

赶年集了,老班!

他卖了20多年黄面窝窝,在吆喝声中留住年味儿

记者 樊伟宏 樊舒瑜

又到了一年里老班最忙的时候了。氤氲在热腾腾的蒸汽里,济南仲宫大集上,班风玉吆喝着刚出锅的黄面窝窝,米香和枣香从这方小小的摊位,被赶集人带到了大集的角角落落,带到了每一个期盼着过年的家里。



当老班来大集上卖黄面窝窝,就意味着年味浓了。

文/片 记者 夏侯凤超 杜春娜

吃了黄面窝窝 就是过年了

南山人对黄面窝窝有着特别的感情。到了冬天,尤其到了年下,黄面窝窝就出现在大集上,一年又一年,成为和村民之间的约定。

每到过年,黄面窝窝就成了集上的“网红”。拳头大小的一个,小米黄的外表,被捏成窝头的样子,上面尖尖的一角,下面被挖了一个洞,还有两三颗枣子和在里面,枣子和面融在一起,都是颜色鲜亮的主儿,谁也不让谁。可偏偏就是这小米黄和枣红的搭配,喜庆又漂亮,在大家的眼里,成了年味的代表。城里来赶集的,不知道这叫啥,看着这一锅锅的窝窝,探过头来问,“年糕怎么卖?”

集上卖黄面窝窝的摊子不少,逛着逛着大集,闻着热乎气儿和枣香的地方,不远处可能就是一个摊子了。没有吆喝和叫卖,这些扑面而来的香气和长长的队伍,就是摊子最好的招牌。老班的摊子,就是集上黄面窝窝摊子中的一个。

班风玉今年56岁,黄面窝窝已经卖了二十来年。老班的窝窝摊,在大集中挺好找——老班有自己的招牌,摊子边高高地竖起一道“老班家黄面窝窝”的牌子,还写上了自己的电话。再加上摊子就离仲宫大集的出入口不远,老班的这个位置,就是大集上人多得挤不动的地方。

老班也挺好认。老班在大集上爱戴顶黑色的鸭舌帽,时间长了,帽子都有些褪色了。眼角层层叠叠了几道皱纹,忙起来的时候,老班总是眯着眼,眉头皱起来,和皱纹形成了平行线。老班穿着黑色的棉袄,外面又板板正正地套上一个深蓝格子的围裙,围裙正中间,还带着一只小熊,给这个看起来粗糙的汉子添了一丝温柔和俏皮。

“吃了黄面窝窝,就是过年了。”喧嚣的大集上,老班也在忙碌中享受着自己的年味。

蒸了一锅又一锅 一晚上没睡

从过了小年开始,老班的蒸锅就没停下。黄面窝窝的工艺不复杂,准备好精心挑选的黍子面,这是窝窝能又香又黏的关键。面里加的水也是有讲究的,窝窝上要用枣,老班就用高压锅熬好枣水,把枣水加进面里,这样蒸出来的窝窝枣香和粮食香气融在一起,味道和谐,口感纯正。

老班制作黄面窝窝的地方,是自己的店。卖了二十多年的黄面窝窝,老班在公交站附近也开了一家窝窝店。赶年集的人多,要黄面窝窝的人也多,无论白天黑夜,店里和集上一刻也没停过。

“从昨天晚上6点半就开始蒸,蒸了一晚

上,现在店里还没停呢。”老班手里边忙活边告诉记者。老班一个人忙不过来,店里基本都是儿子管,到了最忙的时候,店里干脆雇了十多个人,不干别的,就为了做好这一锅锅的黄面窝窝。

“白天主要是工人来捏面和揉面,一边干着这些一边蒸,到了晚上,就是一锅一锅地蒸了。”老班的店里有四个大锅,捏好的黄面窝窝整整齐齐地摆在蒸笼上,七八笼一锅,一次蒸好就需要一个多小时。白天干下来,二十来锅是有了,晚上接连不断地蒸,一晚上就有几十锅,“一晚上没睡”。

黄面窝窝热着吃软糯,冷着吃有股良劲儿,回家之后一加热,蒸或者煎,又能回到香甜软糯的口感了。卖了二十多年黄面窝窝的老班,四五年前把这项技能连同店,交给了自己的儿子小班。儿子和儿媳在店里张罗着客人,老班就开着车,拉上50多笼窝窝去赶集,在大集上卖。

头发花白的老人来了 五六岁的孩子也来了

“老班给我来一块。”“好嘞!”

“老班,我把钱转过去了。”“好嘞!”

“帮我切成两块吧,我送人。”“好嘞!”

