

生活像叠糖一样甜蜜

枣庄，最有年味的一座城

□张冬磊

春节愈发近了，各家各户陆续开始忙年了。俗话说，民以食为天。春节期间的饮食更是一年之中的重头戏，大鱼大肉自不必说，即便是一些不起眼的节日零食、糕点，也需要讲究的食材、繁琐的工序和半晌的工夫。叠糖就是这样一种传统手工糕点，也是往昔岁月里家家必备的节日食品之一。上周末，岳父岳母家自制了一批叠糖，我也去搭手帮忙，从而见识了制作流程和要点。

说到叠糖，是一种极具北方民间特色的糕点，其以地瓜、花生、芝麻、核桃等农作物为原料，经过煎熬、炒制、定型、切割而成，也可以说是另外一种形式的“切糕”了。其口感甜、酥、香、脆，让人回味无穷，尤其颇受老人、儿童的喜爱，既好吃又压饿，是冬季才有的美食，也是春节期间具有代表性的时令食品。

你可不要小瞧这种节日零食，由于原料较贵，其食材成本并不低，单说制作工序，也较复杂、繁琐，需要时间和耐心。民间常说的“工夫钱”“费工夫”就是指这种制作工序较多、耗时较长的事情。

先是地瓜糖的制作。需要选取糖分高、淀粉少的优良地瓜品种，削皮、洗净、切块后，入大锅加水煮沸，期间须不停搅拌，一则防止糊锅，二则将煮熟的成块地

瓜搅拌成糊状。此时要注意火候，在满锅的地瓜糊不断冒泡后，迅速将锅端起，把地瓜糊倒入盖有细纱布的干净容器中，分离淀粉、纤维，沥出糖水。再取糖水入炒锅小火煎熬、搅拌，待其形成半透明、粘稠的棕色糖稀时，出锅冷却、凝固、定型即可。经过这一番复杂的工序，十五斤地瓜才出两斤地瓜糖，因其形似圆盘，俗称“糖盘子”。现在一般无需自己熬制，到集市购买现成的糖盘子即可。

我到岳父家时，他正在厨房里忙活。只见他将糖盘子敲击、掰碎成小块，配上已经炒熟的去皮花生、芝麻等原料，在铁锅里以小火不停翻炒。随着锅越来越热，糖盘子开始慢慢融化，于是原来散沙一般的各种食材逐渐粘连在一起，每翻炒一次都要多费一份力气。十几分钟后，地瓜糖的焦香和花生、芝麻特有的油香已经弥漫了整个厨房。

此时出锅正是时候。岳父趁热将铁锅倒扣在餐厅的案板上，原本分散的花生、芝麻等各种原料，在已经变软、粘稠的地瓜糖的结合下，成为一团冒着热气的大疙瘩。岳父像揉面团一样，将这一团大疙瘩揉压一番，烫得两手通红；再将其放入一个长方形容器里，用形似刮腻子刀的工具反复使劲按压，让各种原料更加紧密挤压在一起；最后取出这个长方体，晾上一会儿，开始分割、切成小长条。

这时，我接手过来，学着岳父的样子切叠糖。让我意料不到的是，由于这种食材压制较紧、密度较大，所以切起来有些费劲，必须用双手持刀，一手握刀把，一手按刀头，同时发力、下压、切割，才能切出一条条长方形的规则条块。我才切了几下，手掌已经被刀背磨红了，隐隐有些疼痛，脸上不免呲牙咧嘴起来，老婆幸灾乐祸地笑出声。

岳父看我笨拙的样子，说道：“你好好学学，练练，等我老了做不动了，由你来给大家做叠糖。”我冲客厅大声喊道：“咱爸要把手艺传授给我，这就是当老大的好处。”二妹妹回应道：“以后全靠张哥了！”于是满屋子里传来众人欢乐的笑声……

其实，我的最大作用是用手机拍摄了这次制作叠糖的全过程，又剪辑成短视频，记录下这一段温馨而又充满烟火气的快乐时光，发送到家庭微信群里，大家纷纷饶有兴趣地观看和点赞，提供了十足的情绪价值。

