



村民们欢聚一起制作灰水糍粑。

合江“禾了节” 户户糍粑香

图/文 茂名日报社全媒体记者 甘杨松



①把收集到的草木和蚕桑梗烧成灰用水过滤。



②糯米放进预先制作好的灰水中浸泡,大约浸泡6个小时。



③浸泡过的糯米用柴火猛蒸6个小时。

为将进一步传承合江传统灰水糍粑制作技艺,7月24日上午,化州市合江镇同志堡村村民自发组织在村委会前制作糍粑,弘扬传统文化。

据了解,合江糍粑是化州地方传统特色小吃,流行于中国南方地区,有着悠久的历史。每年的农历十月廿八日,俗称“禾了节”,是早期的丰收节。聚居在合江同志堡村一带的刘付氏族人在晚造收成后,家家户户都会将当年新收的糯米用来制作灰水糍粑,邀请亲朋好友到家欢聚一堂,共庆丰收。

村民们从山上采集回来各种特有草木与农户种植的蚕桑梗,即时烧成灰烬,不能有一点灰梗。收集好的各种草木灰集中一起,按照一定的比例放在垫好纸的簸箕上,再用热水过滤,中途不能搅动,让这种原始草木的清香充分渗透过滤。把糯米放进预先制作好的灰水中浸泡,大约浸泡6个小时,再柴火猛蒸6个小时,蒸熟后及时趁热倒入木臼,同时有规律地进行捶打,不断地舂捣,把原本呈大颗粒状的糯米炼成了一个光滑的浆团。最后将浆团捏成一个个小圆月饼似的灰水糍粑。

2023年合江灰水(碱水)糍粑被列入茂名市非物质文化遗产名录。



⑥最后将浆团捏成一个个小圆月饼似的灰水糍粑。



▲⑤用现代机器舂捣糯米更方便。



◀④蒸熟后及时趁热倒入木臼,同时有规律地进行捶打,不断地舂捣,把原本呈大颗粒状的糯米炼成了一个光滑的浆团。