

捏软馍、酿年酒、杀年猪、蒸年馍、赶年集……

浓浓年味溢鄜州

记者 樊小帅 通讯员 陈振富 夏蓓蓓 王艺蓉

● 姜家川村民王凤正在酿酒



● 张爱芹的女儿正在给年馍点红

● 宋麦云家的软馍出锅了



“二十三糖瓜粘，二十四扫房子，二十五磨豆腐，二十六去买肉，二十七宰公鸡，二十八把面发，二十九蒸馒头……”一曲歌谣唱不尽大江南北的年味。

南北不同，城乡不一，在富县，一到腊月人们就忙碌起来，捏软馍、酿年酒、杀年猪、蒸年馍、赶年集……在家家家户户紧张、喜悦的筹备中，年越来越近，味越来越浓。

捏软馍

如今，在广袤的陕北黄土高原上，生长着一望无际的苹果树。然而苹果安家陕北，不过几十载的光阴，在此前的几十年里，五谷杂粮才是这片土地的主角。

富县历来有“五谷杂粮遍地有，九州不收鄜州收”的美誉，这里的饮食文化自然也与杂粮紧密相连。

软馍是当地很具代表的传统美食之一，它是用一种叫作软糜子的杂粮做成的。

家住羊泉镇下立石村的宋麦云有着几十年的做软馍经历，手法娴熟、老道。近些年来，随着苹果产业的蓬勃发展，杂粮逐渐淡出历史舞台。宋麦云是远近少有的在未成熟果园内套种软糜子的农民。在苹果收成不好的年月里，她做软馍多少可以补贴些家用，但让她如此执着的根本原因，是那种无法割舍的情愫。

宋麦云说，现在的乡亲们都很爱做起来麻烦，但每当她蒸好一锅后，乡邻们都争先来买，人们对软馍的喜爱一直都在。

勤劳淳朴的她，不但把软馍做得味道可口，而且分量十足，物美价廉，赢得了十里八村的乡亲们的胃口和夸赞。软馍甚至不用拉到集市上去售卖，在家里就可销售一空，可谓供不应求。一次做三四百个，一天就能卖完。

宋麦云的婆婆是最可靠的帮手和伙伴，多年来，在捏软馍的日子里，在这十几平方米的小屋里，她的身影从未缺席。婆媳二人一边做着软馍，一边拉着家常，有说有笑。冬日的阳光透过窗户，照在这间小屋里，温暖而祥和。

宋麦云的两个儿子都已经成了家，虽然有些负债，但她的干劲仿佛更足了。日子琐碎而重复，经过漫长岁月的洗礼和沉淀，透露出的是坚韧和从容，如同捏软馍那样，让她满心欢喜，波澜不惊。

在物资匮乏的年代，软馍是过年时才能尝到的奢侈品，随着社会的发展和条件的改善，人们的物质生活极大丰富，餐桌上的美味佳肴更是不可胜数，然而，软馍带来的那种仪式感却从未改变。当时令进入腊月，家家户户都忙活起来，筹备着吃的、喝的，贺岁纳福，辞旧迎新，软馍自然在列。那是一抹烟火，一段记忆，一抹乡愁，一方根植在黄土人灵魂深处的文化烙印。

酿年酒

中国人爱酒，无酒不欢。关于酒的故事，和中华民族的故事一样漫长。

在富县，有一种来自民间的美酒——姜家川大曲，它源于一个叫姜家川的村子。村里家家户户都会酿酒。当地人称之为烧酒，每年都会烧个几百斤，储存在家中，自己喝，或者招呼亲朋。

这样的传统已经持续了很久很久，具体有多久，没有人说得清，村里的长者将其回忆至清朝末年，更久远处，则无从追溯。大概有几百年，上千年，抑或几千年。

直到现在，姜家川大曲依旧沿用着最传统的古法酿造工艺。一口破旧的土窑洞，便是烧酒的作坊。土窑洞里挖一个坑用来发酵酒坯，窑洞口处搭起锅炉用来烧酒。酒曲从夏天开始发酵，到了冬天农闲时节，刚好赶上烧制，等酒烧好了，年关也就临近了。

