

年馍寓意多, 亲情永相融



在我国许多地区,人们都有过年蒸年馍的习俗。年馍蕴含你中有我、我中有你的家庭观念,让团聚在餐桌周围的一家人,在年味儿中共同感受团圆和美、水乳交融的浓浓亲情。

□ 记者 张铮

制作“枣山年馍”是十分细致的活儿

河南人的年馍,一般用面团和红枣做成。人们先用面粉做成像花一样的馒头,然后拼接起来。大型年馍被称作“枣山年馍”。

随着时代的变迁,会做“枣山年馍”的人越来越少。1月14日,记者来到胖东来生活广场,看面点师陈文华是如何制作“枣山年馍”的。

陈文华先将一团面反复揉搓,然后用擀面杖擀出一个大大的圆盘形状,接着在圆盘上压花。做好之后,陈文华又拿出一团面反复揉搓,然后切成30多个长方体,裹上枣,捏成“枣花”。

陈文华把一个个“枣花”放在做好的圆盘上,随后开始制作第二层。就这样,半个小时后,一个漂亮的“枣山年馍”就做好了。

“接下来,要放在蒸笼里醒会儿面,蒸熟还要一个多小时。”陈文华说,以前,他接触的是传统面点工作,从去年开始才学着做“枣山年馍”。制作“枣山年馍”是十分细致的活儿,需要制作者专心致志,掌握好力度,把握好尺度。为了更好地体现“枣山年馍”的美好寓意,有时还需要融入创意设计。

市民刘小红是手比较巧的家庭主妇。她能够用发好的白面捏出花鸟鱼虫的模样,然后组合在一起,再点缀上红红的枣儿、花生或者其他果仁儿,制成山形的年馍。

刘小红说,这种做年馍的手艺,是妈妈教给她的。她记得小时候,过年时邻里间会互相串门,尝尝各家年馍的味道。她的妈妈做的年馍总是比别家的好吃,惹得婶婶、大娘都来问秘诀。她的妈妈嘿嘿一笑说:“面里放点儿白糖,就不会只在吃到枣时才感觉甜啦。”

“外孙要想暄,姥家背枣山”

在商场的年馍展示区,今年54岁的王华走上前,看看这个,看看那个,眼中充满了惊喜。“好多年没有见过了,还记得小时候,妈妈给我蒸年馍的情景。”王华说,过年歌谣中的“二十八,蒸枣花”,指的就是春节前蒸年馍的习俗。她小的时候,每到过年,不少家庭会做一些年馍。

王华告诉记者,小时候,一过“小年”,她的奶奶和妈妈就开始筹划蒸年馍的事情,先是派爸爸去集市买来上好的红枣和白糖。等到腊月二十五,奶奶和妈妈两人开始清扫厨房,从房顶墙壁到锅碗瓢盆都要彻底打扫,之后才开始蒸年馍。

如果碰上刚出嫁的姑姑头年回门,王华的妈妈还会邀请婶婶、大娘过来帮忙。因为正月初二新女婿要来串亲戚,走时丈母娘要送一个大大的年馍,寓意闺女家的日子越过越好。老人家常说“外孙要想暄(富裕),姥家背枣山”。娘家的年馍做得好,新娘回去就有脸面。

几十年过去了,妈妈蒸年馍的情景仍留在王华的记忆里。

蒸年馍时,王华的妈妈天不亮就起床,和面、发面,待一系列程序完成,也差不多到中午了。蒸年馍是一个既喜庆又特别严肃的事情,最怕说错话。比如“气死我啦”“我跟他不熟”之类的话,寓意蒸笼漏了气,蒸不熟,一年的好运气就没啦。

“因此,每到蒸年馍这天,妈妈会把家里的闲杂人员赶出家门,尤其是小孩子。妈妈经常用瓜子、糖果将我们的口袋塞满,然后撵我们到街上玩。我们尽情玩耍到天黑回家吃饭的时候,才发现一个硕大的‘枣山年馍’已经摆放在堂屋桌上啦。”王华笑着说道,许多年以后,她仍然觉得,只有妈妈才能将年馍蒸出年的味道。



“龙凤呈祥”造型的“枣山年馍” 记者 张铮 摄

年馍寓意多,还能自行创意

为啥河南人对年前蒸年馍这么重视?

原来,有的地方把年馍当作对新婚男女早生贵子的期盼和祝愿。春节前后婚嫁喜事多,嫁闺女的人家一般提前蒸好“枣山年馍”和一些“枣花”。这时候,“枣山年馍”除了放大红枣外,还要放花生仁儿。“枣山年馍”和“枣花”要由娘家的女眷随新娘一起送到婆家。据老人们讲,“枣”与“早”同音,“山”与“生”近音,“枣山”寓意“早生”。

有的地方赋予年馍万事如意、连年有余的寓意。有人将年馍做成“万”字的形状,然后一个个拼起来,垒成山形,取“万事如意”之意。有人将年馍做成莲花的形状,取“连年有余”之意。

还有人根据自己的创意,将年馍做成“喜鹊闹春”“龙凤呈祥”“双喜临门”等造型,做工十分精致。

新闻连连看

“枣山年馍”与祭祀祈福

相传在明朝初年,黄淮平原发生水患,土地荒芜,人烟稀少。当时,山西收成较好,人们生活富裕。一天传来消息,说当朝皇上要驾临洪洞县枣林庄。于是,人们从四面八方拥来,聚集在枣林庄大槐树下,盼望见皇上一面。人们等了许久,不见皇上来。最后,洪洞县令在人海中画了一个大圈,然后亮出移民圣旨,命令圈内的百姓移居河南。枣林庄人在黄淮平原落户后,仍然思念着家乡的亲人,每到过年时都要到宗庙里祭祀祈福。他们用面做成山的形状,并在其上扎上红枣,制成“枣山年馍”。

直到现在,每到除夕,豫北、豫东的人家会把“枣山年馍”恭恭敬敬地摆在祖宗牌位前,元宵节后才可以撤下来。



寓意连年有余的“枣山年馍”
记者 张铮 摄