

藏在城里厢的大饼店

□陈亚青



同事娃说，奉化城里厢西街岭墩的大饼色香味俱全，尤其是到了双休日，连宁波、鄞州那边的人也慕名而来，可谓是一网红店啊。我闻之不禁愕然。说出来不怕人笑话，我在城里厢的老街隔三差五地买菜有十年整，还从没做过一次大饼店的座上客，是我没在意，还是它的不起眼？不如来个实地考察，明天就去品尝。不料，她接着特别提醒，买大饼起码得等候一个小时。顿时，办公室里就像炸开了锅，有人嗤之以鼻，有人唏嘘不已，她却说自己是情有独钟。我的馋虫开始作祟。有道是，近水楼台先得月，百闻不如一见。

次日早上8点整，我兴冲冲地向大饼店出发。城里厢的那条老街，像是脚夫肩胛上的一根竹扁担，既细又长。占尽地理优势的西锦楼（古代城门），把整条老街一分为二，西锦楼以西是时令蔬菜一条龙——农民们每天挑箩搁担，沾满了露水和新鲜汁液的蔬菜，摆成了一道田头作物风景线；东边有一条来自横山水的潺潺流水和青石板路，似一条双色玉带，珠联起烟火里的人家。走在这样的一条老街上，恍如穿越了时空的长廊，有一种古朴久远的韵味，似走在岁月如歌的动态画面中。

经过摩肩接踵的街头菜市场，然后向前直行几十米，就能望见鹤立鸡群的西锦楼。西锦楼飞檐翘角，窗格雕木镂空，若是有琴声悠扬出轩窗，那思古之情就更令人一发不可收了。离楼不远处，站立着好多人，有眼巴巴地等待的年轻人，有坐着的老人，也有闲不住手脚的小孩，还有一个挺着肚子的孕妇。因街巷窄小，又要空出过往行人的路，人们便自觉地排成了一列纵队的队形。顾客盈门，场面爆满，这就是那远近闻名的大饼店？来到店门口，看起来其貌不扬，门面上也没有醒目的店名。难怪，周边的人们没有了准头，有人叫它西街岭墩大饼店，有人叫它三眼井大饼店。世上奇事多，无名却偏偏能赫赫有名，一个无巧不成书的范例。



汤青 配图



男主人正在揉面、摘团，一炉大饼也正好出炉，人们伸着脖子张望。女主人在分发大饼，大家挨个儿报数，五只，六只……怕烫手，拿到了自己的一份后，便用硬壳厚纸垫底，大步流星地离开。看来，他们是急着与家人抑或是朋友去分享。一炉大饼，只一忽儿工夫，一只不剩。看女主人的样子，是恨不得生出三头六臂来，连走路都是快三步。

我上前问：大饼多少一只？女主人说：两元五角。我又问：要等多少时间？她说，三炉以后。也没抬头看，又自顾自地围着炉子忙起来。她拿起火钳，夹起几块生炭，添加到炉子浑圆的肚皮中，开启鼓风机，在炉风口鼓风，用绑着铁丝球的长柄刷子擦净炉子内壁黏着的大饼屑，帮着男人在炉子壁贴饼……脸上淌着的汗水，如一条条正在爬行的水蚯蚓。三炉大饼要多少时间？我没有再问，也不忍心再打扰，再说我有心理准备，我随即在微信上付了十元钱。我对女主人说，买四只，她点了点头。真是皇帝的女儿不愁嫁，一饼难求。

就像“富在深山有远亲”那样，大饼店虽然在城里厢老街的深处，却不断有人不顾腿脚的劳顿之苦——步行而来。我在一个空位上坐了下来，烘烤的麦香和芝麻香直往我鼻子里钻，我忍着食

欲的煎熬，一个小时后，四只火热的大饼终于摆在了我面前：刷了饴糖的大饼表面，是一层密密麻麻的去壳白芝麻，烤得油光光、黄灿灿，我要了一碗咸豆浆，急忙把大饼对半掰扯开来，大饼的内里像一层一层的薄宣纸，外酥里软，口感纯正。舀起一勺豆浆送到口中，又让我大吃一惊：浓浓的豆浆，滞留在我嘴里足有半分钟。大饼就着豆浆，如果狼吞虎咽的话，实在有点可惜。于是，我细细品味，醇香、鲜美、甘甜，尝到了我一直惦记着的儿时味道，这一小时的等待，值得！

