

# 我家的花馍馍

□张洲

在雁门关外晋西北的这地方，迎接新年的第一份礼物就是传承了几百年的花馍馍。

每到腊月蒸馍这几天，妻子很早就起来了。掀开蒙在面盆上的盖子，首先看一下面发酵到什么程度。往往要看到面膨胀到顶住盆盖子的時候，这才可以开始下一道工序揉面。

揉面的前期是必须上碱的，多少面用多少碱这是凭着本人的经验和发面的酸度而定的。每次上碱时，妻子总是要揪一点面拿到鼻前闻闻，以此决定用碱的多少。碱上好了，便开始揉面。妻子熟练的双手在面盆里左右上下揉搓，揉得满面汗流，直到手光面光盆光的时候方可停止。然后，就让盆里的面静静地躺着。躺到像婴儿的皮肤那么温柔那么细腻而带有光泽，躺到屋内飘满了淡淡的小麦香，让你不由联想起风吹麦浪，鸟飞人喜的场面。

此时，妻子会再揪一点面团随便把它压扁放在火上烤。烤熟了亲口尝一尝，是否还有酸味或有碱味。一般情况下是稍有酸味方可。如果闻到了碱味，不用说，碱大了，蒸出的馍馍会成为黄色，外形很不美观。

捏馍馍更是一门手艺。先把面块分好，拿出要制作的面团

剂量，在手里揉成圆形，然后放在面板上反复揉搓十几次，直到面团里没有小气孔为止。接下来把揉好的面团放在案板上搓成均匀的长条。然后就见妻子将面条从中间折回到两端合拢，轻轻用筷子在合拢的面条上一夹，再将两端对折，面变成了一个桃形。再将桃形面条两个头并肩而靠，用筷子再夹，最后用筷子头轻轻一按，一个桃心馍就做好了。做好的馍要放在铺有报纸的热炕上，上面还要盖上一层纸，防止风将馍馍皮吹干（不然蒸出来的馍馍表面上会有裂缝）。年馍像女人的脸，是不能邋里邋遢的。

花馍馍的种类很多，有喜兔，福猪，盘龙等吉祥物，也有蔬菜或抽象类的。诸如白菜，牡丹，如意，元宝等等。当然这是随主人的爱好和创意来操作的。花馍馍上笼蒸熟后，再用颜色、红枣略作修饰，外观精美。不仅看着眼馋而且吃起来也像棉花糖似的柔软可口。

每年我家花馍馍要蒸上百个，有平时吃的，有年夜专用的。比如喜兔、福猪等是年夜在旺火上烤着吃的。而“盘龙”则是放在灶台上用来供奉灶神用的，要一直等到农历二月二引完钱龙才可以吃。

花馍馍的制作原料是以白面为主，另有豆子、枣、米类、胡椒等辅料；制作所需的工具为极普通的剪刀、梳子、菜刀等；制作手法有切、揉、捏、揪、挑、压、搓、拨、按等。花馍除了可食用外，还具有很强的观赏性。制作花馍花饰，有时用米类、豆类粘贴而成，有时用食用色素上色而成。花饰内涵丰富，色彩鲜艳，造型千姿百态，是老百姓寄托美好心愿的一种方式。

从我记事起，花馍馍就是非常喜欢的食物。特别是过去，因为穷，花馍馍只在过年才能吃上，所以显得尤为珍贵。

小时候，我们都习惯在年三十晚上“接神”后，在旺火上烤花馍吃。父亲用一根细长木棒戳着花馍在旺火上烤，直烤成虎皮焦黄就给我们拿去吃。烤好的花馍吃起来香脆可口，越嚼越有年味。

从蒸花馍馍开始，乡间的年味也就渐渐浓厚起来，麻花，三道，黄儿这些旧时的食物依然是年节不可缺少的东西。各家各户的妈妈们相互合作帮忙，要整整忙活一个腊月。年年如此。

而吃着花馍馍的儿子，总会说：我最爱吃这个妈妈味道了。

没错，中国年的味道就是母亲的味道。



# 故乡的年

□郭书霞

父母在故乡，故乡便有家。回故乡过年，成了一年里最真切的渴盼。

故乡的年，从除夕这天正式开启。

每年的除夕早上，父亲拿着写好的春联，自己熬好的浆糊开始忙乎。他先把去年的旧春联撕下来，再把门框上留下的旧痕迹擦掉，然后把写着祝愿的新联认认真真摆放端正，糊上浆糊，确保上联下联横联妥妥的各就各位，最后再把那个大大的福字倒贴在门上。

楼道里顷刻间红红火火，喜气洋洋，映衬着父亲的笑容，快乐而美好。

每年的这个时候，母亲必是厨房里最忙的人。

除夕的午餐，母亲从腊月二十三就开始准备了。小年过后，烧肉、炸丸子、蒸花馍、炸麻花等等食材加工，母亲几乎一样不落的都要准备妥当。

除夕的午餐是家里过年最正式最丰盛，也是最能体现母亲厨艺最有故乡味道的午餐。餐桌上除了这些早已准备好的食材外，油炸糕和红烧鱼一定必不可少，母亲说：吃了油炸糕，来年步步高，有了红烧鱼，年年更有余。

