

用心做的美食最美味

限量版糖糕,讲述一个关于传承的曲折故事



□李露

美食里面饱含着很多人的市井记忆甚至是乡愁,有时令人魂牵梦绕的,不过是桌上的一块糕团、一碟菜、一碗羹。奉化人爱吃,是人尽皆知的事情。从清晨一碗热乎乎的牛肉干面到,阿国门口金灿灿的生煎包;从午饭时的一只红膏炆蟹,到一盆灰扑扑的臭冬瓜;从凌晨3时还在营业的老王粢饭,到人潮拥挤的状元坊馄饨……那些闯荡天南地北的游子们,不管走多远,只要咬上一口这些美食,都会深深怀念奉化的老味道。

儿时那一口甜甜的记忆

时间像是一位魔术师,总会把你脑海中的记忆变为美美的回忆。儿时的菜场总是热热闹闹的,还未进学堂的孩子聚在街口玩耍,叽叽喳喳。那时候,村里唯一的一家早餐店在菜市场的南面,每每总爱做一些“V”字型的糖糕,与油条比邻一起售卖。我妈不让我吃这些油炸点心,每次都会特意绕过这一家店。但是年幼如我,即使记不清“糖糕”的名字,依旧会撒娇打滚,拉着我妈到点心店,指着糖糕“我要吃那个!那个!”要她买一个回家。

糖糕是一种以面粉、白糖为材料制作的特色传统小吃。刚出锅的糖糕表皮金黄,呈“V”字形,现炸现吃最能体现其香甜可口,酥脆诱人的特点。放置后的糖糕容易变软变塌,表皮不再酥脆,但是吃起来又有一番风味。

遗憾的是,现在早餐店越开越多,手抓饼、酸辣粉、寿司……早餐品种越来越丰富,糖糕的身影很难在早餐摊上找到了,即使是偶然在乡间的点心店寻到它,也不再是记忆中酥酥甜甜的老味道。

传说糖糕的由来历史悠久,是灶王最爱吃的食物。农历腊月廿三,又称“小年”,是民间祭灶的日子。每年这天,食人间烟火的灶王爷都要上天向玉皇大帝禀报每家人的善恶,让玉皇大帝赏罚。因此民间送灶时,人们在灶王像前的桌案上供奉糖糕、清水、料豆、秣草等等。吃过甜甜的糖糕,灶王爷在玉帝那儿就不会讲坏话,只会一个劲说好话了。所以,人们对生活的美好祝愿,就通过制作糖糕、吃糖糕的习俗沿袭到了今日。

精确配比的限量版老味道

听闻庄山市场有一家“老味道早餐店”,里面的大饼、油条、包子都是用最传统的方式手工制成,还有儿时最初的味道——糖糕。早上6时,油锅已经温热,旁边的庄山菜场也开始热闹起来。“咸豆浆来一碗,糖糕来一个。”伴随着老顾客一声声地叫喊,罗小英家的糖糕一出炉就面临着“光盘”的节奏。

罗小英家的早餐店已开了有

30多年,她家儿女的手艺都是传承于老伴袁丁传。1963年的时候,年仅16岁的袁丁传进入了当时的国营饭店——棠云饭店。为了控制手艺的精确性,师父给袁丁传他们每人发了一本厚厚的《产品制作目录》,里面详细记载了大饼、油条、包子、馒头等产品的所有信息。师父更是喜欢一言不合便跟徒弟们来一场“考试”,随时抽查:“糖糕用料配比是多少”“豆浆用水比例”……提起这些精确数据,现在66岁的罗小英还能脱口而出。

后因饭店改制,夫妻俩先后在汪家村、天鹅商城开设大饼油条早餐店近10年,之后搬到庄山菜场旁也开了20年。“其实我家之前是不做糖糕的,是我女儿的一个朋友吃过我女儿做的糖糕后念念不忘,说外面的没我家的好吃,一直怂恿我们做出来给大家尝尝,我们这才开始卖的。”没想到,糖糕一面市就受到了大家的极度欢迎。

一位常光顾的老顾客说,要想吃到糖糕,一定得赶早,尤其是周末的时候,7时半售罄是常有的事。这是“饥饿营销”?还真不是,罗小英说她家的糖糕沿用的是自然发酵的手法。“现在的天气,发酵面团就得近10个小时,冬天天冷的时候得2天,所以不是我卖,是真的出不了量,一天大概也就150个左右吧。”

刻在脑里心里的老配方

每天凌晨3时,罗小英和儿子、女儿就一起忙碌在了店铺里头,揉面、切葱、剁肉、拌糖……一切有条不紊地进行着。

女儿袁月芬说,自记事起家里就是做各种吃的。从大饼、油条、包子、馒头到零食麻花、芝麻片、粽子糖……简直什么都做。在享受美味的同时,她又深深地厌倦着做早点的这份工作,总觉得年轻人只有走出去才能飞得更高。尤其是父亲在弥留之际,还要女儿口述一些现在市场上已经快没有了的食品配方,让袁月芬异常难过,对家里的早餐店也厌恶到了极致,她当即就拒绝了父亲,表明自己永远不会做食品行业。后来随着年龄增大,就业的困难等客观原因,袁月芬无奈回家里的早餐店帮忙,只是心不甘情不愿,让她对做早点提不起多少热情。

