叫姚鸿光的医生用中西医结合的实验救了他一命。我的几个弟弟都在农村和渔船上艰苦劳作，只能由我陪妈妈到医院照顾爸爸。但是，按当时的交通条件，复旦大学离市区实在太远。因此我离开教材组回到市区，与妈妈轮替着到医院病房照顾爸爸。爸爸病情一点点好起来，碰巧的是，我突然听到，医院附近有一家创办不久的文学杂志《朝霞》，遇到了大麻烦。这家文学杂志很“左”，没有什么水准，却有一篇小说被认为有讽刺“工总司”之嫌。这可不得了，“工总司”司令王洪文在林彪事件后已跃升为中国的第三号人物，仅次于毛泽东和周恩来。毛、周都是生了重病的老人，王洪文眼看要成为全国最高领袖了，这种态势使他在上海的小兄弟骄纵得不可一世。“谁敢讽刺我们？”他们二话不说冲到《朝霞》编辑部，横七竖八地贴了大量威胁标语，说如果不立即认罪就要来“捣烂”、“踏平”、“血洗”。

我去看了一眼编辑部，在树林般的飘飘纸幡下，那些编辑吓得面无人色，不知道该怎么办。“又是工总司！”我想，爸爸被他们折腾了那么多年我都找不到他们，他们竟到这里来撒野了。第二天我离开爸爸病房后就去找了当时被称为“写作组”的文教管理部门，那家杂志应该也是他们管的。谁知他们更加惶恐，原来联系《朝霞》的一位女士不知躲到哪里去了，别人谁也不敢去编辑部，怕遇到工总司来动武。他们不了解我，但从表情看出了我对工总司的厌恶，就对我说：“我们的人不能去了，你方便，去看看工总司的动静，好吗？”我说：“我早就想会会他们了！”

我去了编辑部，躲过两个与“工总司”关系密切的编辑，与其他编辑一起想了个办法：找几十名工农业余作者，满满地挤在编辑部楼梯口的那间大房间，听我的讲座。这样，工总司如果来动武就有困难了，因为这么多听讲座的作者也全是工人和农民，而我，只是一名青年教师，没有别的身份。



中国文化好像是在经历五年“休克”之后全面勃发。篇幅空前的《汉语大词典》、《英汉大词典》、《中国历史地图集》开始集中大量人员编写，《二十四史》第一次全部标点，《红楼梦》英译本出版……这些宏大的文化工程居然能在政治乱局中一一完成，我不能不对周恩来产生特殊的尊敬。

就在这个时候，大地深处又出现了动静。我相信，每当中华文化濒临危亡，总会有一种来自古代的神秘力量发出伟大的命令。二十世纪初年八国联军占领北京，全世界都在笑看中国的土崩瓦解，突然，甲骨文的发现带来了商代的伟大命令，敦煌藏经洞的发现带来了唐代的伟大命令，于是顷刻之间，垂死的中华文明又重新抖擞起了精神。在眼下的“文革”灾难中，这样的命令也频频从大地深处发出。先是我家河姆渡遗址的出土，带来了有关中国人“生存之本”的伟大命令。与此同时，兵马俑、马王堆的出土，带来了秦汉文化的伟大命令。无数中国文化人立即行动起来，不管身边有多少政治喧嚣，硬是把这些世界级文化遗址保护得妥妥贴贴，并及时作出了高水准的考察和研究。