



忆起旧时搥年糕

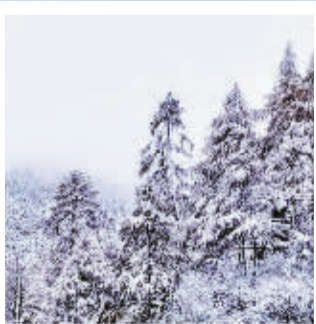
□成迪夫

年糕寓意稍云深，白色如银黄色金。
 年岁盼高时时利，虔诚默祝望财临。
 年糕，顾名思义就是过年才能吃到的糕点，寓意年年高。

据说年糕源于吴国，当年为了防止侵略，吴国大夫伍子胥带人修起了著名的阖闾城。城修好后，他对心腹说：“我死后，若国家遭难，人民受饥，可在城门下掘土数尺，自可找到食物。”在伍子胥死后，越国趁机伐吴，吴国百姓果真饥饿难忍，有人想起了伍子胥生前的嘱咐，于是暗中拆城墙挖地，却发现城基是用糯米制成，百姓们用糯米砖石制成食物，渡过了难关。后来人们为了感谢伍子胥，每逢过年都要制作年糕来祭祀伍子胥，祈盼生活“年年步步高”。

上世纪七八十年代，农村在年前搥年糕是件大事。当年搥年糕的面粉是用石磨磨出来的，将浸泡一天的糯米沥干，挑到磨房排队。磨面粉需要两人配合，一般是夫妻搭档，女人用勺子舀起沥干的糯米慢慢向磨眼“喂”，糯米通过磨眼流入磨膛，男人开始用套杆钩住石磨盖子（上扇）边缘的立柱，慢慢匀速来回拉动使磨盖子转动，糯米会顺着磨膛滑入磨齿，随着上下扇的磨齿相互咬合磨动，糯米便被碾磨成粉末，并从夹缝中挤出磨盘的出粉槽，糯米粉就这样磨出来了。一般要将糯米粉磨两遍，第一遍磨出来的比较粗，夹杂有面皮和少许细米粒，称“头糙”（也叫“粗粉”），第二遍就非常细，称“二道”（又称“精粉”），松软细腻，洁白如雪，用手指粘一下——水滑如凝脂，主要用来做汤圆。石磨的糯米粉是常温低速研磨的，所以营养成分不会被破坏，很纯，也不加任何添加剂。也有人家嫌糯米数量少，会掺些粳米，但那样做成的年糕黏性和韧劲就会逊色不少，当然也有通过调配糯米和粳米的比例来实现年糕的软硬。

搥年糕用的是“粗粉”，一锅水烧沸后，将粗粉倒入蒸笼，架在上面用旺火蒸20分钟左右，再闷上10分钟，粗粉即可蒸熟。揭开蒸笼盖，只见一股白色蒸汽腾笼而出，慢慢散开，笼内蒸熟的糯米粉高高发起，在蒸汽的笼罩下，若隐若现似一朵盛开的白莲花，所以称刚蒸熟出笼的粗粉为“糕花”。将蒸熟的糕花倒入石臼，年糕要趁热搥，这与“趁热打铁”是一个道理。



配图 汤青

搥年糕，是门技术活和体力活，功夫自然在搥字上。石锤（石杵，姚北方言称“驮坠”，有三十来斤重）、石捣臼都是石头做的，搥年糕抡锤的人不仅要有力气举起石锤，更要会用力，还要搥得准，把力用到点子上恰到好处才行。一个人搥，另一人在旁边捋，搥两下中间糕花就薄了，得赶紧把旁边散开的往中间推，堆厚实，免得石锤搥到石臼，石头碰到石头，就会磕下石粉石屑来，那一蒸笼糕花就报废了。体力是搥年糕的头一关，连石锤都举不起来的人，自然会被笑话成“黄胖”（指生过黄疸病没力气的人），还编出顺口溜“吃力勿讨好，黄胖搥年糕，黄胖搥出病，年糕还欠拧”来嘲笑。

