



## 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成粉,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,往往会夹生不熟或软成一团糰糊,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,要求是能手握成团、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“麻麻香”,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,祖祖辈辈多少代人吃惯的吧!

闲聊时张新华老师傅告诉我,他们家的凉麻团时下还是“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小时内的鲜食糕点,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,这家凉麻团也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的小心,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,只要按按钮,烧饼就出了烤箱。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出劲。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,它干练、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……

