

# 年味“食”足

春节  
特刊



## “馍不二”的梦想

□ 文/图 本报记者 刘丽霞

“有馍就有事，有事就有馍”。馍是人们日常生活必不可少的食品，也是老百姓每逢过年过节举行庆祝、祭祀和馈赠等民俗活动中不可或缺的载体。

“考虑到我们那儿的风俗习惯和目前的经营状况、市场需求等多方面因素，我觉得我的选择是正确的。”来自交城县的90后小伙儿岳继鹏坚定地表示。岳继鹏毕业于北京联合大学，所学的专业是设计学，2023年3月，他怀揣着对未来生活的美好憧憬，将自己所学的专业知识与馍的手工制作相结合，创办了“馍不二”果蔬花馍工作室。“我们的产品分为核心产品、战斗产品和个性产品，共3大类8大种58小种，核心产品主要包括

宝宝满月周岁、订婚结婚、生日、祝寿、乔迁开业、礼佛六大类型的花馍。战斗产品包括开花大馒头、黏豆包、软麻花等食品，个性产品是可以进行私人定制，比如造型各异的虎头、寓意健康平安的寿桃……这些产品能够满足人一生中所有的小事情。”岳继鹏向记者介绍道：“当然，最重要的是相比较奶油蛋糕所含的高糖高脂肪、反式脂肪酸、山梨酸等成分，我们采用天然‘颜料’——蔬菜、水果榨汁和面，实现了零添加、低糖低油，起到了既美观又健康的作用。”

“馍不二”果蔬花馍工作室一经成立，便靠着精湛的手工技艺、过硬的产品质量、干净的卫生环境得到了广大消费者的认可，销售额日趋增长，有时还出现供不应求的状态。“我们除了线下销售之外，还进

行线上销售，共制作了280余条短视频，运用各大媒体软件进行宣传，其中抖音浏览量达上万次，我们通过这种方式就是希望有更多的人了解花馍、熟悉花馍，进一步加强对传统文化的宣传。”岳继鹏表示。

“花馍文化博大精深，做好这项事业离不开高超的技艺和工匠精神。为了做好花馍，我现在熟练掌握了揉、捏、剪、修、搓、团、捻、撕、切、扎、按、卷、粘、缀等14种传统技艺手法，探索创新了大鱼际揉面收口法、指尖搓捻法、叠面排气法，目前正在计划申请专利。”岳继鹏告诉记者。谈及未来的打算，他说，接下来会更加努力，不负青春韶华，进一步提升品牌的的核心竞争力，通过“商业+公益”模式，扩大“馍不二”花馍的影响力，实现自己的人生梦想。

## “烟火”中的幸福

□ 文/图 本报记者 高茜

听说冬日的黄河流凌蜿蜒壮美，驱车从市区出发，沿着“黄河一号”旅游公路而下，到了黄河岸边——临县碛口古镇，果真壮观。银白色的流凌随着水流而下，为冬日略显清冷的碛口增添了一丝动态美。虽气温较低，但充满特色的石铺街道仍然能让人充分体会到古镇古街古院落的宁静致远之韵。

在古镇美食一条街的街口，冒着热气的臭豆腐炸鸡柳小吃让人不禁驻足。只听油锅里“滋啦”一声，豆腐块、宽粉条、恶、土豆片等美食就在油里不停地翻滚，香气顿时四溢开来，等待表面变得金黄就出锅了，再淋上手工熬制的酱汁，撒上香菜，一个字，绝！

“在这街上，我家的臭豆腐和炸鸡柳可以说是一

绝，不信你尝尝。”今年59岁的陈师傅是碛口镇西湾村人，她从2021年起在古镇经营起了特色小吃摊，卖本地特色油炸食品，干净卫生、味道一绝的摊子让许多游客慕名而来。

“现在不是旅游旺季，每天能收入300元左右，热天的时候随便卖一下都能上千，我挺知足呢。”陈师傅言语中满是欣喜。近年来，随着各级政府不断加大投入，碛口古镇迎来新生。如今的碛口被誉为“活着的古镇”，镖局、当铺、货栈等古建筑向世人诉说着昔日的繁华，各地游客纷至沓来，也让当地百姓吃上了“旅游饭”。各类民俗客栈、农家乐、小吃摊等新生计让当地和附近村民幸福满满。

虽然冬季寒冷，但陈师傅仍然热情地招呼着不算多的客人，手里继续拿筷子翻着油锅里金黄酥脆

的鸡柳，香味扑鼻而来。与她交谈中得知，她每天中午过后就准备原料，等待游客和附近村子的常客到来，虽然人不多，但每天忙前忙后，哪怕天寒地冻，也乐此不疲。

“我打算重新换一口油锅，重新定制一块摊位小推车上的广告牌，用新的面貌迎接来自四面八方的游客来碛口，品尝我们本地的特色小吃。”陈师傅信心满满地说，临近春节，来碛口的人也会相对多起来，她要继续坚守自己的小摊，用自己的双手和辛勤劳动致富。