村里年逾古稀的王凤有烧了一辈子酒，烧酒如同耕地劳作、生儿育女那样，与他的生命融为一体。如今，他的手艺虽然已经传承到了几孙辈，但依旧热情不减，每年冬天烧酒的时节，他依然忙前忙后，乐此不疲。

用五谷做曲，用土做炉，用木生火，用冰冷却，这些取之于黄土地上的纯天然资源，成为他们烧酒的原始材料，古朴而厚重。

作为粮食的精华，姜家川大曲凝结了千百年来劳动人民的勤劳和智慧，在这里一代代传承，香醇丝毫不减。

时光去了，唯你还在。千百年来，有多少酒坊建了又塌，有多少庄稼汉走了又来。烧酒，正如生长在这片土地上的人们的个性——男人的豪迈与勇敢，女子的贤淑与灵巧。

随着酿造工艺的不断精进与精湛，今天，市场上各大名酒琳琅满目，应接不暇。而姜家川人，远离尘嚣，守着这方寸之地，自己创造，自己满足，令人神往与感动。

在静谧的时光里，葫芦河水潺潺流淌，河岸升起袅袅炊烟，牛羊在田间漫步，山川里弥漫着酒香。喝上那一杯姜家川大曲，似乎才能品味到生命的真谛。

杀年猪

在陕北人的习俗里，过年杀猪是一项非常特别和隆重的仪式。

富县在地域上隶属于陕北，但富县的陕北人却指的是那些过去从延安北部及榆林移民到这里、如今依然操着纯正陕北口音的人。

在子午岭的大山沟壑里，居住着一群这样的人。从上世纪后期移居到这里以来，他们依旧保持着陕北人的传统，家家户户都有喂养年猪的习俗，少则一头，多则几头。猪都是用自家的粮食喂养的，大概喂养一年时间，到了年前宰杀掉，成为过年时餐桌上的主要菜品。

家住张家湾镇老集村的曹志前多年来从未中断过喂年猪，今年的这头猪体形硕大，大概能杀300斤肉，这让夫妇二人的喜悦之情溢于言表。大儿子今年刚刚结婚，娶了个南方媳妇。在儿子新婚后的第一个新年到来之际，他们家这头猪的意义非比往年。

杀年猪是为了吃猪肉，这是最初的目的。但宰杀一头猪有时需要五六个庄稼汉的力量，这就需要邀请一些帮忙的人，顺便再吃上一顿杀猪饭。久而久之，杀年猪的氛围就越来越浓厚了。

人多了，自然就热闹了。杀猪这天，除了邀请帮忙的人外，亲朋好友也都如约而至。男人们杀猪，女人们准备饭菜。

杀猪饭异常丰盛，很具陕北特色。除了要炖一锅当天现杀的猪肉外，腌辣子炒猪肉、酸白菜熬洋芋等都让人垂涎欲滴。饭菜上桌后，大家围在一起，吃饭、聊天，有说有笑，其乐融融。男人们则少不了酒的助兴，相互碰杯，行酒令，随着大口的烈酒入肚，醉意也会涌上心头，气氛变得越来越热烈。

一头猪从开始喂养到宰杀的这一年里，大概要消耗掉千余斤粮食，计算成本的话，则往往是一笔亏本生意。然而庄稼人对年猪的习惯和热情让他们无法去算计这笔账，对于他们来说，过年没有猪杀，仿佛缺失了什么。

在网络信息技术如此发达的今天，人们见面的机会越来越少，感情越来越淡。在农村，除了婚嫁嫁娶一些习俗外，人们聚集在一起的日子屈指可数。杀年猪，不止是一种年味，更是一种人情味。



