



柳林麻糖

舌尖上的味道 唇齿间的记忆

□ 本报记者 高茜



时刻搅拌关注糖的熬制状态



张羔赖进行拉糖工序



制作好的麻糖与蘸瓜瓜

“我送哥哥一道梁，一道梁上卖麻糖，芝麻麻糖灌芯糖，哥哥扒开妹妹尝……”一首淳朴的民歌唱出了麻糖甜蜜蜜的象征意义。一进腊月，柳林县城街道上，置办年货的人群熙熙攘攘，在路边买块冻得酥脆的麻糖，一边嚼一边冒哈气，这是每个柳林人记忆里第一口专属于年的味道。

走进柳林县山头村麻糖手艺人张羔赖家中，麦香弥漫。在制作加工坊内，57岁的张羔赖正忙着进行麻糖的熬制与拉制工作。他先将浆料倒入大锅中，用火慢慢熬制。熬制过程中，需要不断搅拌，以确保糖的均匀受热。他正卖力搅和的这锅糖，是从前一天就开火熬制的。

“糖一旦开始熬制，火候是重中之重，需要有人昼夜不停地守在炉边精心照料。”张羔赖介绍道，现在麻糖制作进入旺季，他凌晨三点便起床了，做到晚上九点基本可以收工，一天能制作70斤左右。

随着温度的升高，锅中的糖逐渐变得浓稠，散发出诱人的香甜气息。当糖熬至一定程度后，便开始进行拉糖工序。只见他将糖挂在特制的木桩上，双手紧握拉杆，脚步平稳，动作娴熟。每一次拉扯都伴随着糖的“啪啪”声，仿佛在诉说着古老的故事。这一技艺，老张的儿子们也学得有模有样。

“年前是麻糖最吃香的时候，现在做的人越来越少了，可这是我们几代人

传承下来的老手艺。”张羔赖的儿子说。

糖在反复的拉扯中逐渐从焦黄色变成乳白色，这时候，和着炒好的芝麻，使尽浑身力气揉踩均匀，散发着浓郁的香气的芝麻与糖的香甜完美融合，形成了一种难以言喻的美味。

这一道道工序不仅是个力气活儿，更是一个技术活。从一粒粒大麦到成品经过生芽、熬糖、拉制、踩压、切片等五道工序，每一道工序这里都保持着最传统的制作技艺。据介绍，1993年张羔赖从父亲手中接过做麻糖的手艺，到现在已经三十多年，如今，他的两个儿子也加入制作行列。四十余年的坚持，四十多载的探索，换来的是一块块口感滑脆的麻糖，换来的是寒冬腊月每个人心中都想着的年味。纯手工的技艺既保留了传统的味道，又能最大限度保证麻糖酥粘的口感，立冬过后，张羔赖一家生产的糖瓜就一直供不应求。

“我们是专门来买的，每年一到这时候就想这一口，他们家的口感最好了。”来购买的市民都是提着一大包满意而归。几十年来，张羔赖的麻糖订单远销云南、广西等地。

麻糖是北方人留在儿时记忆里的味道，是舌尖上的甜蜜，更是传统年俗的载体，承载着北方人记忆里的喜悦和年味。吃糖瓜，吃的是吉祥如意，更是向新的一年寄托甜蜜。传承好非物质文化遗产，擦亮老字号品牌，是张羔赖一家祖辈扛在肩上的责任和使命。

“今后，我一定会在保证食品安全的基础上，采用现代化营销方式，让更多的人吃上我们的麻糖，品尝儿时的味道，让这份甜蜜一直延续下去。”张羔赖用朴实的话说道。

慢煮人间烟火香 细品腊八滋味长

□ 孔晓瑞

时光荏苒，又喝上了热腾腾的腊八粥。那丝丝的甜意，勾起了我许多关于腊八粥的记忆……年岁之尾，新旧交替，无论生活怎样忙碌，这一碗寓意着“合聚万物，调和千灵”的热粥都必不可少。

儿时腊八的前一天晚上，母亲就会把红豆、麦仁、薏米等食材用水泡上，第二天早早起来，添上一大锅水，把这些食材加上小米、红枣，一起倒进锅里，先大火烧开，再小火慢熬，不等入口，感觉已经甜到了心里。米粒虽少，喝着好香甜，更有母亲的深情。随着生活的改善，人们不再为吃而犯难。也许是受到腊八粥食法的启发，母亲将它演变成健身强体的红枣糯米粥，补中益气，母亲煮这家常养生粥，用料与煮腊八粥是相通的，更有煮粥相同的功夫，益智又养神。

今年的腊八节，空气里飘着浓烈的粥香。我也学做腊八粥，趁着夕阳的余晖，悠闲下厨房，根据自己的口味挑选材料花生、红豆、莲子、红枣……仔细清洗浸泡，在锅前用饭勺顺时针不停地搅拌，经过长时间的熬煮后，一家人围坐在一起，盛上一碗热腾腾的粥，不只是香甜的味道，更氤氲了一个家庭暖暖的幸福。腊八粥，就像一座桥梁，连接着过去、现在与未来，承载着我们的文化与情感。

一进腊月，“年”以倒计时的步伐临近，年味儿也越来越浓。每个传统节日都是一种提醒，告诉着我们生活需要仪式感，让我们共同品味腊八粥的香甜，感受传统文化的魅力，珍惜与家人团聚的时光，愿来年的日子里，生活如腊八粥般丰富多彩，幸福满满。

岚县捣拿糕

碗里有风景 口中品人生

□ 索建光

“千锤万击成佳肴，酸辣咸香生美味”是生动描述岚县美食捣拿糕的制作和食用感受的句子。捣拿糕是岚县特有的小吃，以土豆为食材，制作方法比较简单：将连皮土豆洗净放入笼屉置于加水锅中蒸，30分钟后取出，剥皮晾凉，放入瓷盆中，用抿拐拐（一种由手柄铆定木托的炊具）对土豆进行反复锤、捣、杵、抿、拧、甩，土豆由碎块变成面糊状，最后成型呈面团状。捣拿糕洁白如玉，柔软不乏韧性，能随形就势，可长可圆，长如飘荡的白练，圆如起伏的玉兔。蘸料用暗红色的醋、金黄的油炸葱花、黑褐色的酱油、鲜红的辣椒、净白的盐调配而成。把一剂捣拿糕放入盛着蘸料的碗中，呈现出一道五彩斑斓的风景。夹一块饱吸蘸料的捣拿糕放入口中，与味蕾缠绵交融，酸爽软糯，美不胜收，堪称天下美食。

捣拿糕对于岚县人来说，是母亲的味道、家乡的味道、深藏在记忆中的味道。对于经历过饥荒年月的人而言，捣拿糕属于童年舌尖的美好记忆。秋

收时节，辛劳一天的农人，用刚收获的土豆制作捣拿糕，当作晚饭。蒸腾着热气的锅灶，富有乐感的“叮咚”的捣击声，一家人围坐在炕上享用的情景，是那样鲜活生动，其乐融融！在物质生活丰富的今天，众多美味佳肴中仍有捣拿糕的一席之地。

岚县人对捣拿糕情有独钟，不仅是在享用一种美食，更多的是借以感悟人生，品味生命滋味。我们可以走遍世界，却走不出家乡的那一碗捣拿糕。

