

从传统炉灶到电商货架

# “二月二”料豆的变与不变

济宁晚报全媒体记者 李胜男

明天是农历二月初二,这几天,济宁街头巷尾到处弥漫着炒豆的香气。作为“龙抬头”的重要习俗,“炒料豆”不仅是舌尖上的记忆,更承载着人们对丰收与健康的祈愿。昨日,记者走访城区多家商超、农贸市场、传统手工作坊,探寻这一传统美食的变迁与传承。



## 传统料豆热销 顾客提前预订

在琵琶山路某大型超市的炒货专柜前,五颜六色的料豆琳琅满目,青豆、黄豆、黑豆、花生等十余种类整齐陈列,原味、五香、白糖等传统口味占据“C位”。正在整理货品的销售人员告诉记者,料豆早在一周前就已经上架。今年的价格与往年持平,还是13.8元/500克,传统口味最受欢迎,一天能卖近百斤,原味的黄豆和黑豆只剩最后这一些。顺着销售人员手指的方向,记者看到柜台上的原味黄豆和黑豆已经见底,剩余数量不足一斤。

柜台前,不少市民推着购物车成袋采购,市民吴奶奶正在将最后一些黑豆装进袋子里,“这种黑豆粒大,嚼起来更香。现在家里人少,孩子们都在外地,我跟老伴吃不多,不愿意自己做了,超市里买点就够吃的。”

市民张先生一边挑选白糖料豆一边对记者说:“小时候,奶奶总用铁锅柴火炒豆子,满院子都是香味。现在超市里品种多,但总觉得少了点烟火气。”他的话道出了许多人的心声,传统手工炒制的料豆是记忆里无法替代的“年味”。

在博古庄菜市场附近一家料豆摊位前,排队购买手工炒豆的市民络绎不绝。摊主刘女士说:“我们家祖传的炒豆技艺已延续三代,选用本地优质黄豆,用铁锅木柴慢火翻炒,豆子颗颗酥脆,糖衣均匀。现在一天能卖几百斤,许多老顾客都加我微信提前半个月预订,就为了这口老味。”



## 创新口味涌现 年轻群体是消费新力军

除了经典款,商家们在口味上也玩出新花样,巧克力、奶油、芝士、紫薯、山药等口味吸引年轻人驻足,低卡、无糖等健康概念产品也悄然走红。“孩子喜欢吃甜,更喜欢新奇口味,我买了巧克力和芝士口味的豆子,自己也跟着尝个鲜。”95后市民李女士笑着说,以前都是家中长辈提前准备,现在她做了母亲,也要开始为传统节日准备应景的食物,虽然味道有创新,但也是一种传承。

然而,传统与现代的碰撞中,老味道仍占主导。摊主刘女士告诉记者,尽管他们推出了各种口味,销量也不错,但八成的顾客首选仍旧是原味或五香,“大部分人都是先买原味,再加点新口味搭配一下,尤其是老一辈,认为只有传统料豆才有‘二月二’的味道。”

不少济宁本地卖料豆的商家通过短视频或直播带货的方式开拓市场,有的一边演示炒豆技艺,一边为大家推荐口味,有的则是推出了团购优惠价,比直接在实体店购买优惠了许多。

### 记者手记

从铁锅柴火到现代生产线,从单一原味到多元创新,“二月二料豆”在变与不变中延续着文化血脉。正如市民所言,吃的不仅是豆子,更是团圆的心意和祖辈的祝福,一粒粒金黄串联起过去与当下,让传统节日在时代浪潮中焕发新生。

## 声音

### 回忆里的“二月二”:奶奶的铁锅与柴火香

“奶奶炒豆子前,总要念叨‘金豆开花,五谷丰登’。”65岁的李大爷回忆道,旧时家里都是土灶,一到“二月二”,家家户户就会提前泡豆、晾干,再用大铁锅慢火翻炒,豆子在锅里“噼啪”作响,象征着“龙抬头”的吉兆。“现在用煤气灶,虽然方便,但总缺了那份焦香。”他轻叹道。

记者在某大型超市里看到,72岁的刘奶奶正在选购黄豆,她坚持手工炒豆,认为这样才有节日的仪式感。“我家炒的料豆特别好吃,从我奶奶那辈就这么传下来的。”刘奶奶告诉记者,黄豆需要提前浸泡两天,沥干后用粗

盐和糖腌制,火的温度要控制在180℃至200℃左右,翻炒时需不断扬勺让豆子均匀受热。“火候差一点,味道就不同,手工炒出来的就是香,比机器做的好吃,用年轻人的话说,机器炒的豆子没有‘灵魂’。”刘奶奶说,她这炒豆的手艺,已经没有再往下传了,孩子们都嫌麻烦,不爱学。

这种手工技艺的式微,折射出时代变迁,市民刘先生说:“平时工作忙,自己炒豆太费事。超市买的虽不如奶奶做的酥脆,但能省下时间陪家人,也算是对节日的尊重,节日的内涵应该是陪伴,而不是吃了什么。”