

2024年12月30日 星期一

值班主任·李振文 编辑·李尚 版式·黄芳 校对·张盈盈 马骞

柿饼

扫码壹度文化
关注更多精彩

冬果的滋味

新年的滋味

记者 王敏 文 李振文 图

宁夏的冬日，凛寒降临大地，却有一处地方火热非凡，那就是大集。这里，不仅是交易的场所，更是美食的聚集地，每一道小食品都承载着宁夏的风土人情，每一口滋味都蕴含着对新年的期盼。冬天的大集上，食物琳琅满目，其中一些果实被人们做成不同风味的小食，虽比不上大餐的丰盛，却让人欲罢不能。柿饼、糖炒栗子、冻梨、糖葫芦、沙棘果、糖雪球、蚕豆、沙枣……甜甜酸酸、或脆或软，每一口下去，都带着生活的滋味，带着对新年的期待。

柿饼

柿柿如意，甜在心头

01

“柿柿如意，甜到心里头！”在金贵大集上卖柿饼的商贩时不时的吆喝声，吸引着来逛大集的人纷纷驻足，品尝这份冬日里独特的美味。对于很多北方人来说，天气一冷，就不自觉地惦记起那口软糯甘甜，好像不吃上几枚，冬天就会少点什么。

“柿子的历史，源远流长。早在汉代，它便沿着丝绸之路，从东方走向西方，成为文化交流的使者。”宁夏大学人文学院副教授张詠介绍说，柿子不含脂肪，却含有丰富的维生素和矿物质，是冬季里滋养身心的佳品。而柿饼，更是将柿子的美味与营养价值，浓缩在小小的饼中。“柿饼作为中国传统小吃，具有悠久的历史和丰富的文化内涵。柿饼的制作工艺和历史背景在中国各地都有不同的记载和传说。比如富平尖柿是最出名的品种之一，据记载从汉代就开始栽植，已有2000多年的历史。明朝万历年间，太师太保孙丕扬曾将柿饼及琼锅糖作为贡品进献给神宗皇帝朱翊钧。”

制作柿饼，从选果、剥皮、晾晒到捂霜，每一步都有讲究。“记得小时候，家中的长辈总会在这个季节，挑选最圆润的柿子，小心翼翼地剥去它们的外衣，然后挂在屋檐下，让阳光和风去完成柿饼最后的模样。”吴忠人马学友曾经在陕西种柿子，他介绍说，那些柿饼上的“白霜”，实际上是柿饼在晾晒过程中，柿子中的糖分随着水分的蒸发而渗透到表面，与空气中的微生物作用后形成的葡萄糖粉末，这层“白霜”不仅增加了柿饼的美观，也使其口感更加丰富。

柿子，不仅是宁夏冬日里的美味，更是一种儿时的记忆，“小时候每当寒风吹过，只要看到妈妈在屋檐下挂满柿饼，就觉得特别温暖。”马学友说。



博物宁夏

栗子



糖雪球



核桃



冰糖葫芦



糖炒栗子

干果之王，幸福味道

02

冬日的宁夏，街头巷尾、早市大集，总有一股温暖的香气在空气中弥漫，那是糖炒栗子的味道。宁夏人对于糖炒栗子的喜爱，仿佛成了冬日里的一种仪式，一种对甜蜜生活的向往。

栗子的生长，是大自然的馈赠。栗树，又称栗子树，是壳斗科栗属的植物，主要分布在温带地区。栗子的生长周期较长，一般从开花到成熟需要三四个月的时间。栗子的果实外面包裹着一个坚硬的壳，成熟时会自然裂开，露出里面的栗子。栗子的营养价值丰富，含有多种维生素和矿物质，被誉为“干果之王”。

“糖炒栗子，作为我国的传统特色美食，其历史可以追溯到北宋时期。”张詠介绍说，北宋汴京城内的商贩李和，被尊为糖炒板栗的祖师爷，他首创了用沙与蜜翻炒板栗的技

术，其炒制的板栗沙糯香甜、远近闻名，深受时人的喜爱。在中国，栗子的种植历史非常悠久，至少有两千五百余年。据《千金要方》记载：“栗，肾之果也，肾病宜食之”；《本草纲目》也有记载：“栗咸，温，无毒；益气、厚肠胃、补肾气”，作为药食同源的佳品，板栗受到历代百姓的喜爱和追捧。

如今，冬天吃糖炒栗子的习俗在民间依旧延续。你瞧，大集上的摊主们熟练地翻炒着栗子，那“沙沙”的声音，温暖而亲切。栗子的香气，混合着糖的甜味，弥漫在空气中，让人不由自主地驻足，期待着品尝这份甜蜜。

拿起一颗刚出锅的糖炒栗子，感受它微微烫手的温度，轻轻一捏，栗子壳便裂开，露出金黄的果肉。那香甜的味道，仿佛是宁夏冬日的温暖，是家的味道，是幸福的味道。

(下转10版)

本版制图：黄芳