



小巷凉麻团，最是心头好

◎晓祥

小巷美食香。在寿乡古镇如皋白蒲，沿着麻石板铺成的秀才巷，逶迤南行48米，东拐可见一条古色古香的顾家宗祠巷，山墙上有一面随风飘舞的小旗，上书“一品斋”，这就是白蒲凉麻团的作坊，我三天两头要来买了吃的。

凉麻团是我们白蒲这里地道的糕点，采用精选的一种圆白香糯米精制而成，加水揉搓、过筛，上笼蒸熟。和水比例随季节不同大有讲究，蒸粉火候、时长把控更有独门诀窍，倘若时间不当，往往会造成不熟或软成一团糨糊，无法加工。

熟米粉卸笼后需在特制案板上，趁热用一根木棍往同一方向反复搅和数百圈，并不断摔打，直至不粘手掌，条块拉伸数十厘米而不断，方可摘坯包馅。馅料用秘制芝麻粉、白蔗糖粉等按比例拌和搅匀，要求是能手捏成团、落盆即散，干潮必得恰到好处。每坯严格要求包麻粉三勺，包好的凉麻团还要外滚芝麻粉与炒熟的元麦屑，显然与朝鲜族的打糕、京津一带的“驴打滚”都有

很大区别。成品凉麻团再用保鲜膜一一包裹好出售，这样做好的凉麻团，黏而不腻、微甜，用如皋人的话形容，吃起来“嘛嘛香”，因为不加任何色素和化学添加剂，有一种纯天然原生态的食材气息。一口咬下去拉开，透明绵软不断头，包馅隐约其中，打嘴都不丢，“好吃得没魂”。

曾有游客戏言，这就是白蒲版的“雪媚娘”。何为“雪媚娘”耶？据网搜得知这是一种源自日本的点心，原名为“大福”，外面包裹特制冰皮，馅料以当季的真材实料的水果为主。“雪媚娘”这个名字则源于日本发明各种草莓大福的一位夫人。我还特地上面包房把“雪媚娘”买回家观看品尝，实在不合我的口味，感觉本色本味、绵软甜香的凉麻团更称我心，可能因为是乡土的味道，祖辈多少代人吃惯的吧！

闲聊时张新华老师傅告诉我，他们家的凉麻团下还是“限量版”的，每天产量只有800多枚。因为一锅米粉能加工的个数不超过50个，耗时约需一小时。并且凉麻团

是72小时内鲜食糕点，不宜冷藏、冷冻，与馒头包子不同，重蒸加热后原来的很难保全原来的风味，因此尽管有很多人建议开展网上业务，目前为了保证质量还是没有出手。所以直至如今，这家凉麻团还只能算是纯手工的食品作坊。

张新华师傅年过花甲，瘦而有神，是供销社的下岗职工，现已退休。夫妻俩经营这个小作坊，既苦也累，夜里三点就起床忙碌。手艺传承自他的外公谭德寿，至今挂着外公的“一品斋”茶食店招牌。祖传的匠心工艺，一生念想，但儿女已经不愿继承了，他也无意去扩大规模，虽有超市老板上门洽谈，也有电商平台联系加盟，他都坦诚相告、推却不做。布衣平民，烟火人生，力所能及，知足常乐。世上钱财赚不完，小赚即安平常心，也是一种大智慧呵。

不过从另一个角度来看，推广乏力、后继无人，无论我们这些食客如何惋惜，这种传统食品是不可避免地要埋没在历史的烟尘中了。

实在烧饼

◎刘志平

烧饼可为早点可为晚茶，乃是人们用于果腹的一大公众食品，我老家白蒲的桥侯烧饼是镇上那些口舌挑剔的吃货的首选佳肴。

早上，桥侯烧饼店人气最旺，里三层外三层挤满了那些等着吃上一口刚出炉热烧饼的买家。老常客则早早地泡上一杯茶，稳笃笃地坐在那里等。烧饼一出炉，当然先让着这几位上了年纪的老常客，老人们慢悠悠地嘬上一口，细细地品味，再抿一口茶。看那些急吼吼的年轻人，一拿到便抢着咬一口，烫得直倒吸凉气，两手捧着烧饼像托着刚出生的婴儿那般小心，生怕摔了它娇嫩的身子。烧饼酥，托不好则散开，丢了屑少了芝麻。老人们看着笑了，吃完后忘不了把那桌上的碎烧饼屑和芝麻拢进嘴里，心满意足地抹抹嘴，才算完成了这一天必修的功课，慢慢归家，遇到老熟人打个招呼，还要问：去吃桥侯烧饼了？

