

家乡味道·一味一故乡

一串

糖葫芦

◎山楂树之恋

甜了旧时光



穿串裹糖



冷却定型



包糯米纸

为了让市民更直观地感受乡土风味，徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动，通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”，让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城（扫描下方二维码），更多好物一键到家！

分享你的「家乡味道」



本报记者何昌键摄

秋分一过，邳州炮车街道四王村的空气里，就悄悄漫起一股甜丝丝的味道。那不是花香，也不是果熟，是冰糖在锅里“咕嘟咕嘟”翻滚时，散发出的、独属于深秋的独特味道——做糖葫芦的时候，到了。

四王村的糖葫芦，在徐州一带是出了名的。不靠什么秘方，全凭一份实诚。山楂虽非本地所长，却由村民们远赴山东、山西、河北、辽宁等产地精心挑选而来，个个饱满如珠，酸中蕴甜；冰糖熬得火候精准，不老不嫩，亮晶晶的裹满果身，似为每颗山楂披上琥珀薄甲。

一口咬下去，咔嚓一声脆响，糖衣应声迸裂，紧接着，山楂的软糯与酸津在舌尖氤氲开来，酸甜交织，瞬间将人拽回那“一把红伞走天下”的流金岁月。

早些年，村里几乎家家都会在秋冬做一些。孩子放了学，不急着回家，总爱往熬糖的作坊或人家院里钻。看那老师傅用长筷穿起果，往糖锅里一滚、一捞、一甩，动作行云流水，糖葫芦便齐刷刷地斜立在案板上，像一排排红灯笼，煞是好看。孩子们一边吸溜着口水，一边比划：“我要两串！”“我也要！”其实，谁家也舍不得让孩子当饭吃，能分到一两串，已是天大的满足。

村里有位老师傅，做了大半辈子糖葫芦，我们都戏称他是“糖”师傅，因为他做的糖葫芦甜而不腻，村里的孩子都爱吃。他常说：“糖葫芦看着简单，熬糖最见功夫。火小了沾不上，火大了发苦，得熬到起了小黄油，那才叫到位。”他的小孙女，从前总搬个小板凳坐在锅边看，眼巴巴地等着那第一串“试验品”。“糖”师傅总会笑着递过去，叮嘱一句：“慢点吃，别咯了牙。”小姑娘双手捧着，小心翼翼地舔着那糖壳，再一点点咬开山楂，连籽都舍不得吐太快。

如今，她已在南京安家，每

年冬天，仍要托人从村里捎几串糖葫芦。她说，别处的糖葫芦再好看，也吃不出爷爷锅里的那股焦糖香。现在回忆起来，那糖葫芦的甜，不是轻浮的甜，是带着粮食底蕴、厚实的甜；那酸，也不是尖刻的酸，是能生津开胃、让人回味的酸。一如这方土地上的人们，坚韧、实在，日子过得有滋有味。

现在的四王村糖葫芦，也搭上了时代的快车。除了经典的山楂馅，更创新推出木糖醇版本，以及夹入豆沙、糯米、榴莲、黑芝麻，乃至车厘子、山药豆的“万物糖葫芦”，而且还可以真空包装，网上就能下单。但那份核心的老味道，始终没变。裹着的，还是那层透亮的糖衣；串着的，还是那根熟悉的竹签。

初冬的邳州街头，若有小贩推着玻璃柜车叫卖“四王糖葫芦——”，总会引来不少围观的男女老少。有带着孩子的母亲，有结伴的学生，更有从外地归来的游子，总想买上一串，站在冷风里就吃起来。那一声清脆的“咔嚓”，仿佛不只是糖壳碎裂的声音，更是一把钥匙，瞬间打开了记忆的闸门。

一串糖葫芦，是一缕村庄里的甜润乡愁。它们用最朴素的方式，将时光、风土与人情，细细地揉捏、熬煮，最终凝固成一种可以品尝的怀念。这味道，穿过齿颊，直抵心间，在每一个思乡的时节，悄然苏醒。

