



# 视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点

A04-A05

齐鲁晚报

2021年2月21日  
星期日

记 / 录 / 美 / 好 / 瞬 / 间

□美编：  
于海霞 □组版：  
刘森



▲90后小两口的年糕店生意很红火。



文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点  
记者 戴伟 王媛

过年咯！开饭咯！2月19日，正月初八，小班夫妻把最后一道压轴菜——帝王蟹端上饭桌，一家人举杯同庆笑语开颜。当日，小班夫妻的年糕店年后开工，初八是个好日子，他们也选择在这一天补上这顿迟到的8天的年夜饭。

小班名叫班志伟，今年26岁，妻子李慧比他大三岁，俩人大学一毕业就结了婚。婚后的小两口接过了父母的接力棒，开始经营家里的年糕店。他们家的年糕店已经十几年了，年糕在济南又叫黄面窝窝，每年8月份小米上市的时候，小两口就开始用新一年的黄米来做年糕。

他们家除了卖年糕，还卖小米的衍生产品，比如济南人爱喝的茶汤等等。刚结婚的小两口在父母指导下，很快掌握了做年糕的技术。他们做出来的年糕干净卫生，为了符合老人口味，里面一点儿糖也不放，全靠枣、米自带的香甜来提味。再加上笼屉下面铺着南部山区采摘回来的槲叶，蒸出来的年糕软糯而又清香，深受食客们喜爱。

临近春节那几天，他们的年糕蒸笼几乎一天二十四小时不停歇。热气腾腾的年糕一天能卖出去4000斤，比平时多卖三四倍。大年三十晚上，他们花了300多块钱买了一只帝王蟹，准备做一顿丰盛的年夜饭来陪陪孩子们，孝敬忙碌了一年的爸妈。但是当天小班的母亲却因为连日忙碌、吃饭不规律而犯了急性肠胃炎，无奈大年三十这顿年夜饭就耽搁了。初二小班夫妻俩又回了莱阳的娘家，所以一直拖到正月初八、年糕店开门的日子，一家人才补上这顿年夜饭。

为了这顿年夜饭，小班媳妇从下午2点就开始准备，她的拿手好菜——红烧猪蹄、软炸虾仁等都是年夜饭家人必点的菜。忙忙碌碌这一年，他们最看重的就是这顿年夜饭。“生活要有仪式感嘛！”小班媳妇在厨房里边忙碌边说。饭桌上，一家人举起酒杯，回望过去这几年，不禁感慨万千。



扫码看视频

## 迟到八天的年夜饭



▲夜晚11点半，小班夫妻还在店里忙碌着制作第二天要卖的年糕。



▲夜深了，小两口送走工人们，才能跟孩子们视频聊聊天。



▲为了这顿年夜饭，小班媳妇下午2点就开始准备。

▼每年年夜饭，他们都会买只帝王蟹犒劳家人，今年的年夜饭虽然迟到了，但仪式感依然满满。



进入冬季，小班夫妇的年糕店每天要生产2000斤年糕。