傍晚返程时分，看到烟火气十足的小摊和忙碌的陈师傅，想起了“因为知足，所以更加幸福”这句话。陈师傅是这样知足的人，像她一样的人还有许多。

## “盅盅”里的年味

□ 文/图 实习记者 温宇晗

飘香四溢的盅盅肉，是汾阳人过年必上桌的菜品。说起美食的诱惑，盅盅肉足够让人大快朵颐。夹一块腐乳肉，浓油赤酱渗透进带皮五花肉的每一个角落，入口即化，再咬一口馍馍，抿一嘴香醇的汾酒，这一口便是汾阳人心心念念的家乡味。

盅盅肉是汾州传统宴席的典型代表，相传在明代，成化、永和二位王爷定居汾阳，他们保留了藩王宗室的饮食习惯，王府美食由此深入汾阳大地，刻入汾阳人的美食基因中。不管是四盘八碗的“盘碗”席，还是八盘八碗的“八八”席，抑或是八碟八盘八大

碗的“八八八”席（三八席）都有盅盅肉的身影。

盅盅肉大部分用肉类制作，以猪肉、羊肉、鸡肉为主要食材，通过煎、炸、煮、蒸等传统烹饪技艺，盛放在粗瓷挂釉、浅底小碗的黑瓷盅中，最后倒扣在盘内，其形状像倒扣的半圆形，也寓意着圆圆满满。常见的盅盅肉有酱梅肉、小酥肉、红烧肉、元宝肉、白菜卷、炉烧肉、清蒸羊肉、清蒸鸡肉等。

赵志豪是汾阳盅盅肉的“忠实粉丝”，他从小在厨师家长大，耳濡目染下对美食产生了浓厚的兴趣，尤其快过年家里做盅盅肉时，是他最爱帮忙的时候。

制作盅盅肉不仅要讲究食材的新鲜，还注重调料的搭配和烹饪技巧，使肉质的鲜嫩与调料的香醇

完美融合。“做盅盅肉时，从炸到蒸每一步都让人垂涎欲滴，特别是蒸的时候，我很享受厨房里腾腾热气和缕缕肉香，这就是熟悉的年味。”赵志豪说。在他心中，盅盅肉承载着深厚的家庭情感和浓浓的家乡味道，他决定让更多的人品尝到家乡的盅盅肉。

“去年年初从线下转为线上销售，包装换成了真空包装。”赵志豪表示，“自从转变了销售模式后，盅盅肉的订单从一开始的四五十个，到一天最多两千多个。”火热预订的背后，是远在外地的汾阳人重温家乡的味道，也是外地人了解汾阳的美食名片。盅盅肉不仅是汾阳人情感的寄托，更是根植于年味的美食文化。

## 家宴中的祈愿

□ 文/图 本报记者 薛力娜

春节前夕，离石区的大街小巷到处弥漫着欢乐喜庆的节日氛围。置办年货是每年的重头戏，而其中最受人们关注的，莫过于除夕家宴上的一道道年菜。尽管每年都有新的特色风味，但烧肉丸子作为一道经典的传统菜肴，在人们心目中始终占据着重要的位置。这道美味的菜肴不仅让人品尝到了新年味道，更寓意着人们对新年的美好祈愿。

50岁的薛星星在离石东关街上经营着一家肉铺，每到年三十，她都会特别烹制红烧肉和炸丸子。“红烧肉是家宴上必不可少的经典年菜，以前家家户户都在家中自己烹制，现在生

活条件好了，都喜欢买现成的，既方便又省事。”薛星星告诉记者，从原料选择到制作过程的每个环节，他都有严格的要求，这也是他的手艺独特且深受周边群众喜爱的原因。

说话间他已经投入到一天的劳作中，只见他手法娴熟地将猪肉切割成均匀的方块，经过煮、炸、慢炖等一道道精细的工序，色泽红润、油光熠熠的烧肉就大功告成了，品尝一口，肥而不腻、酥软可口，让人回味无穷。而炸丸子则需要更多的技巧和耐心，薛师傅将猪肉细细剁碎，三肥七瘦的馅配上葱姜花椒水和各种调料，随后，他熟练地将馅料捏成大小一致的丸子，放入热油炸至金黄，外酥里嫩的肉丸子就这样完成了。

烧肉丸子一出锅，周边闻香而来的客人便络绎不

绝。薛星星告诉记者：“每年一到腊月，顾客就开始预定烧肉丸子，过了腊月二十三更是一刻不得闲。”

随着春节的临近，人们更加急切地盼望着这一美味。“每年我最期待的就是这烧肉和炸丸子。”店内正等待打包的顾客孙女士乐呵呵地说，“每年过年的时候都会用这两样做菜，配上其它食材烹制出来更加美味，这不仅仅是一道菜，它代表的是家的味道、年的味道。”

薛星星用心制作的烧肉与丸子不仅满足了人们的味蕾需求，更成为了一种年味儿的标志。他说：“提到烧肉丸子大家便会想到家人围坐共享年夜饭的场景，醇厚、富足、丰美、团圆，烧肉丸子能成为广受欢迎的经典年菜也不足为奇了。”