九点钟出点零，刚才店里还像是大开筵席一样的热闹，现在终于冷静了下来，门口立等的人没了，室内的客人只剩下我一个，当然，摆放大饼的炉子沿口也已空空如也。女主人开始打扫卫生，水洗地面、洗碗洗筷、揩墙壁抹桌子，忙碌了大半天，总算接近尾声，我也替他们舒了口气。我故意吃得慢吞吞的，想与女主人唠唠关于大饼的故事，解开这个与众不同的谜。“生意真好，只是太辛苦，做大饼有几年了？”我试着与女主人套近乎。其实，我在墙上张贴的营业执照上，一眼就看到了注册时间。这次女主人拉开了话匣子。她说三十多年了，已习惯了这行当。清晨四点钟不到开始，忙到十点多结束，就像绷紧的发条连轴转，每天要卖出三百多只大饼呢，还有豆浆、油条、粢饭等。



原来，女主人叫汪秀芳，男主人叫袁军明，是奉化袁家岙村人。袁军明的叔叔以前是国营饮食店做大饼的师傅。说起国营店，那可是贴着金字招牌的，绝不会偷工减料。小小年纪的袁军明，每逢学校放假就帮叔叔做做杂事，打打下手。不知不觉中，学会并且爱上了这门传统手艺。袁军明与汪秀芳喜结连理后，夫唱妇随，这夫妻店一开就是三十年。

眼前的汪秀芳热情好客，话也滔滔不绝起来。她说，大饼的用料都是上等货，油是小桶装的，面粉、酱油、饴糖、黄豆、芝麻都是甲级货。袁军明不擅言语，他谦虚地说，做大饼没技术，不稀奇，谁都会做。汪秀芳立即纠正丈夫说的话：要说没技术，那也不全是，除了用料要好，再就是技术了。案板下面有三只大小不一的缸盆，一律用木架子搁着，上面盖得严丝合缝。汪秀芳移开一只大缸盆的盖子，只见一坨白面粉团窝在缸里，“这是老酵，为明天发酵留的种。那只小的缸盆是专门发酵油条用的，两者发酵不一样”。发酵需要的时间和温度，与气候、季节也有很大关系。如果发酵没有达到一个度，做的大饼就僵硬；发酵超过了这个度，大饼的口味变得酸馊。这个恰到好处，就是日常的经验积累，靠自己摸索琢磨。汪秀芳说，店里由袁军明发酵揉面，自己负责下道工序的烘烤环节。烤的时候，炉火温度的把握也很重要。温度骤然升高，大饼会外焦里生，而这又牵涉到炭火。汪秀芳指着火红的炭说，这是山里人家制作的炭，煅烧起来的火头旺，淬火降温快，控制温度得心应手。像那种用竹子木屑合成的炭就不易降温，这样做出的大饼就会大打折扣。真是不可思议，原来做大饼要注意的环节这么多，稍不留神就会前功尽弃。

案板上的一只网兜里插着做大饼油条的工具。见我的目光停留在那里，汪秀芳如数家珍一般一一介绍起来。她拿起三根从大到小不等的擀面杖说，这是摊饼用的，她做了一个滚动的手势，一层面粉一层油酥，在案板上摊平后，再用手一搓，卷成了实心卷筒，用手摘成团后，再摊平，这个千层一样的大饼，秘诀就在里面了。这是切刀，做油条时用的，刀口钝，专门打理过的，太锋利的刀反而不能用。汪秀芳又拿出筷子似的一根铜管说，这是专门按压油条的。我想，大饼店里每天门庭若市，多亏两夫妻配合默契，做大饼的技术也炉火纯青，才能做到忙而不乱、有条不紊。现在人们的生活品位高，味觉也被娇宠惯坏，大饼店能做到有口皆碑，可想而知是手艺高人一筹。

后来连续几天，我都起了个早，在6点钟之前就赶到大饼店，客人仍然很多，但不至于要等待三炉四炉那么夸张了。我把店里的各种食物吃了个遍，大饼、油条、粢饭、豆浆，无一不令我咂嘴舔舌。