



70多岁的老人每天坚持手工制作糕饼，日常制作的有10多种，像苔生片、月饼、桂花饼、洋钱饼、糖沙饼、芝麻饼、桃酥等传统小零食，不时唤醒我们童年的记忆。

老人的糕饼作坊在象山贤庠镇岑晁街上的一条弄堂里，真是饼香不怕巷子深，远远近近的食客都会找到这个海边乡村，买上几包记忆中的老味道。特别是最近一两年，这家糕饼店的名气越来越大，成了当地的美食招牌。

糕饼店主老吴15岁起就跟一位糕点师傅学做宁式糕点，在当地的集体糕饼厂上班，后来还在大上海干过几年建筑行业。1999年退休后回到家乡重操旧业。



老吴正在自家作坊里做桃酥。

老汉创业18年 海边乡村飘出 手工糕点苔香味



院落里四季糕饼飘香

贤庠镇岑晁街上，一个青砖白墙的院落。屋檐下挂着一块非常简陋的手写木牌——“老吴糕饼店”。

老吴家楼房的一楼就是作坊，各个房间分为烘焙、储藏、展示等。记者采访时，老吴正在家里做手工桃酥。一张大号木板上堆着面粉，老吴拿着印糕板熟练地填粉，然后轻轻一敲，一个个桃酥坯子就落在烤盘上，等装满一盘，就端到厨房上烤箱。

刚出炉的桃酥很香，略焦的口味更香，老吴兴奋地招呼大家品尝。

老吴和糕点结缘已近60年，除了跟师傅学，年轻时他还到绍兴一家技工学校脱产学习过，能烘烤几十种糕点，还会烘焙面包和蛋糕。

每天手工做饼数十公斤

平时，作坊主要由老吴和他的徒弟——如今也上了年纪的小花姐，两人打理，遇到中秋节，就要动员邻居和4个女儿回家帮忙。

初秋时分，是老吴最辛苦的时候，有时候凌晨两三点就起床，一个人先把做月饼的面和起来，揉起来，等人手齐了就可以做月饼。这个季节老吴作坊的人气最旺，共有10多人。

老吴说，他每月要用1000多公斤面粉，平均每天要做数十公斤的糕饼，都是经销商或者顾客上门来采购，特别是遇到中秋、春节、清明等，糕饼是供不应求。因为附近的居民每年吃惯了老吴家的月饼，有的还作为家乡特产送往上海等地。中秋前，老吴要制作20万只月饼，对他来说已经是“拼了老骨头”。

最近几年，老式糕点渐渐红火。这种老式点心，手工制作、

希望把传统手艺传承下去

在老吴家里，陈列架上摆放的各种古董级别的木质印糕板，大大小小的印糕板分门别类，光做月饼的就有十多种，图案涉及祥禽瑞兽、神仙人物、戏曲故事、图案符号、花草鱼虫和文字等，具有浓郁的地方特色。

除了印糕板，老吴保存了很多写着“南北果品四季茶食”大字的红纸，纸头轻薄，都是上世纪六七十年代不可或缺的包装，俗称“招头纸”。以前糕饼用粗糙纸包装，再用咸草或单色

不过，老吴擅长的还是本土的老底子糕点。这种原生态的糕饼，最近几年悄悄走红，渐受都市人青睐。老吴1999年开始搭建家庭作坊，一做就是18个年头，如今他已经74岁。

记者在老吴家的储藏室里看到，一个个铁皮箱（俗称火油箱）里整整齐齐地码放着各色糕点，包括苔菜月饼、油赞子、芝麻饼等，琳琅满目。老吴的小女儿小吴笑称，这些家什比她的年龄都大，用来储存糕点不易受潮。

“这和你们宁波人爱吃的南塘老街油赞子相比，口味是不会差的。”小吴推荐了手工油赞子，记者尝了一个，又酥又脆，味道的确很正。而软软糯糯的红心糕、带点薄荷味的汤果糕，也是满满的儿时味道。

口感纯正，除了面粉、米粉、白糖、食用油和酵母，使用的添加剂极少，这种原生态的糕点非常吸引现在的消费者。小吴说，她每次从娘家回去，总要带上一大包糕点，很多都是同事或者朋友请她捎带的。

