

家乡味道·一味一故乡

金丝馓子香飘处，便是徐州

◎好柿发生

记忆里，徐州的秋天总飘着一股特别的油香。不是那种腻人的油哈气，而是从巷口老锅里“滋啦”一声腾起来的、混着芝麻与面香的暖意——那是金丝馓子独有的味道，裹着徐州人刻在骨子里的烟火气。

小时候，每到天微凉的时节，徐州的街头巷尾就会出现“馓子——脆馓子——”的吆喝声，那声音穿过晨雾，把整条巷子从睡梦中唤醒。我们攥着几毛钱，趿拉着布鞋往巷口跑，围在那口黝黑发亮的大铁锅旁，眼睛瞪得溜圆。师傅手里的面团早已醒得透透的，指尖一拉一扯，一绕一捻，细如金丝的面丝便簌簌落下，滑进翻滚的热油里，瞬间就绽开成一捧蓬松金黄的馓子。

刚出锅的馓子可不能急着吃。得等它沥干了油，再平铺在牛皮纸上晾一会儿。这时伸手托着，轻轻一掰，“咔嚓”一声脆响，细碎的馓子渣簌簌往下掉，得赶紧用手心接着才不浪费。入口是恰到好处的酥脆，不腻不黏，芝麻的香、面的甜、油温浸润出的焦脆，全在齿间化开。把它卷在烙馍里、泡在热粥里，或是蘸着豆浆吃，软中带脆，香而不散。

那时候，谁家要是来了客，或是逢年过节，桌上总少不了一盘金丝馓子。它不算什么稀罕物，却是徐州人待客最实在的诚意。常有久居外地的老人回徐州，一进门就问：“家里还有馓子没？”仿佛那一口熟悉的酥脆，能嚼出半辈子的乡愁。

徐州这地方，自古是兵家必争之地，也

是南北饮食交融的“吃食江湖”。金丝馓子不像广式茶点那般精致，也不似北方大饼那样粗犷，它自有一股朴实又倔强的气质——就像这片土地上的人，经得起反复揉捏，耐得住热油滚烫，终在岁月里炼出一身独有的酥香。

听说这馓子古时叫“寒具”，原是寒食节不生火时预备的干粮。千百年过去，它早从节令专属的吃食，融进了徐州人的寻常日子。如今的徐州，市面上也有了包装精美的“伴手礼馓子”，可老巷深处，仍有人守着那口老铁锅，一把一把地炸着传统味道。有年轻人开了直播，镜头前金丝翻飞，订单从全国各地飞来。但真正懂行的人都知道，最好吃的那一口，永远是刚出锅的那口，带着热乎气的脆香。

夜深时，我常想起从前外婆炸馓子的样子。她不怎么说话，就静静地坐在灶台边揉面、下锅，满屋油香像一层暖黄色的光，笼罩着她微驼的脊背。我蹲在灶前，眼巴巴地盯着油锅，看着她把刚出锅的馓子包好，递到我手里说：“小心烫，慢点儿吃。”

如今离开老家许多年，外婆家的那口老铁锅也早已生了锈。可每当在超市里看到货架上整齐码放的金丝馓子，仍会想起那个雾气氤氲的清晨，想起巷口飘着的油香，想起那个掰开馓子时碎渣簌簌落下的、属于徐州的秋天。

一把馓子，千丝万缕，扯不断的，是藏在时光那头的家乡味，是永远记挂着的徐州。



AI制图

馓子的几种美味吃法

丝瓜蛋汤泡馓子：丝瓜炒软后加水煮汤，淋入蛋液，汤成后倒入馓子碗中浸泡数分钟，馓子吸收汤汁后滑溜鲜美。

西红柿鸡蛋馓子汤：西红柿片与虾皮煮汤，加蛋液勾芡，关火后放入馓子焖一分钟，酸甜开胃且营养均衡。

瘦肉馓子汤：猪瘦肉切片腌制后煮汤，加入鸡蛋定型，最后放入馓子烫煮，咸香暖胃，适合秋冬滋补。

丝瓜皮炒馓子：丝瓜皮切块与馓子段、

红椒同炒，调味简单，爽口解腻。

豆苗炒馓子：豆苗焯水后与蒜片、辣椒丝翻炒，加入馓子段和调味料，清香脆嫩。

小虾炒馓子：小虾与馓子同炒，突出海鲜的鲜味，馓子提供酥脆对比。

凉拌馓子：馓子掰碎后拌黄瓜、花生米，淋以醋、生抽、糖和香油调制的料汁，清爽解腻。

油馓子炖蛋：馓子与鸡蛋同炖，馓子吸收蛋香后口感绵软，是家常下饭菜。

分享你的“家乡味道”

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（扫描右侧二维码），更多好物一键到家！



安全无小事 应急有预案 平安每一天

当意外来临，时间就是生命。各方联手，普及安全知识，提升应急能力，守护每一个家庭的平安与幸福。