现在，当我再一次打开这个短视频，回味这段快乐时光时，突然感悟到，生活不就像制作叠糖一样吗？一家人分工协作、互帮互助，心往一处想、劲往一处使，彼此鼓励、打气，不离不弃、坚持到底，终将收获甘之如饴的甜蜜果实。

（作者系枣庄市市中区文学爱好者）

走年亲

□郝立霞

我家走年亲，母亲最在意舅姥爷。舅姥爷是母亲的表舅，从小关照母亲。他为人和善，有文化，在村里当老师，教过父亲，还教着姐姐和哥哥。母亲敬老又尊师，趁过年表表心意。

每年年初一母亲都去给舅姥爷舅姥爷拜年，年前忙，就派我们串门。母亲把精心准备的饽饽和年糕拿出来，分别拣最好看的两对，整整齐齐地摆笼布里，包起来，扎紧，看让谁去。姐姐哥哥都不愿意去，怕老师，早躲一边了。我不，单等母亲一声吩咐，提起笼布甩到肩上就走。

其实我也害怕，但不是怕老师。舅姥爷家距我家不足千米。他家大门黑得惨人，那对铜色挂环凶神恶煞般虎视眈眈；院落很深，很静，进去就像掉到了坑里，让人莫名地恐慌。可是，每次去都有糖，能给满满一口袋儿。这诱惑力不小，足以壮胆。

那时候姥娘姥爷也就五十来岁，可觉着很老了。我嘴巴甜，进门就叫姥娘姥爷，俺娘蒸的饽饽和糕，送几个来让你们尝尝。姥娘撵着小脚笑盈盈地迎上来，接过去说，孩儿们多，留着吃吧，还年年想着俺们。姥爷也笑盈盈的，掐灭手里的烟卷，咳嗽两声，爬

到炕上从旮旯里拖过一个蒙着布的簸箩，往里一摸，变戏法似的抓出一把糖，往我褂子口袋里装。我撑着口袋，还不忘说，行了行了，心里直嫌口袋小。等姥爷装满，我按按口袋，高兴到起飞。

姥娘打开笼布，拾出饽饽和糕说，恁娘做啥也样子儿，看看蒸得多么好看。她抬手把挂在梁上的笊子摘下来，从里面也拿出几个饽饽和年糕，边往笼布上放边说，换换样吧，拿回去让恁娘也尝尝我蒸的。姥娘蒸的糕金灿灿的看上去就很好吃，枣一个挨一个，很诱人。

我不着急走，按母亲的吩咐得和他们拉拉呱。母亲说，亲戚们不稀罕那点东西，稀罕的是人，走亲走亲不走近亲。我乖，自然听话。虽然和他们不熟悉，但我应对自如。姥爷问我考了多少分，发没发奖状。我是中队长，学习好，每年都是三好学生，发奖状。我依在炕沿前，小嘴叭叭地不结声。俩老人就不停地夸母亲养了个好闺女，夸我懂事，长大了有用。听到表扬，我更高兴了，小嘴也更甜。

见姥爷姥娘也没多少话要问了，我便说走。姥娘把笼布递给我，嘱咐我直接回家，别“打拐”。姥娘姥爷把我送出大门，我冲他们摆手，说家去吧，外头冷。他们抄着手，笑呵呵地又夸我懂事。

走了一会儿，回头看姥娘姥爷已回屋，放下笼布，

掏出一块糖。亮晶晶，红彤彤的糖纸真好看，搓几下，剥开。酱红色的糖，咬不动，滋滋地吸吮着把糖纸叠好放口袋里，按按。糖真甜，一下甜遍了全身，瞬间空气中都仿佛弥漫着甘甜，浓得化不开。乐不颠地把笼布提起来，抡肩上，想蹦跶，起不来，只好老老实实走。没走几步看到一小块土坷垃，便用脚尖踢。一踢出去好远，走近再踢。踢碎了，攥摸一块继续踢。一直到我家屋后，跌跌脚，用袖子擦擦鞋尖。

进屋，放下笼布，先掏出一块糖剥开，一手拽着母亲的衣角，一手举得高高的。母亲不舍得吃，可拗不过我，只好接着。真甜，母亲咂摸着说。母亲拆开笼布，我抓起一个糕想吃。母亲不让，要留着伺候客人。我只好放下，掀起小嘴老不愿意。母亲把笼布里的东西放到高高挂着的笊子里，边放边问，姥娘姥爷都说啥了。我一字不落地说。母亲听完很高兴，摸摸我的头说，俺那震这么小就能办大事儿，不给娘丢份儿。

