责编/乐建中
审读/邱立波 美编/张靖宇

# 丈亭乌馒头 应景端午时节

“临近端午节，买乌馒头的客人越来越多，也是我们一年里最忙的时候。”余姚丈亭大桥北侧的一爿小店里，63岁的章国家一边用手搅拌着盆里的粉浆，一边说：“平时一天有一两千个的销量，端午节时，最多能有四五千个的销量。”

乌馒头在慈江两岸有着悠久历史，其沾着糖底，形似莲花，入口松软酸甜，是丈亭镇的传统特色食品。作为丈亭乌馒头制作技艺非遗传承人，章国家在30多年的时间里不知做出了多少个乌馒头。凭借良好的技艺，章国家开的乌馒头店在丈亭一带赢得了好口碑，“大桥脚下章老糕”的名号也不胫而走。

每天清晨五六点钟，当第一锅乌馒头出炉时，香甜的味道在街巷里飘荡，小镇的居民便会买上一个当作早点。

章国家介绍，据传为了纪念一位抗元义士形成了端午吃乌馒头的习俗，后来在姚东丈亭一带就成了“毛脚女婿”端午礼担中的一部分。准丈母娘家收到端午礼担后，会将里面的乌馒头拿来分享给左邻右舍、亲朋好友，让大家沾一下喜庆的同时也知道姑娘名花有主将要嫁人了。

章国家也会做金团、耐糕等糕点，以前只在端午前的一段时间里做乌馒头，随着乌馒头需求量的增多，五六年前，章国家索性每天都做乌馒头，销量依旧不错。“毛脚女婿”们也不再仅局限于端午送乌馒头，中秋节、春节，也会用来送礼。

旧时制作乌馒头，是用梧桐叶铺底，如今章国家已改用白铁皮模子，蒸出来的乌馒头有着12个角，寓意成双成对。

章国家说，制作乌馒头，要用面粉、水加入适量酵母后搅拌、拍打，放置发酵后继续拍打，直至粉浆松滑没有气泡时，用手将其挤入加了红糖水的模子里，再进行二次发酵后才能上锅大火蒸熟。

“手艺看起来简单，但想要做得好吃就要靠经验了。”章国家对自己有着严格的要求，每个步骤不能有偏差，不然做出来的乌馒头就徒有外形而没有其应有的“软、香、甜、糯、松、滑”的口感。

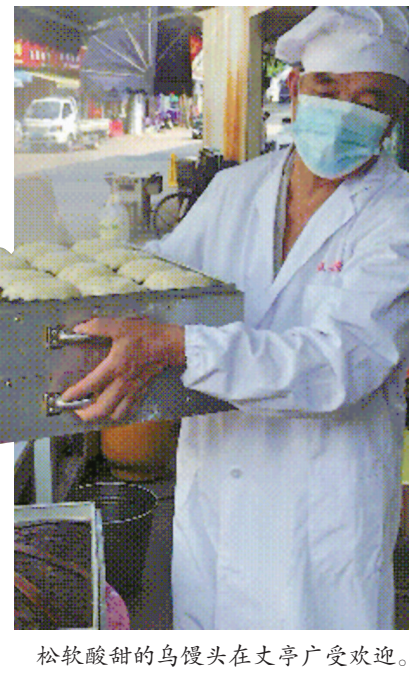
如今，章国家的儿子章立欢辞去了工作，专心传承父亲衣钵，尝试创新，让更多的年轻人认识从历史中走出来的非遗味道，让乌馒头迎来更广阔的发展空间。

记者 张培坚 文/摄

章国家正在和面。

把粉浆挤入模子里。

大火蒸十余分钟后，热气腾腾的乌馒头出炉了。


松软酸甜的乌馒头在丈亭广受欢迎。