

新春走基层 两河之约共赴黄河大集

舌尖上的大集

文/图 本报记者 吕晓磊

民以食为天,春节总是与美食联系得很紧密,尤其是烟火氤氲的大集上,有着最传统最浓郁的年味儿。

人头攒动的灌汤包摊位前,老板杜坤正在娴熟地包包子,擀皮、抹馅儿、放入蒸笼、上锅,十几分钟后,老板娘掀开蒸笼,一瞬间香气扑面而来并弥漫开去。



赶集的市民在摊位前精挑细选

1月10日,农历腊月十九,开发区北城街道周集大集上香气四溢,各种香味不停地撩拨着来来往往的人们的味蕾。

周集大集每逢农历四、九为集,大集对附近的人来说不只是舌尖上的美味,更是难以割舍的情结。

“冰糖葫芦甜又甜,红红山楂圆又圆,一排排,一串串,尝一尝,眨眨眼,不用说话先点头,你说喜欢不喜欢。”小孩子对大集的向往是离不开美食的,顺着“糖葫芦……糖葫芦……”的吆喝声,10岁的乐乐(化名)一路跑了过来,“阿姨,来串小番茄的!”接过糖葫芦的乐乐迫不及待地吃了起来,“再来一

串山楂的!”乐乐顾不得擦从嘴角掉出的糖渣,只顾着催老板再来一串。

“一大早就来了,到集上就先把糖熬上。”谷士彦做糖葫芦已经有十几年了,将糖和水按照固定比例调好,将其倒入锅中开火熬制,熬糖过程中,谷士彦不停地搅拌锅中的糖浆,“这样熬出来的糖更均匀”。

随着锅中有气泡开始翻滚,糖浆开始变成浅浅的金黄色,谷士彦用筷

子轻蘸,发现糖浆开始微微拉丝后,转小火。“不能熬过咯,那样的话不仅颜

色不好看,糖浆还会发苦。”谷士彦说,卖了十几年糖葫芦,掌控熬糖火候是他的看家本领。糖浆熬好后,便是裹糖。山楂都是谷士彦前一天串好的,“要把山楂洗干净、晾干、去核、串串,集上现串根本来不及,要提前一天把山楂串好。”说着,谷士彦迅速将手中串好的山楂果串放入锅中,轻转手腕,红红的山楂便裹上

了一层糖浆,出锅后,糖浆遇冷迅速变硬,也变得晶莹剔透,整个过程行云流水、一气呵成。除了传统的山楂糖葫芦外,谷士彦这里还有草莓糖葫芦、橘子糖葫芦、蜜枣糖葫芦、腰果糖葫芦等。裹好糖的糖葫芦码齐摆好,五颜六色、晶莹剔透,一眼看过去,嘴里就能泛起酸酸甜甜的味道。

“一锅糖稀可以制作几十串糖葫芦。”谷士彦说,年集上人多,她和老公最多的时候一天要制作四百多串糖葫芦,“生意好,累点儿也高兴”。长长的竹签串起山楂和糖浆的酸甜,也守护着谷士彦一家热气腾腾的日子。

“酥脆香甜的瓜子糖出锅了,纯手工制作,还有花生糖、芝麻糖,13元一斤……”大集上,杨传兴一边将刚刚出锅的瓜子糖放到案上,一边吆喝着,吸引了不少人驻足。把瓜子仁炒熟后,倒入已经加热化开的糖汁中,将瓜子仁和加热好的糖汁一起搅拌,然后将搅拌均匀的瓜子糖放在特制的铁皮板上用木块压实,待瓜子糖冷却后再进行切块。

“快过年了,赶集的人越来越多了,我卖的瓜子糖和花生糖都是自己现做的,口感好,生意也好!”在“咔嚓咔嚓”的切糖片声中,杨传兴对生意充

满了憧憬。

年集上应有尽有的各种农产品如同一场博览会,活鸡活鱼、新鲜的牛羊肉、刚采摘不久的蔬菜瓜果,现炒的花生、瓜子,现磨的花椒面……大多是附



杨传兴在制作瓜子糖

近农民自产、自销的产品,不但纯天然无污染,而且因为没有中间环节,所以价格便宜。

“来!尝尝咱家的炒花生,沙土炒的,好吃不贵!”路边卖炒花生的大爷抓起一把花生递给围过来的顾客。

“嗯!好吃!给我称点儿!”赶集的人纷纷开始抢购。

吆喝声和讨价还价声中,人们对幸福美满、年年有余的祈愿,都寄托在了这些食物的味道中。



大集上香气四溢的汤包

“冰糖葫芦甜又甜,红红山楂圆又圆,一排排,一串串,尝一尝,眨眨眼,不用说话先点头,你说喜欢不喜欢。”小孩子对大集的向往是离不开美食的,顺着“糖葫芦……糖葫芦……”的吆喝声,10岁的乐乐(化名)一路跑了过来,“阿姨,来串小番茄的!”接过糖葫芦的乐乐迫不及待地吃了起来,“再来一

串山楂的!”乐乐顾不得擦从嘴角掉出的糖渣,只顾着催老板再来一串。“一大早就来了,到集上就先把糖熬上。”谷士彦做糖葫芦已经有十几年了,将糖和水按照固定比例调好,将其倒入锅中开火熬制,熬糖过程中,谷士彦不停地搅拌锅中的糖浆,“这样熬出来的糖更均匀”。

随着锅中有气泡开始翻滚,糖浆开始变成浅浅的金黄色,谷士彦用筷子轻蘸,发现糖浆开始微微拉丝后,转小火。“不能熬过咯,那样的话不仅颜



▼ 接过冰糖葫芦,小朋友迫不及待地吃起来