老班热情又朴实,多年做生意下来,老班也有个口头禅,“好嘞。”忙得不可开交的时候,老班就算紧锁着眉头,一听到顾客的声音,他也热情地回上一句。老班的摊子上,有一个小喇叭,喇叭里反反复复地放着“黄面窝窝”,但比喇叭和集上喧闹的声音更响亮的,是老班的声音。

询价的声音此起彼伏,操着济南话的老师儿一个接一个。老班的摊子上没写价钱,6块钱一斤的黄面窝窝,来一个人问一次价,老班耐着性子吆喝着,在声声的吆喝声中,黄面窝窝空了一笼又一笼。5分钟,一笼满满当当的黄面窝窝卖完了,15分钟,四笼卖完了。

大集上,有不少人是冲着老班来的。询完价之后,有熟客嘟囔着,还是6块呀。老班略带沙哑的嗓门儿喊着,“还是6块,6年了,没涨钱!”碰见熟客,老班也不时搭个话儿;有第一次来说想尝尝的,老班也干干脆脆地切上一块,递给对方。老班做人和做生意一样实在,这些年攒了不少回头客,有河南的客人早就开始问,也有河北的客人干脆加了微信,想吃这一口的时候,就给老班发信息。

黄面窝窝是老济南人心中的年味儿。来找老班的,有花白着头发,说话声音需要提高声量的老两口,他们咂摸着香甜的黄面窝窝,掏出口袋里的现金颤巍巍地交给老班。有带着孩子的年轻夫妻,五六岁的孩子啃着棉花糖,看着诱人的黄面窝窝,吵着嚷着让爸爸妈妈买着吃。也有慕名来济南赶集的外地客人,一听是济南过年要吃的传统,又听着“年年高”的好寓意,就干脆来上半笼,自己吃,也带给家人吃。

无论是本地人还是外地人,孩子还是老人,在黄面窝窝的香气中,年味儿浓起来了。

但凡以地域命名的人事物,总是承载了更多意义。

金岭大集亦是如此。

大到锅碗瓢盆,小到油盐酱醋,每逢农历初四、初九,总会有往来南北之客会聚临淄区金岭回族镇,或是围成半个圆要一碗牛肉汤、羊肉汤;或是来一块刚出炉的豆腐,加几个牛肉蒸包;或是打包些酱牛肉、蜜食,外带几个鞋底儿饼。

即使是离乡外居的“金岭人”,此刻也要回来赶大集,凑凑热闹,与多日不见的乡邻驻足闲聊一番。

“说不听,你咋又买这些……”马大爷低着头,因为多买了副春联,被老伴数落了一路,一边闷声不吭,一边又偷偷把大娘手中的重物抢过来放到了自己肩头……

小女孩驻足在糖葫芦摊前仰头观望,时不时撇奶奶一眼,看奶奶掏出了小钱包,瞬时开心了起来……

卖牛杂羊杂的,总是各类摊户中的“佼佼者”,客源不断,一边说着没挣多少,一边又抑制不住脸上的笑容……

传统货币交易的场景在城市中已很难见到,但这里却稀松平常。在这里,百姓用最传统的方式争取着最大便利,用最直观的感受辨别物品优劣,用最直接的方式宣泄着情绪与诉求。

正是这样淳朴的民俗气息,仿佛通过金岭大集,将来往市民一时间拉回到过去。而这些,不仅是金岭大集的记忆,也是时代的记忆。

在金岭大集中,最常听到的字眼,是传承。即使看上去只是一间普通店铺,或许也经历了柳絮人的传棒接力。

大柳树蒸包的店主张勇便是其中之一。

“我们这个店开了有64年了,从我爷爷那传到我这,经历了三代。”张勇介绍说,“每天最多能卖5000多个,很多都是老顾客,也有慕名而来的新客人,就为了尝口这里的牛肉包子。”

其实,张勇是辞职后才决定接手家族事业的,既怕先辈打下的基业失传,又怕辜负了众多老主顾,更舍不得店旁熟悉的那棵大柳树。

与张勇有着相同感受的,还有淄博鼎辉清真食品有限公司的第五代传承人丁辉。

“我是第五代了,在我老爷爷那辈,牛肉还都是用白水煮,后来开始研究酱卤牛肉,方式也从沿街叫卖变成了店铺经营,慢慢就发展到了今天。”丁辉介绍说。后来,丁辉的父亲2009年创办了公司,还办了丁辉名字的谐音,将公司命名为鼎辉,还办了加工厂、屠宰场,并有了自己的品牌。

前店后厂的店面格局是丁辉有意为之,为的就是让市民吃得好,吃得放心。“我们每年的销售额有三千多万,但我们不急于做大,‘小而精’是我们的思路,把产品越做越精才是根本。”在丁辉看来,经营好店铺不仅是事业传承,更是他发自内心的热爱。

这些都是金岭大集的缩影,随着岁月变迁和时代发展,金岭大集从无到有,从小到大,几经变迁。

“金岭大集,是丰富群众文化生活的特色活动。市民可以从申置办年货,采购非遗产品,更可以现场体验我们的民族特色美食,找寻不一样的文化味儿。”金岭回族镇党委委员王斐表示。“我们金岭回族镇将持续统筹谋划‘黄河大集’春季各项文化活动,不断提升活动的影响力、感染力,与我们2023年打造的美食文化产业园、烧烤大集和火锅大集结合,擦亮‘美食金岭特色小镇’的名片。”

过年,总要去一趟金岭大集

办年货、品美食,找寻不一样的文化味儿



农历癸卯年春节特刊·大集

