



三江月 / 长镜头

责编 乐建中 审读 邱立波 美编 周斌
2021年2月7日 星期日

投稿 E-mail: ljz@cnnb.com.cn



丈亭绿豆糕 是年的味道



“我们小时候，绿豆糕可是高档糕点，只有长辈才能吃，小孩子只能去长辈那边偷一块来吃，被大人发现还要被骂哩！”余姚丈亭镇的祖安糕食店里，64岁的顾祖安师傅一边制作着绿豆糕，一边笑呵呵地回忆着童年趣事。

随着春节临近，不少年轻人遵循传统，来顾祖安这里预定绿豆糕送长辈，这让顾祖安每天忙得团团转。

丈亭绿豆糕历史悠久，其选料讲究、做工精细，在姚东、慈南一带颇有名气。在余姚众多的传统食品中，绿豆糕属于身价较高的一种，是逢年过节小辈孝敬长辈的经典礼物。

“打我记事时就记得爷爷每天在忙着做绿豆糕，后来我父亲也就接了我爷爷的班。”出生于绿豆糕制作世家的顾祖安回忆说，自己耳濡目染下，也逐渐掌握了一些制作技艺。而立之年时，顾祖安辞去工厂的工作，开起了糕点店，并尝试做绿豆糕。“那时候做绿豆糕的人还挺多的，大家生意还都不错。”顾祖安介绍说，由于时隔多年再拾起这门技艺，很多关键步骤已不熟练，经历了多次的尝试才逐渐摸清规律。

制作绿豆糕全程手工，绿豆粉、小麦粉、麦芽糖、白糖、食用油，加水搅拌在一起，看似简单，但其原料的配比十分关键，搅拌时要靠双手不停地揉搓才能渐渐调配好。

制作环节最难的是将压在模板里的绿豆糕敲出来。起初掌握不好力道，爷爷传下来的一块模板被顾祖安给敲坏了，这是让他懊恼至今的一件事情。“爷爷总共传下来两块模板，这上面的花纹特别细致、漂亮，现在买不到这么好的模板了。剩下这一块我用得特别爱惜。”顾祖安说道。

30多年过去了，顾祖安的手艺已是炉火纯青，其制作的绿豆糕口感松软细腻，在丈亭乃至余姚越来越有名气。在余姚举办的首届农博会上，顾祖安的绿豆糕一炮走红，此后每届农博会，顾祖安都会去参加，一天能卖出16000多块绿豆糕。

随着老师傅因为年事已高逐渐退出，如今顾祖安成了余姚地区唯一还在坚持做绿豆糕的人，其承担起传承保护绿豆糕制作技艺的责任，成为余姚市级非遗传承人。

“做这个行当比较苦，年轻人没人愿意学，等我不做了，不知道大家过年的礼物里还有没有这一块绿豆糕。”顾祖安有些落寞地说道。



记者 张培坚 文/图