

这些地名，是刻在徐州人DNA里的乡愁

一起“读城”！在互动体验中解锁城市记忆

本报讯(记者 孙亚妮 通讯员 李平) 10月24日下午,徐州市图书馆展览厅内,暖黄色的灯光洒在一排排整齐的座椅上,一场关于“城市记忆”的文化盛宴正在这里开启。由市民政局主办,市图书馆协办的以“彭城印记·地名寻根”为主题的徐州市“读城行动”地名文化宣传活动,在浓厚的文化氛围中拉开帷幕。

活动通过“授牌、宣讲、展览、互动”的多元环节与沉浸式体验,全方位展现徐州地名文化魅力,为市民搭建起了解城市历史、传承文化根脉的桥梁。

现场不仅吸引了众多市民、文化爱好者,还有来自市住建局、市交通运输

局、市水务局、市农业农村局、市商务局、市文化广电和旅游局、市史志办公室、市邮政管理局、徐州地铁等相关部门负责人,各县(市、区)民政局分管负责人及多位地名文化专家出席。

活动邀请徐州市区划地名协会理事和特聘研究员、徐州市区划地名专家于克南进行地名文化推介宣讲,他以生动的语言讲述了“云龙”“户部山”“金山桥”等地名的由来和变迁,引发现场观众阵阵共鸣。

大屏幕上播放的视频,展示了历年徐州市地名文化遗产保护名录与红色地名名录,熟悉的地名一个个闪现,让

人心头涌起浓浓乡愁。随后,主办方为获选单位授牌,并对徐州市区划地名专家代表颁发聘书,向市图书馆赠送《徐州市地名志》。

活动现场还设置有我市16个省级地名文化遗产、19个省级红色地名展览、徐州老照片展和地名互动体验工坊,不少市民亲手制作漆扇——扇面上,一笔一画写下“彭城”“泉山”等古老地名,在颜料晕染中绽放出独特的文化韵味,一同成为徐州这座城市的“解码者”和“朗读者”。

作为徐州市区划地名专家代表,孟召宣表示,徐州地名文化底蕴深厚,每

一个地名都承载着一段岁月的印记、一个时代的风貌。“地名不仅是地理坐标,更是城市记忆的活化石。保护地名,就是保护这座城市的文化记忆。”

“‘读城行动’是一次城市记忆的唤醒之旅、一次乡土情怀的寻根之旅,更是一次我们与城市之间的深度对话。”市民政局区划地名处相关负责人表示,将继续通过地名公共服务的创新实践,让地名从简单的地理标识,蜕变为承载发展希望的“金名片”;通过“读城”,与市民们共同品读徐州这座国家历史文化名城的深厚底蕴,凝聚起保护地名文化遗产、赓续城市文脉的强大合力。

家乡味道·一味一故乡

过年那点事儿,都藏在一片“嘎嘣脆”里

◎晓迪

30多年前我还是孩童时,当春节快到的时候,徐州南部的村庄里,各家各户的院墙内便陆续飘出一股醉人的焦香——那是“猫耳朵”要出锅了。

“猫耳朵”是我们当地的方言叫法,也有人唤它麻叶子、焦叶子、炸果等,其实就是炸得金黄酥脆、加了芝麻的烙馍片,是家家户户过年必备的年货。它藏着我整个童年对“年”的全部期盼,更是刻在骨子里、融在血脉中的家乡味道。

家乡的年味儿,是从母亲搬出省吃俭用攒下的白面开始苏醒的。在那个细粮珍贵的年代,唯有过年时,母亲才会毫无保留地将满满一盆雪白的白面端上桌,再取出提前晾晒好的白芝麻,倒进簸箕里轻轻晃动,瘪粒与杂质被一一筛去,留下颗粒饱满圆润的,在冬日的阳光下泛着温润如玉的光泽。

做“猫耳朵”的第一步是和面,这活儿从轮不到旁人插手,向来由母亲一手包办。她在瓷盆中央挖个小坑,撒入芝麻,再缓缓注入清水,手掌顺着盆壁反复揉搓、按压。原本松散的面粉与芝麻渐渐交融,从干涩的粉末凝结成柔韧的面团,直到面团摸起来光滑筋道、不黏手时,母亲才会盖上湿布,让它在盆中静静醒发。

我总爱踮着脚尖凑在盆边,跃跃欲试想伸手帮着揉两下,却被母亲笑着轻轻拍开:“你小手没力气,揉不匀透,炸出来就不酥不香啦。”我只好乖乖蹲在旁边,眼睛直勾勾地盯着那盆盖着布的面团,鼻尖萦绕着面粉与芝麻混合的淡淡香气,心里默默数着时间,盼着它快点醒好。