● 羊泉镇的年集红火热闹

蒸年馍

一场雪过后，安子头村的几个巧媳妇相约在腊月十三这天聚在一起蒸年馍，今年选在了张爱芹家。

儿时的一场高烧给张爱芹留下了病根，如今说话时仍稍显费力，但她却用一双巧手，雕琢出属于自己的幸福生活。

忙碌要从前一天开始，大米和小米在文火的慢熬下逐渐浓稠至粥，晾凉后扣上风干晾晒的麸子，均匀搅拌，在时间和微生物的催化下，便成了年馍的“发酵剂”。

面粉发酵，温度至关重要，要把土炕的温度控制得不凉不热，恰到好处，经过一整夜的醒发，面盆里便飘出淡淡的麦香。

早饭过后，窑洞里热闹起来，媳妇们拉着家常，说笑着，夸赞着，手里的活计却一刻不停。

刀、剪、筷、梳，在面案上轮番上阵，揉、捻、捏、搓，在指尖上万般变幻，这些看似简单的手法，是她们从小就跟随着母亲学习、积累了好几代的经验传承。

富县人过年，无论有多少酒肉菜肴，年馍永远是餐桌上必不可少的主食。年复一年，巧妇们练就了“一样面食百样吃”的技艺，年馍可以做出各种花样，也被叫作“花馍”。

在当地的习俗里，“人口鸡”必不可少，寓意“大吉大利”，家里几口人，便蒸几只鸡。兔馍、虎馍是孩子们的偏爱，寓意“玲珑可爱”“虎虎生威”。“两瓣馍”是塬上蒸得最多的花馍，因形状而寓意“笑口常开”。

蒸年馍是一项全家动员的“仪式”。丈夫的任务是烧火，拉柴、点火、添柴，他一丝都不敢马虎。

在富县人的记忆里，柴火饭更有“妈妈的味道”。炉灶里噼啪作响，揭开锅的一瞬，升腾的蒸汽里一股股香扑鼻而来。

女儿在这场“仪式”里压轴出场，点红。轻轻一点，白上缀红，喜庆的颜色更符合中国人的审美。

这一天里蒸的几大锅年馍将被冷藏起来，在接下来的正月里，将陆续端上餐桌，见证着一家人的团圆和美。



● 曹志前家准备杀年猪

赶年集

赶集，富县人叫作跟会。这一古老的民间风俗，也不知源于哪个年代、哪个时期，但如今依然盛行。

富县乡村的集市是繁华的，更是朴实的。

一条几百米长的街道，不知从何时成为集市，把方圆几十里的人聚拢在一起，越是接近年关，越发壮观、热闹。

“十七羊泉会，十八会羊泉，十九歇一天，二十撵吉现。”这个顺口溜在中指塬上代代传唱，是当地人关于年集的“共同记忆”。

浓郁的乡音伴随集市的开张而弥漫开来，川流不息的人们使这条道路霎时陷入拥挤，磕磕碰碰之中人们慢慢前移脚步，喧嚣而不慌乱，微笑而默然。

大伙儿见面热情地拉着家常，好久不见的老人双手紧握，东村的张婶询问西村的孙婆，女儿出嫁了没有，北村的王妈打听南村的李婶，儿子娶亲了没有，而男人们见面，谈得更多的是今年的收成……

每个人手中的大包小包都装了一些东西：一捆绿油油的大葱，一条活的鲫鱼，几副春联……买的东西有多有少，但乡里乡亲都在这条不长的街道上来回逛着，这种熙熙攘攘的热闹自然且纯真。

割肉、买菜、试衣、选画，小女孩馋糖、小男孩恋炮、婆婆买鞋、老头购帽，人们或手抓一把青菜砍着价，或起劲吆喝着卖鲜货，讲了价、付了钱，接着赶往下一个摊点。

时近中午，年集达到了高潮。小吃摊上，桌子一个挨一个，大勺小勺叮当作响，大块的凉粉软糯劲道，细长的恰恰酱香浓郁，喝一碗鲜辣热腾腾的羊肉汤，咬一口沾满白糖的油糕，满足和喜悦，正是这般滋味。

喜悦不止这些，劳作一年的乡亲们除了在张罗一个殷实富足的年，也对未来充满希冀。当三轮车堆满年货，当摩肩接踵的人群逐渐散去，热闹，在聚散间慢慢落幕；期盼，在满载而归中渐渐来临。

在那一条条狭长的街道上，浓郁的乡情就这样被真切地保存下来。浓浓的年味是一场场年集赶出来的，赶年集、跟年会，不再是买卖交易，更多的是记忆的追寻。正如在春运途中的人们，回家，是一场热烈的奔赴。