

始，主妇们就忙碌了起来。我会被嘈杂声叫醒，睁开眼，看见的是窑洞里笼罩着氤氲的蒸汽，就翻身趴在被窝里看外婆和舅妈、姨妈们做黄馍馍。上百个黄馍馍得靠她们一个个包上红枣豇豆馅，再用手套成尖顶馍状，一锅一锅蒸熟后存放在外面的天然冰箱中。

在外婆家这样的小村子里，尽管各家准备过年的主要食物基本相同，但各家都有各家味道。亲友邻里间会互送互尝自家做的年夜饭，再互相交流评比一番。母亲继承了外婆做年夜饭的技艺，即便在榆林城生活多年，家里过年依然延续着用黄米食材做年夜饭的习惯。

榆林城里人将过年准备的食物统称为“年茶饭”。拼三鲜的食材自不必说了，餐馆里很多传统菜也能出现在各家的年夜饭餐桌上。榆林城里人喜好油炸食物，这在年茶饭上体现得淋漓尽致，炸蔓蔓、炸豆腐、炸肉丸子、酥鸡等等几乎家家必备。至于自制片粉、八宝饭、炖一锅猪肉与鸡肉（或兔肉）也是必须要有的仪式。

豆腐在榆林人日常饮食占有极高的地位，也是物质匮乏年代普通人家蛋白质摄入的主要来源。幼时过年，我与兄长主要任务是去豆腐坊换豆腐，用一斤黄豆或黑豆换三斤水豆腐，还要付一些手工费。这个活适合小孩子干，一到腊月二十三后，全城的豆腐坊都排满了人，后面排队的最怕排在前面的人一下子换走20多斤的豆腐，自己的队就白排了。

离开榆林后，我鲜少再得见一座城市的人如此地好食豆腐。如今榆林人分散在各地生活的都有，却都有一个习惯，从老家走的时候都要带上一些真空包装的豆腐。榆林籍秦腔名家马蓝鱼曾对我回忆起幼年在榆林城里生活时的场景：城里大街砖砌的露天水道四通八达，水道流淌着普惠泉的桃花水，人们需要饮食用的时候，直接在水道舀水即可，“用桃花水做成的豆腐呀，又白又嫩又香。离开榆林我最想念的就是小时候吃的豆腐啊！”

擅于做菜的榆林人日常能将豆腐做出几十种



黄馍馍

菜肴，也有名厨能做豆腐宴，而其中多道菜我在同学或亲友家都吃到过。

“过年最好吃的东西，就是偷吃妈妈刚炸出锅的丸子。”常有朋友想起小时候家里人做年茶饭的情景，那是一家人合力完成的年前大事。现在很多人怀念的其实不是过去的美食，而是一家人团聚一起做美食的温馨记忆。

年糕在榆林城里的做法被转化成了油馍馍，发酵后的软黄米面，做法类似油饼。另外一道独特美食则是糝子粉，用颗粒状荞麦糝子倒入细袋中用手搓洗，会出现粘稠状的面糊，加入温水锅中放在大火上反复搅拌面糊至熟，倒入器皿凉后食用。荞麦性凉，可解油腻，在大鱼大肉的年茶饭中做中和之用，可凉调也可代替片粉做烩菜的主角。

榆林人所备年茶饭之多，通常会让外地人惊诧，却不知这年茶饭并不只是为一顿年夜饭而备。陕北人的过年，一般到正月十五才算有所收敛。有城镇乡村传统上得过了正月二十三，才算是真正意义上过完了年。春节里是亲戚友人聚会的日子，形成了每家每户都要互相吃请的习俗，吃的是不同的口味，拉近的是相互间的亲情。

不管情愿与否，生活和岁月都在推着我们向前走。可有时只一种味道，瞬间可以让一切回到从前。年茶饭寄托着榆林人的乡愁，各种菜式历久弥新，从味蕾直抵人的内心深处。这些味道，会帮助远离故乡的人在平常日子里辨认方向，看清自己。🍲