搥年糕也需要两人配合，一人负责抡石锤搥，另一人挽起袖子双手捋和推。抡石锤的往双手吐口唾沫一搓，然后握紧锤柄高高举起，对准石臼中心热气腾腾的糕花，稍一松劲石锤就重重落下，这是借石锤重力落下的，使的是巧劲。一个搥一个捋，两人以喊号子为令。号子一般由抡锤的起头，内容相当随心，用的是当地方言；扯开嗓门带着节奏，有提醒也有鼓劲，四字为主，当一个抡起石锤喊“用力搥啊”，另一人一边应声“嗨哟”，一边迅速用双手将糕花从石臼边拢到中间，随即石锤“啪”地落在糕花上，“头皮小心”“嗨哟”“前山黄胖”“嗨哟”“黄汗搥出”“嗨哟”……

刚出笼的糕花太烫太黏，就要在旁边放盆水，把手蘸下水再捋。捋的时候，动作要快、准、稳，干净利索，不然没等你缩头回手避开，那石锤就落下来，若是砸到头和手那就悲剧了。举石锤的也要稳，双手要紧捏锤柄，眼睛视野要宽，视线不能离开捋糕花的人，踩着节奏“嗨哟嗨哟”地搥。两人必须默契配合得严丝合缝，起初时糕花是散状的，很粗很散也很粉，经过两人一阵“打、捶、挤、推”，搥到后来就变成面筋，又细又密又腻又韧，表面还冒出面浆来，柔润如婴儿的皮肤般光滑。

搥好的面团搬上洗干净的用门板搭成的案台，就开始做年糕。三四个帮手一齐拥上，趁面团尚留余温，分工明确赶紧上手，拧、搓、揉、拉、压……一条龙流水作业。一人一边拧下一颗颗拳头大小的面团揉一下，顺手在案台上搓圆，另一人马上接手将面团拉至一手掌长短，然后用印糕板压实，整形修平棱角边，一条光滑的年糕就做成了，这过程也叫“压年糕”。闲余时也会用年糕团揉捏些鱼、兔子等，两边会搥上一颗绿豆作眼珠，还有仙桃、元宝之类涂上相应的颜色。一旁有人开始码年糕，整齐排列，横竖各四条，一般叠四层为一码，一码十六条年糕，一方面为了便于计数和搬动，另一方面用老人的话说，年糕要一层层叠在一起才叫“年年高”，最后会在整码的年糕上面盖一个红印戳，寓意“红（鸿）运当头”。

年糕搬回家后，整码的年糕就不能粘在一起了，要一根根小心地拆下来，不能扯破表皮，放在竹篾上摊开晾干，等年糕表面结皮、不粘手，才能收起来。部分切成年糕片后晒干收藏，其余要放在坛子里用清水浸泡，一则防止老鼠偷食，再则主要是防止年糕干裂，浸泡能保持年糕水分，这样一直可存放至来年四五月份。

年糕的做法和吃法相当多，既可作主食，也可当点心和零食，有炒年糕、汤年糕、蒸年糕，青菜年糕、豆腐年糕、荠菜年糕，糖炒年糕、油炸年糕片、年糕片爆米花……搥出来的年糕原汁原味，不仅香糯细腻，还非常滑溜有嚼劲。农村长大的孩子记忆最深的莫过于当年土灶灶膛里的煨年糕了，年糕经柴火炙烤后香气扑鼻、外焦里嫩，扒去焦皮，软绵绵、热腾腾的，那味道又香又糯，特别好吃。那个年代农村还有一个习俗，若有新女婿第一次去女方家，丈母亲娘还会亲自煮一份“甩蛋年糕”（水煮年糕加鸡蛋和白糖）当点心，以示对新女婿的认可和满意。

如今搥年糕已被机器年糕替代，石锤和石捣臼也进了博物馆，偶尔在旅游景点见到搥年糕的表演场景时，倍感亲切，只是记忆中香糯有劲道的年糕再也尝不到了。