桥侯烧饼出名久矣。

桥侯是老板小名，不知是因桥侯烧饼店位于镇南大桥桥头，“桥

头”“桥侯”音似，还是小时候桥侯老子给他取的这小名，总之这两者已融为一体，桥侯在桥、桥头吃桥侯，乡亲们叫着顺口、奔着好吃而已。

桥侯烧饼是小镇美食一张响当当的招牌。在外工作的游子、出门求学的学子乃至去外地走亲访友的白蒲人，也爱捎上这烧饼。而桥侯也与时俱进，可以网购。

生意红火，在于桥侯的精工细作，他不忘初心，坚持以质取胜。做烧饼不难，难的是做好、做出自家特色。怕吃苦、为讨巧，可用电炉烤，只要按按按钮，烧饼就出了烘箱。可那烧饼结实僵硬，好像就是少了点桥侯手心贴着把它喂进炉子里的那一份亲切的手感，少了点灵性、少了那份相融相知的口感。镇上的人也都尝过机器烘出来的饼，都说终究没有人手做的好吃。

桥侯依然用着那传统的泥巴糊得厚厚实实的炭炉子。据他说，这火炉不泄气、火头足；炉口不大不小，大则火散、小则不拔火，而他更需要全景式地看到烧饼在炉内的状

态，以便操作。

每天桥侯起大早，先是拌面调酵，这酵得使劲地揣，要把它揣得发软发松，要让它出汗膨胀、伸展开腰身，这道工序一定要舍得劲。酵调好后生火烧热炉子，炉子必须烧热烧透，保持一定温度和火势。接着和馅，馅有好几种，萝卜丝、韭菜、猪油渣、藿香拌糖……有甜有咸，食客任选。这些馅料均要当日新做的，不得以次充好。接下来擦酥、包馅做饼，边擀边敲，然后浇上糖稀、撒上芝麻。桥侯接着大显身手，赤一条膀子，用手把烧饼贴上炉壁，双眼盯着在炉内的饼。这火候要把握好，早一点则粘牙，晚一时则食客一嘴烟火味，全凭桥侯的经验和眼力。恰到好处时，烧饼出炉，香脆酥松，形味俱佳。

桥侯从小做烧饼，如今已有二十个年头，他以此为生，不嫌苦，起早贪黑干得很开心，整天笑哈哈，好像和烧饼有着不解的情分。

桥侯人憨厚，做的烧饼也实在——实在好吃。

银杏的角色

◎钱续坤

如果把金秋比作一场缤纷绚烂的演出，那么银杏绝对是这场演出的主角之一。她之所以能够久久地吸引人眼球，深深地摄人心魄，绝非那闪着银色光芒的枚枚白果，而是在于遮天蔽日且纤尘不染的一树金黄。这种金黄不像稻穗那样沉甸甸的过于炫耀，不似油菜那样黄灿灿的显得轻佻，它千练、内敛、矜持，只须过往的秋风将季节的帷幕悄然拉开，便用一种飞舞透彻心扉，便以一种高贵彪炳史册。

显然，我是这场演出的忠实观众，春夏秋冬从不缺席；同时我也知晓，任何演出都有从序幕到高潮的渐进过程，因此先不要急于把这位主角想得过于完美。在气象万千的阳春时节，素面朝天的银杏经过春雨的几次沐浴、春风的几度召唤，才肯姗姗地梳妆打扮。而它的个体葱茏只能作为姹紫嫣红的陪衬，懂得自知之明的银杏甘愿退居其次。

蝉鸣四起，意味着酷夏莅临。此时的银杏，枝繁叶茂，绿树成荫，微风过处，千扇齐摇，带来的既有视觉的美感，更有听觉的愉悦。秋天的大戏开场之前，胸有成竹、临阵不乱。

在秋天的舞台上，红枫喜欢急功近利，属于京剧中的武生；而荷莲的风韵已不再犹存，算是步履蹒跚的老旦；银杏却并不急于粉墨登场，依旧我行我素地矜持着，沉稳着。可就在你稍不留神之际，银杏已经蜕变，豁然亮出一树一树的金黄，在一切色彩之中最通透、最抢眼，也最能代表生命的暖——原来，银杏是以花旦的角色精彩亮相的。这个时候你不妨端详，她会毫不保留地将纯净亮丽展示出来、将恬静美好彰显出来、将清奇风骨呈现出来。这种坦荡胸襟会敦促你学着王维的样子，对她颌首吟咏：“文杏裁为梁，香茅结为宇，不知栋里云，去作人间雨。”

银杏的谢幕同样富有诗意。在慷慨地奉献出孕育的白果之后，寒潮来临，那些银杏似乎得到了统一的命令，叶子翩然落下，树底下更像是铺成了一地锦绣，让人不忍卒看。

既然是这场演出的忠实观众，每年的秋天，我都会捡拾几枚漂亮的银杏树叶，夹藏在喜欢的诗文集里。既不做标本，也不做书签，只是希望闲暇时刻，认真品读郭沫若老先生的赞语：“梧桐虽有你的端直而没有你的坚牢；白杨虽有你的葱茏而没有你的庄重。”更是期待来年，可以由我来出任这场精彩演出的舞美……