醒好的面团愈发柔软筋道,母亲将它分成均匀的小块,取一块放在撒了干面粉的案板上,擀面杖在她手中灵活地滚动起来。随着手腕轻盈翻折,面团慢慢舒展延伸,从小小的面块变成又薄又圆的烙馍。擀好的烙馍一张张整齐地摞在干净的棉布上,防止粘连,等全部擀完,母亲便拿出菜刀,将烙馍切成大小均匀的菱形片,每一片都模样精巧。

接下来的晾晒是决定“猫耳朵”口感



成败的关键一步。母亲会在院子里支起竹竿,铺开洁净的竹席,把切好的馍片一一摆开,端到太阳底下晾晒。冬日的阳光虽不炽烈,却带着温柔的暖意,慢慢带走馍片里的水汽,芝麻的香气也被晒得愈发浓郁,在院子里淡淡弥漫。

我总忍不住偷偷吃半干的馍片。塞进嘴里,松软中带着芝麻的清香,刚嚼两口,就被母亲逮个正着。她拿着擀面杖轻轻点我的额头笑骂道:“小馋猫,等炸好了让你吃个够。”母亲每天都会好几次去翻晒馍片,细心地确保每一片都两面晒得恰到好处——不能太干,否则炸出来会硬邦邦的咬不动;也不能太湿,下锅后容易黏成一坨。等馍片摸起来干燥却仍带点韧劲时,就到了全家齐上阵、最热闹的一环——炸“猫耳朵”。

炸“猫耳朵”,是父母之间最默契的配合时刻。父亲负责烧火,他往灶膛里添上干燥的玉米秸秆,火苗“噼里啪啦”地跳跃着,锅里的菜籽油渐渐升温,冒着细密的泡并散发出淡淡的油香。母亲则站在灶台边,小心翼翼地将切好的馍片用筷子夹进油锅里。刚下锅的馍片沉在锅底,片刻后便缓缓浮起,颜色由乳白转为浅黄,再变成诱人的金黄色,油在锅中翻滚,浓

郁的焦香飘得满院都是。

我也挤在灶台边,却总被父母劝开:“小孩子别在灶边乱晃,万一溅到热油就不好了,再说嘴碎容易说些不吉利的话,影响来年顺顺当当。”母亲一边说着,一边用漏勺轻轻翻动锅里的“猫耳朵”,确保每一片都炸得均匀透彻。偶尔,她会捞出一块刚炸好的,用筷子夹着吹吹,递到我手里。我赶紧双手接住,不顾烫就塞进嘴里,“咔嚓”一声脆响,焦酥的口感在齿间炸开,面香、芝麻香与油香在舌尖交织缠绕,咸香入味,那是平日里根本尝不到的珍馐美味,瞬间就让所有等待的焦灼都烟消云散。

炸好的“猫耳朵”要及时捞出来沥干油,铺在垫了草纸的大盆里晾凉。等完全凉透,母亲就会把它们装进洗得干干净净的塑料袋子里扎紧,这样能一直保持酥脆的口感,从除夕一直吃到元宵节,让年味儿延续许久。过年时家里来了客人,母亲端出一碟“猫耳朵”,客人们拿起一片放进嘴里,无不点头称赞:“还是家里做的最香,这才是正经的过年味儿!”我也会把“猫耳朵”装在小袋子里,和小伙伴们在村口玩耍时分享,你一片我一片,清脆的“咔嚓”声里,藏着整个童年最纯粹、最无

忧无虑的快乐。

现在每年春节,母亲和父亲依旧会坚持做“猫耳朵”。母亲擀面的动作慢了,手腕转动间没了往日的利落,可和面时专注的眼神、切馍块时认真的模样,依旧和从前一模一样。当母亲再次把一片刚炸好的“猫耳朵”递到我手里,熟悉的焦脆在齿间绽放,那股浓郁的香气瞬间驱散了所有的距离感与陌生感。原来,家乡的味道从不是某一种调料的滋味,而是藏在母亲揉面的力道里,藏在父亲烧火的灼热里,藏在每一片“猫耳朵”的酥脆里,是无论走多远,一想起来就从心头到味蕾再到泪腺的牵挂。

如今每当年关将近,我总会下意识地点嗅一嗅空气,仿佛还能闻到那股飘满整个村庄的焦香。那小小的“猫耳朵”,装着我的童年趣事,装着父母沉甸甸的爱,装着家乡浓得化不开的年味儿,早已成为我生命里最温暖、最珍贵的印记。无论岁月如何变迁,人事如何更迭,这个味道始终萦绕在心头,久久不散,温暖着我每一次远行与归途。

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(扫描上方二维码),更多好物一键到家!