

春节临近炒货需求量猛增,53岁的冯德国和妻子从早忙到晚 一天忙碌13个小时 12年炒货店香气盈门

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 郭超

春节期间准备的年货总少不了各种炒货。在奎文区早春园市场内,就有一家经营了12年的夫妻炒货店,今年53岁的店主冯德国和妻子不仅把生活越炒越甜,还用那扑鼻的坚果香,滋润了众人的舌尖。

1月8日上午10时许,记者还未走进冯德国的炒货店,阵阵香气就扑面而来。糖炒栗子、腰果、花生、瓜子等30余种炒货摆满了店里的货架。冯德国正将半袋花生倒入其中一台炒货机。“炒花生掌握火候是关键,火候太小了炒出来不香,太大了就有一股糊味,炒的时候要随时看看,炒到外壳色微黄而不脏手,大约半小时就可以出锅了。”冯德国说。

而另一台炒货机中,一颗颗大枣经过翻炒后,变得软糯香甜,冯德国将它们装进篮子,放凉后摆上了货架。此时,前来买炒货的市民渐渐多了起来,许多都是冯德国的老顾客,他和妻子热情地招呼着,邀请市民先尝后买。

在冯德国夫妻二人的炒货店里,自己炒制的炒货多达十种,像糖山药、炒核桃等,老幼皆宜,自然也留住了不少回头客。

临近年关,市民需求量增加,店里也进入最忙碌的时刻,夫妻二人吃住在店里,每天早上7时就开始忙碌。多的时候,一天能炒三四百斤花生、五六百斤瓜子,一直忙碌到晚上8时才能收工。

交谈间,冯德国朴实、谦和的模样令人印象深刻,而他的一双手经过岁月的洗礼,写满了生意人的艰辛与不易。在这间小小的炒货店里,不仅弥漫着诱人的炒货香,更是手艺人恪守年味的传统。冯德国说:“只要自己还干得动,就会一直坚持下去。”



▲冯德国炒的红枣出炉。

▼市民购买炒货。



灌香肠 享年味



临近春节,不少市民忙着筹备年货,“年味”浓厚的香肠成为不少市民的首选,灌制香肠也渐渐火爆起来。1月7日,在奎文区东关街道中和园社区一家灌制香肠的店铺内,前来灌制香肠的市民络绎不绝。市民将购买的猪肉与调料带到店里加工,店主马上进行切片、拌料、绞肉、灌肠、打孔、打结等程序,在他们娴熟的手法中,一根根香肠很快加工完成,随后交给市民带回家中晾干。

灌制香肠的店主告诉记者,近段时间,每天要灌制700多斤香肠,最多的时候多达上千斤,从上午8时开门就有市民前来加工灌制香肠,一直要忙到傍晚6时。

潍坊日报社全媒体记者 张驰

潍百集团 Weibai Group

佳乐家 中百超市 中百便利 中百大厦 谷德广场 益家园 中百配送中心 佳乐家置业 佳乐家商城 佳乐家电器 中百电器 中百实业 中百大厨房

佳乐家 JiaLeJia

1/3—1/21

回“佳”过年

年货节



带福回家

凭1/3—1/21当日单张购物小票:

实付满**98元**

赠“福”字一对

实付满**398元**(数码家电满998元)

赠“福”字一对+中百大厨房刀切馒头一份

实付满**698元**(数码家电满1998元)

赠“福”字一对+大窑汽水1.314L或可口可乐2L一桶

(以上赠品档级不重复享受,团购及明示不参与活动商品除外)

