



重庆糍粑 香甜软糯写传奇

□吴洛加



记忆中，重庆人过节常有糍粑相伴，长辈挥槌春打糯米饭，泥状的糍粑裹上白糖、黄豆面，入口便是满满的甜蜜与幸福。时代更迭，糍粑文化虽逐渐淡化，味道却从未消失。它以香甜软糯为笔，饱蘸巴渝千年烟火，书写着美食故事，也描绘出充满希望的未来。

1 历史的软糯记忆

距重庆主城70公里的丰盛古镇，石板路蜿蜒，木板房错落，古木森森，民风敦厚，颇有世外桃源的韵致。古镇可看可游可玩之处众多，但最吸引我的，是街口那家传承三代的家庭糍粑作坊。

今年春节再访丰盛，老街笼罩在薄雾中，屋檐下还垂挂着残雪，熟悉的糍粑店已是炊烟袅袅、客人盈门。店铺刻意保留着布满风雨剥痕的杉木板墙，无招牌、不吆喝，只卖最普通的大众糍粑。老板姓周，人称“周糍粑”，与妻子育有一女小芳，生得伶俐可爱。20世纪80年代，我初到古镇，便被她家的糍粑吸引，一来二去成了熟客。那时的小芳穿着花衣，双手沾满粉面，帮母亲在竹匾里拍打糍粑；如今她已是标致的大姑娘，每日与父母在店中忙活，成为老街上一道亮丽风景。

周家糍粑店一如往常：屋檐下大灶上的蒸笼喷吐热雾，蒸熟的糯米倒入齐膝高的石碓窝，老周挥动纺锤形木棒起落春捣。糯米饭在春棒下变得柔若无骨、绵软光洁，被扯起几尺长的晶莹丝缕，诱人的米香顺着老街弥漫。周妻将糍粑团成半斤重的圆饼，十几位顾客排队等候，第一批糍粑售罄，有人急得大喊：“少春几下嘛，等不及啦！”老周抬头笑笑，擦擦额头的汗水，依旧砰砰地春打。老板娘见状撇撇嘴，向众人解释：“他就是个犟人，该春的次数一下都不会少。”

店铺里没了小芳的身影，老周说女儿大学毕业后嫌老家市场小，去年就到主城创业，在八一路好吃街开了家糍粑专营店，生意好得很。

关于糍粑的渊源，我从老周那里了解到一二。他曾听爷爷讲，两千多年前的春秋战国时期，楚国入伍子胥投奔吴国，帮助吴王坐稳了江山。在修建阖闾大城时，他担心国家日后有难，便命人将大批糯米煮熟压成砖状冻硬，作为城墙基石储备。伍子胥遭陷害自杀后，越王勾践伐吴，吴国都城被围断粮，百姓想起伍子胥的嘱咐，拆城墙取糯米砖蒸煮分食，得以度过饥荒。后来为纪念伍子

胥，每到丰年年底，人们便用糯米春制糍粑，此举由南至北流行成为民俗。

在重庆民间，糍粑还与中秋节关系紧密，史载每到中秋，巴人部落首领便亲自主持春制糍粑，祭奉天地祖宗，祈求风调雨顺、国泰民安。我97岁的母亲祖籍江津，退休后因病难返故乡，我每次去中山古镇，总会为她带回儿时爱吃的糍粑，慰藉她的思乡之情。

2 山城的香甜名片

如今，重庆糍粑已成为花团锦簇的地方美食，凝聚着能工巧匠的心血，也承载着人们对美好生活的向往。

但这条路走得并非一帆风顺。20世纪70年代以前，生活物资匮乏，糯米十分罕有，每年春节凭票限量供应，连做汤圆都不够，更难有多余糯米春制糍粑。老周告诉我，那些年他家作坊无糯米可春，更无糍粑可卖，爷爷传下的春棒在杂物间里寂寞了多年。