午餐过后，是准备祭祀的时间。除夕下午日落之后，父亲要按照故乡的习俗请祖宗回家。

这时，母亲会烧制祭祀小菜，父亲把祭祀的牌位、爷爷奶奶的框相、蜡烛、香炉等一一摆放妥当，然后到祖坟去请祖宗回家。

请到家后，父亲放炮，上香，磕头，祭拜，虔诚地做完每一道仪式。因为有这么重要的仪式，父亲从来不出过过年。他说只有在故乡过年，祖宗才有家可回。

请回的祖宗按习俗正月十六下午离家，这期间，每日三餐在正式用餐前，父亲总是先把餐桌上的菜肴和主食，分别夹在碗里，放到牌位前，点香敬酒，有时还会为爷爷敬上一支烟。所有程序结束后，自己才开始用餐。

除夕的傍晚，是故乡最美的时刻。街上的彩灯亮起时，家里的大红灯笼开始旋转，玻璃窗上的七色彩灯开始闪烁，这个时候，家家户户笼罩在红色的光晕和闪烁的霓虹之中，色彩斑斓，美丽梦幻。

七点时分，年夜饭开始。照旧是满满一桌，必不可少的是水饺。母亲说年夜饭就是团圆饭，最能体现年的味道。全家人坐在一起一边举杯交错，互道祝福，一边等待着春节联欢晚会的开始。看春晚，是除夕夜里最重要的一件事。不管是从前还是现在，春晚的歌舞声和欢笑声依旧是除夕夜家里最不可缺少的声音。

午夜的钟声敲响时，故乡的年开始沸腾。

家家户户点旺火，响炮竹，年在旺火的冲天火光中，此起彼伏的炮竹声中，大人小孩的欢笑声中，绽放在空中的七彩火焰中，走进高潮。

故乡的年，有喜庆，有温暖，更有岁月里的祝愿和期盼。

# 又到过年时

□贺晓宏



母亲打电话说腊八粥已经出锅了，让我去取。挂断电话，我瞅瞅桌上昨天买的八宝粥，不禁向上弯了嘴角。“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。”吃了腊八粥，年便近了。

在儿时的记忆中，一进腊月，人们便开始陆续采购各种年货了，商场里、小摊前，叫卖声此起彼伏，讨价还价声不绝于耳；星期天各家的母亲带着孩子们相跟着去买新衣服，一家店一家店转进转出地挑选试穿，往往当路灯亮起时才拖着走疼的腿脚满载而归；大家住在平房小院，房前院后谁家蒸花馍炸麻花，东西邻家在院里喊一声，各家的人便都嘻嘻哈哈跑了去帮忙，今天你家明天她家后天我家，手里忙着活嘴上说笑着开心愉悦；拾掇家也算是一项大工程，刷墙擦玻璃掸屋顶，全家总动员，大人小孩，皆忙得不亦乐乎；腊月二十七各家院里的灶上都支起大铁锅，煮煎炸烤些猪牛羊鸡等各类肉食，香味渗透在空气里，笑容挂在每个人脸上；那时的春联都是手写，买一沓红纸，算计好对子横批的数量长短，量好裁

开，在两头贴上黄金纸，自己写或找写字好的人去写，贴春联时用的浆糊也是自己用面粉出的浆子，用软刷刷在冻得冰凉的外墙上，再将选好的对联从上往下按压紧实，这样，无论时间多久多大的风，那些火红的春联也不会被吹掉；年夜的饺子是最受孩子们欢迎的，为了证实自己是有福之人而想要吃到包在饺子里的硬币，往往被吃撑了肚皮弯不下腰……

仿佛年年如此，又似乎不尽如此。

今又腊月，县城几条街道挂上了一串串火红的灯笼，两旁的树上也都高矮参差地点缀了形态各异的七彩花灯。沿街的小摊越来越多，摆出琳琅满目的年货，各式年画对联喜字福字红彤彤亮闪闪地铺陈在阳光下。是啊，现在的春联不用自己写了，窗花不用自己剪了，而且材质花样大小随自己喜好都可买到；商场超市里萦绕在耳边的是轻柔舒缓的音乐声，无需讨价还价，选择各自所需放入推车在门口收银台结账便可；大人也不用等孩子放假带着去试衣服了，看好了买来不合适可以退换，也可以在网上海购，不仅选择的款式更

多，而且省了腿脚劳累，只在家坐等收快递就行；街上平时就有专门蒸花馍、炸麻花麻叶的小店，随吃随买，不必囤积；至于那些肉食，家里小锅小灶煮不了多少，很多饭店有做好的真空包装熟食，也可自己买了食材代加工，方便实惠，色香味俱佳；“二十四，扫房子”，年前的大扫除如果你没时间没精力亲自，一个电话，家政公司的大哥大姐会洋溢着热情，很快让你看到一个窗明几净的家；越来越多的家庭在酒店订一桌年夜饭，一家祖孙几代人围坐在一起觥筹交错，欢声笑语；家人们一边看春晚，一边在手机里互发消息拜年祝福；拍视频、抢红包，乐此不疲；几何时，冬夜涂净了烟雾，深邃的天幕中星星眨着眼睛，招呼着同样闪烁的华灯，电子旺火红通通地抖动着跳跃的火苗，孩子们手握莹光棒笑着跑着，当零点的钟声敲响时，一朵朵绚烂的烟花在高楼以上的天空绽放……

从儿时对过年的期盼，到长大后感慨年的周而复始，记忆被时间的车轮辗轧出深深浅浅的痕迹，这些痕迹也刻入我们身体爬上我们脸颊，无论怎样，年，总在那里，盛装重彩等着你。



剪纸《蛇年吉祥》李岷屏