直到做出的东西不断得到顾客肯定,被越来越多的人喜欢,袁月芬才突然醒悟:“我为什么不好好做呢,给别人干也是干,为什么不为自己做呢?”随着科技的发展,传统老味道越来越少,随之而来的是改良后的新式做法,不少奉化人在街边的早点店吃完后,都抱怨少了那种以前的味道。

据袁月芬回忆,曾经有位80岁的老人特地从北京赶下来,只为寻找糖糕这一口最传统的老味道。“这位老人我印象很深,他咬了一口糖糕当场就说,总算找到了,这个味道跟小时候吃的一模一样!后来一问,我才知道他在奉化沙滩街长大,移居北京的日子里,日思夜思的就只有这一口味道。”

袁月芬说,做吃的一直是良心活,虽然父亲不在了,某些糕点的制作技术失传了,但只要是会的,都会按照老方法做。



多彩馄饨

馄饨是我从小到大最喜爱的食物,也是我女儿小陈最喜欢的食物。馄饨皮加入一些蔬菜汁,不仅会让馄饨颜色丰富多彩,而且营养也更好。

所需食材:

黄瓜、红心火龙果、胡萝卜、面粉、馅料。

制作步骤:

- 1.将黄瓜、红心火龙果、胡萝卜分别榨汁。
- 2.准备三份面粉,分别加入一小撮碱面、一个鸡蛋和蔬菜汁,和匀。加蔬菜汁的时候,动作要慢,一点一点地加。因为面软的话,擀皮的时候容易起褶子、厚薄不一。
- 3.把面团加盖醒30分钟左右。
- 4.面团揉匀,用生粉做扑面,像擀面条一样把面团擀成薄薄的面皮。
- 5.像折扇子一样把面皮折起,切成一样的宽度。
- 6.把宽条打开,切成同样大的方型,馄饨皮就做好了。
- 7.包上喜欢的馅料,下水煮开就可以开吃了。

制作者:网友“小陈的妈妈”



坟墓迁移公告

因宁波市葛岙水库工程建设需要,需对工程影响区及库区红线内的坟墓进行迁移。根据《国务院殡葬管理条例》、《宁波市殡葬管理条例》相关规定,请各坟主亲属及时与奉化区尚田镇人民政府及相关村联系,办理相关迁移手续。2017年11月23日止仍无法联系的视作无主坟处理。相关村将于2017年12月22日前代为迁移,妥善安置。

尚田镇人民政府	联系人:王先生	13175941008
尚田镇 下蒋村	联系人:袁先生	13456174375
尚田镇 葛岙村	联系人:谢先生	13484282558
尚田镇 沙东头村	联系人:胡女士	15336626351
尚田镇 排溪村	联系人:胡先生	13506696273
尚田镇 梅岭下村	联系人:周先生	13780067267

宁波市葛岙水库工程建设指挥部
奉化区尚田镇人民政府
2017年11月8日

遗失声明

宁波市奉化佳合涂装厂(普通合伙)遗失财务专用章一枚,号码:3302240056632,声明作废。

萧王庙五星村峰岭岙自然村黄成永遗失林权证二本,号码分别为:奉林证字(2006)第K10-E3-08号,奉林证字(2006)第K10-E3-08号,声明作废。

旅游信息

奉化华侨国际旅行社有限公司

国内短线

汽车线

海宁盐官古城、钱塘观潮、避硖石灯会“大开眼界”一日游 88元

磐安五福舞龙峡、体验悬空玻璃桥一日 158元

舟山南洞艺谷壁画村、月香沙滩一日游 99元

象山影视城+民国城+中国渔村/渔港古城欢乐一日游 190元

世遗西递、秋韵塔川、五星温泉、蜀源花海二日游 188元

桐庐瑶琳仙境、大奇山赏秋(垂云通天河)、千岛湖中心湖区二日 488元

乌镇、西塘、南浔古镇二日游 398元

南昌十九峰玻璃栈道、天烛仙境(含游船)一日 178元

横店影视城、疯狂梦谷谷二日游 490元

国内飞机线、火车线

北京双飞5日 1379元

海南双飞5日 1980元

桂林双飞4日 1580元

青岛双飞5日 1005元

网址: <http://www.fhzlv.com> 注:我社备有多条旅游线路,欢迎来电垂询! 地址:宁波市奉化区南山路79号(南园宾馆对面) 许可证号:L-ZJ-02390 国内线联系电话:0574-88529999 88591555 88597775 投诉电话:88516111

宁波中旅奉化门市部

泰国双飞6日 1999元

芽庄双飞6日 1799元

日本双飞6日 4699元

巴厘岛双飞5日 3399元

特价余位请进店内咨询

地址:南山路79号 奉化华侨国际旅行社 咨询热线:88597775 88529999

女性与糖尿病

— 我们拥有健康未来的权利

积极治疗糖尿病,避免并发症。

糖尿病患者可同正常人一样享受生活。

营养治疗、运动治疗、药物治疗、健康教育、血糖监测是糖尿病的五项综合治疗措施。

11月14日 联合国糖尿病日

奉化区疾病预防控制中心 奉化区健康教育所