我就高兴得跑院子里转圈。夕阳缓缓下沉，余晖洒满天际。闹腾一天的母鸡猪狗们都趴窝里安稳下来。偶尔一声“咩”的脆响，让年味越来越浓。

（作者系山东省东营市文学爱好者）

年味卤香

□吴楠

岁末年初，寒风料峭，归乡之心却如暖阳般炽热。驱车穿山越岭，终在除夕前夜抵达故乡。家门未启，先闻得阵阵肉香扑鼻而来，那是母亲正忙着准备年夜饭的信号。而最令我心神往者，便是那锅正在炉灶上炖煮的卤香。

轻揭厚重之锅盖，浓郁香气顿时弥漫开来，仿佛将世间寒冷尽皆驱散。锅中，五花肉、猪蹄、鸡翅等食材在酱汁中翻滚，每一块肉皆饱含时间与火候之精心雕琢。

幼时每逢过年，家中必做一锅卤味。彼时我常围灶台边，眼巴巴地盼那一口美味。母亲常说：“卤味讲究‘慢工出细活’。”从选材到调味，再到最后之炖煮，每一环节皆不可马虎。好的卤味，不仅要有色香味俱全，更要有一份让人难以忘怀的记忆。

犹记某年与父亲同赴集市挑选材料。那是一个清晨，集市上人头攒动，摊位上的新鲜食材琳琅满目。父亲带着我一家家地看，仔细挑选每一块猪肉、每一根猪蹄。他说，做卤味的食材必须新鲜，只有如此才能保证最终的味道。

回到家中，母亲早已备好调料：八角、桂皮、香叶、花椒、老抽、生抽、冰糖……这些看似普通的调料，在母亲手中却似魔法般存在。她将调料一一放入锅中，再加适量清水，然后把选好的食材放进去，用文火慢慢炖煮。随着时间流逝，锅中香气愈浓，直至所有味道融合为一种独特风味。

卤味做好后，母亲将其捞出，置于盘中晾凉。此时我迫不及待地拿起一块尝鲜。刚出锅的卤味，外皮酥脆，内里软糯，入口即化。那种咸甜适中的口感至今仍

让我回味无穷。尤其是猪蹄，经过长时间炖煮，皮肉已变得极为软烂，轻轻一咬，肉质便脱骨而出，充满浓郁卤汁香味。

除了自家享用，卤味也是走亲访友时不可或缺的礼物。每当亲友来访，母亲总会拿出几块卤味招待客人。大家围坐一起，一边品尝美食，一边聊天叙旧，温馨而又惬意。那些年的春节，因为有了这道卤味，变得更加丰富多彩。

如今，虽离乡多年，但每年春节回家，母亲依旧会为我准备一锅卤味。每次尝那熟悉的味道，心中都会涌起一股暖流，仿佛重回儿时无忧无虑的日子。无论何时何地，只要一口下去，便能找到内心的宁静与温暖。

（作者系天津市河西区文学爱好者）

□李新孔

蛇舞鲁南恋煤城

瑞雪纷飞年味浓

赶年集

备年货

超市大集难挪脚

闺女插花儿买炮

奶奶要双花棉鞋

爷爷戴顶新毡帽

杀猪宰羊炸丸子

蒸好馒头包水饺

家家春联红

户户灯笼明

大街小巷人攒动

薛城的狮子

峰城的龙

市中的高跷最有名

旱船特技数山亭

花灯好看去古城

入了腊月都是年

正月十五年更浓

人人欢喜喜盈盈

（作者系枣庄市市中区文学爱好者）

卜算子•枣庄美食辣子鸡

□汤成强

鲜辣味淳香，细品神情爽。

美味佳肴处处传，特色名声响。

邀约远朋来，盛宴同分享。

喜庆联欢赞美食，产业尤兴旺。

（作者系枣庄市市中区文学爱好者）



迎新年吉祥遂意满堂春

辞舊歲平安康樂全家福

《春联》 陈庆恒

禁放烟花爆竹

过文明清爽年



拥抱绿色生活

共享美好未来