老吴系列糕饼，江湖名气最大的要数印糕、喜糕和苔菜月饼。比如印糕、喜糕之类，先用冷水浸泡糯米，然后在大锅里炒熟糯米，碾成粉，放置在常温下，让其自然受潮一个月后，发挥最佳的糯性，就可用来制作印糕了。将砂糖、粉、麻油、饴糖拌匀，擦透过筛，放入印糕板内，用力按压，再将模内的印糕生坯敲出。一个个生动的印糕就制作而成了。这种糕点，颇受顾客喜欢。

而苔菜月饼馅料选用的是当地优质冬苔，饼皮酥松，甜中带咸，咸里透鲜，有苔菜的特殊香味。

的麻筋包扎成方包，包好后在上面放一张招头纸，现在只能在民俗博物馆里才能看到。

老吴说，老底子人们无论是正月里向长辈拜年，还是平时走亲访友，手里提的都是包头。招头纸与印糕板一样也早已退出日常生活，但其丰富的民俗文化却值得人们永远回味和记忆。

现在，小花姐仍每天和老吴一起做糕点。小花姐说，做手工糕点太累了，她也上了年纪。而老吴的4个女儿，各有各的工作，都没打算传承老爸的手艺。现在，老吴很想找到传承人，他说传统手工糕点不仅是一种食品，也是民俗。想学的人，他一定免费教，希望把手艺传下去。

记者 谢昭艳 文/摄

蔬菜微工厂悄然流行 智能栽培架将菜园搬回家

商报讯（记者 王元卓 通讯员 王虎羽）昨日，记者从市农科院了解到，高新区一公司开发了一款“智能家庭菜园栽培架”，并申请国家了专利。这款智能家庭菜园栽培架会自动控温，提供LED补光系统。市农科院还配合开发出室内宜种蔬菜、系列生物菌肥。目前，该设备在市区已订出万余台。

吉农科技有限公司总经理倪昱介绍，近年来，已有越来越多的家庭及办公室白领，渴望闲暇时摆弄花草菜蔬。有人想借田园生活放松紧张情绪，而细心的“马大嫂”们则想自己动手栽培绿色环保蔬菜。但因为受阳台和办公室的光照等条件所限，效果并不理想。为此，他们公司开发出一款能提供替代性光照，并智能控温的蔬菜种植架。利用这款蔬菜种植架，只要倒一些营养原液在种植架上，插上电插头里面的菜蔬就会自然生长。

据市农科院副院长王毓洪介绍，目前，开发的阳台种菜设备大多基于无土栽培系统，包括水培和基质培，通过营养液循环系统进行供水、供肥、供氧，还拥有LED补光系统，即便在光线较弱的室内环境，亦能满足一般蔬菜的生长需要。部分设备甚至还有保温系统，让蔬菜可在设定的适宜温度环境下生长。通过智能化控制面板，即可实现一键开启你的农场生活。

今年春节后，王毓洪的办公室里就搬进了大大小小五个智能蔬菜种植架。他亲自做起了实验，种了生菜、小青菜、香菜等10余种蔬菜，并已经收获了好几茬。

王毓洪说，一般的绿叶蔬菜均可在室内种植，如生菜、小青菜、芹菜、油麦菜、香菜、小葱等，它们对光照要求不高，生长周期短，很适合刚入门的菜友。女性朋友还可以种植如薄荷、罗勒、牛至、荆芥等香草植物。但瓜果类蔬菜由于植株较大，需光照较强，不太适合。不过，市农科院已培育出矮生樱桃小番茄、盆栽草莓等适合的品种。

此外，还可以在家庭和办公室实现瓜果菜蔬和鱼类的立体式培育。在王毓洪办公室的实验架里，就有上面种菜，下面养草鱼。因为智能栽培架构建了微生态循环系统里，可轻松实现鱼菜共养。这样的微型蔬果工厂在宁波市农科院、宁波市科技局等部门的研究员办公室里流行了起来。据王毓洪介绍，不少写字楼已有物业部门和他们联系，打算将这种“微型”蔬果工厂搬进白领们的办公室。



智能栽培架给办公室带来绿意。