



面花越嚼越香。



饱满鲜亮、形态逼真的面花。



油炸面花酥脆可口。

面团“穿彩衣” 案板作画布

她在厨房“种”出一片花园

本报记者 段春 王强 见习记者 杨月儿 文/图

2月9日，农历腊月二十二。清晨的寒气还未褪去，在海原县一栋普通居民楼一楼的厨房里，早已热气氤氲，人声切切。马青兰系着一条碎花围裙，和两个姐妹把自家不大的厨房变成了热气腾腾的“面花作坊”。

制作从调色开始。马青兰说，这是给面“穿衣裳”，用的是最平常的东西。靠窗的台子上，放着三只大碗：一碗装着菠菜，可以滤出清亮亮的鲜绿汁水；一碗是红心火龙果瓤，能榨出浓艳的紫红浆汁，像上好的胭脂；另一碗是蒸熟的南瓜，金灿灿的，加水打汁，可以得到天然的黄色染料。

“姐，你看这菠菜汁是不是太浓了？”马青兰的妹妹用筷子往碗里蘸了一下问道。马青兰探过头看了看，又拎起水瓶，往碗里兑了点水，再次搅匀。那绿色立刻鲜活了，仿佛春天的柳叶般嫩绿。马青兰将菠菜汁倒进一盆面粉里，和好后备在一旁“醒”着。

接着，马青兰又用火龙果瓤调出了一杯紫红色的果汁，榨汁加入适量的水，和出的面团不是扎眼的紫红色，而是浅浅的、娇嫩的粉色。她满意地点点头，又将一部分粉色的面团与南瓜汁和出的黄色面团揉在一起，奇迹般地，一种温暖的、透着光的橘色诞生了。面团在马青兰手中，仿佛成了调色盘。

颜色齐备，案板就成了画布。面团被擀成一张张光洁平整的面皮。马青兰接过姐姐递来的刀，手腕悬空，利落地一划——“唰”的一声轻响，面皮被切割成大小一致的扇形小块。她拈起一块黄色的面皮，对折，再用一把小刀在弧形的边缘“咔嚓咔嚓”切出细细密密的穗子，展开来，便成了一排流苏，这是花蕊。接着，

她取过粉色的面皮，搓成细长条，用滚轮刀切出形状，拇指和食指轻轻捻几下，花瓣的弧度便自然形成。将五六片这样的花瓣围绕那簇流苏黄蕊，一层层、一圈圈地贴上去，每贴一层，都用指尖将底部轻轻捏实。转眼间，一朵层层叠叠、含苞待放的花朵，便在她掌心亭亭玉立。不一会儿，案板上便“开”出了一片花园。

油锅烧热了，清亮的胡麻油在锅里泛起细密的波纹。马青兰用筷子夹起一朵“花”，沿着锅边小心翼翼地滑入油中。“刺啦”一声悦耳的轻响，面花在热油中缓缓舒展开来，花瓣变得更加饱满、蓬松，颜色也从生面的柔嫩，迅速转化为熟透的、诱人的金黄与橙红交织的暖色调，香气也变得热烈，混合着面香、油香和一丝若有若无的果蔬清甜，弥漫了整个厨房。

捞起炸好的面花，摆入盘中，马青兰捡起一朵吹了吹，递给身旁眼巴巴望着的小孙女。孩子接过来，“咔嚓”就是一口，那声音酥脆悦耳。面花的口感很实在，外层是极致的酥，越嚼，麦子的香与果蔬的甜充盈齿颊，一点都不腻人。

马青兰今年52岁，做面花已经20多年了。“早先，哪有这些花花绿绿的颜色，也就是在面花上点个红点。”马青兰说，后来她经过摸索，才定下菠菜、火龙果、南瓜这三样食材，便宜、好找、颜色正，还带着股自然的清香。2024年，马青兰成为海原县“面花制作技艺”非遗传承人。

渐渐地，有人娶媳妇、嫁闺女、给老人祝寿时，就寻上门来，向马青兰订上几大盘面花。他们要的，不只是简单的食物，更是这一份手作的、热闹的、五彩斑斓的祝福。



马青兰正在炸面花。



马青兰的小孙女端着奶奶刚做好的面花。