后来，国家经济逐步复苏，餐饮市场焕发生机，久违的风味小吃陆续回归。记得当年我工作的饮食总店从省外调回几车糯米，职工们欢呼雀跃，决定在八一路设门面恢复糍粑供应，招聘壮汉当街春糍粑，我的发小陈老五有幸被选中。他知青返城后无所事事，整日在院坝舞刀弄棍，胸脯和双臂的腱子肉凸如小山包。春糍粑是苦活累活，一般人春几下便气喘吁吁，陈老五却天生是把好手：即便寒冬腊月，他也只穿短裤，赤裸着上身，挥棒如风，腱子肉在汗淋淋的皮肤下如小鼠般窜动……

彼时顾客中常有个大辫子姑娘，总用热辣的目光盯着挥汗如雨的陈老五。两人本是街坊，早有好感，后来结为夫妻。几十年后老街坊们相聚，众人打趣已是婆婆的陈妻，当年为啥相中身无分文的陈老五。她哈哈一笑：“看他光膀子春糍粑的狠劲，就知道是个顾家的好男人。最后一次端着糍粑离开时，我就下定了决心：这娃跑不脱，今生就是我的菜！”

改革开放四十余年，重庆糍粑花样百出：脆皮、烘焙、蛋煎、红糖、水果、爆浆、腊味……各臻其妙，不一而足。眼下最火的当数机制香甜小糍粑：不锈钢保温桶装着热糯米饭，客至，小贩摇动手柄，小糍粑球珠串般滚入黄豆面，浇上红亮亮的糖汁，三五元即可解馋。火锅馆里，糍粑也成标配，麻辣与甜糯在舌尖碰撞，滋味妙不可言。

三十多年前，陈老五与妻子开了糍粑店，因用料实在、做工精细，在业界小有名气，许多酒楼、火锅店直接订货。随着年事已高，前年他将春糍粑攒下的家业交给儿子儿媳打理。小两

口走创新路子，供应品种新颖，却很尊重父亲，常征求他的意见。陈老五闲来无事，便去磁器口、洪崖洞等地转悠，看年轻伙计表演春糍粑，有时技痒上前指点，甚至扎马步、撸袖子示范，伙计们心悦诚服，竖起大拇指赞他“老英雄”。

3 远方的糍香新语

借助现代科技与营销手法，重庆糍粑的未来充满希望。

老周仍然坚守手工春打的传统技法，虽然产量不高却自得其乐。有游客建议推出新品种，老周摇头：“这些事让小芳他们去做吧，年轻人肯定能干得更好。我们卖了几十年传统糍粑，很多老顾客就好这口儿时味道，我得守住初心。”同样坚守手工的陈老五也曾瞧不上机器制作的糍粑，“少了千捶百打，没弹性嚼劲”，儿子却告诉他：“爸，你out了！现在有了仿手工春打的全自动糍粑机，打出的糍粑跟你当年春的一样细腻筋道，产量却是人工的几十倍。”

江津中山古镇则以科技赋能石板糍粑。当地90%以上土壤富含硒元素，被称为“长寿之乡”，富硒糯米的种植与加工为糍粑增添了营养特色。在第40届重庆市青少年科技创新大赛中，江津区实验小学的《解锁石板糍粑的热传导奥秘》实践活动，将科技与文化传承相结合，斩获了大赛一等奖。

陈老五以看孙子为由去了儿子店里，在新购置的全自动糍粑机前仔细观察：投料、搅拌、揣揉、春打、压制、成型……这位昔日春糍粑的高手看后笑笑，点头认可。孙子在生产线上手舞足蹈直播带货，儿子儿媳忙着用印有“陈记老号”标签的礼品盒包装糍粑，通过快

递发往各地。晚餐时，儿子端上一盘刚出锅的爆浆糍粑，金黄酥脆的外皮裹着汩汩流出的巧克力浆，陈老五心里暗叹：“真是长江后浪推前浪啊！”

上周，在八一路美食城，我遇见了小芳。她衣着时尚，在“糍味工坊”招牌下迎送顾客。玻璃橱窗里，传统黄豆粉糍粑与新款抹茶糍粑并列：前者裹着焦香豆粉，后者被彩色糖针装点如艺术品。两位穿汉服的姑娘惊呼：“哇塞，樱花味的糍粑居然会拉丝！”小芳热情推荐今夏的爆款水果糍粑，内馅是芒果、香蕉、蓝莓，搭配酸奶或炼乳，酸甜爽口，清新解腻。

我问她为何在寸土寸金的卖场仍卖传统糍粑，她笑笑：“这是我家传三代的手艺，我有责任传承下去。”她透露，已有20辆糍粑小车加盟“糍味工坊”，每日游走街巷。“尽管不断追求创新，但我也爱传统糍粑，它让我想起童年跟着妈妈学做糍粑，趁她不注意偷偷抓一坨塞进嘴里，那香甜软糯一辈子都忘不掉。”

辞别时，小芳说父亲明天要送她一件特别的礼物——周家祖传的糍粑春棒。看她开心的模样，我豁然感悟：所谓传承，绝对不是简单复制粘贴，而是如长江东去，既保留源头的清澈，又接纳支流的奔涌。就像手中的糍粑，无论裹上多少层新味道，最核心的永远是那口带着阳光与汗水的糯香，是刻在血脉里的人间烟火。

（作者系重庆市杂文学会理事）



渐行渐远的牛皮菜

□赵式

诸多蔬菜中，我对牛皮菜印象最深。

20世纪50年代末，我还是一个小学住读生，一天三顿都在学校食堂吃。中餐是两道素菜，其中打主力的是一大盆牛皮菜汤，几乎天天都有。这牛皮菜汤清汪汪的，上面只有几颗葱花，难见一丝油珠儿，最先吃起觉得有些涩，后面越吃越难以下咽。那时食物紧缺，每餐菜就这两样，填饱肚子是当务之急，再难吃也得艰难下咽！

记得一个周末回家，我问母亲：“学

校真怪，为啥天天都弄牛皮菜给我们吃？”母亲告诉我，牛皮菜也叫莕菜、厚皮菜、厚合菜，这菜原产于欧洲南部，我国引进来后在重庆和南方地区种植。牛皮菜是一种容易种植又高产的蔬菜，幼苗或叶片可作为蔬菜供人食用，同时也是猪非常喜欢吃的食物之一，猪吃了很容易长膘，所以不少农家都种有牛皮菜。

时过境迁，到了20世纪90年代，我给孩子讲过去的艰苦生活，就讲到了牛皮菜的故事。孩子说要体验老一辈

人的艰辛，要我做牛皮菜给他吃。说实话，那段吃牛皮菜的日子虽然已过去了三十多年，现在想起，内心还是会难过。但为了满足孩子的愿望，我跑了几次菜市场，才买回了如今已成紧俏货的牛皮菜。

做家常菜，我可是个内行。把牛皮菜切成段，放在锅里焯水，然后捞出来备用。锅里加油，油热后把大蒜、小米辣放进锅里爆炒，激发出辣椒和大蒜的香味后，再把牛皮菜倒进去一起翻炒，然后加上适量的盐巴继续翻炒，待菜熟后就可以起锅了。头一次吃，孩子觉得牛皮菜的味道还“将就”，但多吃两次后，他说这菜“粗糙、涩嘴”，便不愿再吃。

如今的菜市场，牛皮菜的身影已少见。随着生活水平提高，大家追求的是蔬菜的鲜嫩可口，粗糙涩嘴且叶梗较硬

的牛皮菜，谁还愿意吃呢？另外，以往农家种牛皮菜，更大的用途是喂猪，而现在喂猪多用饲料，吃了饲料的猪长得飞快，远非吃牛皮菜可比。所以农村朋友说，即便现在也种牛皮菜，却只是一些老人种来自己吃，算是一种怀旧吧。

牛皮菜虽已渐行渐远，但我对它却难以忘怀。在它身上，留有我们这代人经历过的艰难岁月的印记，另外也能从另一个侧面反映出今胜昔的美好生活。

（作者系重庆市杂文学会理事）

