



甜蜜蜜



胡逸毅做出的豆酥糖呈米白色,入口即化、松脆无渣



选用东北优质大豆做豆酥糖原材料



夫妻俩合力拉糖条



妻子沈梅丽娴熟地包着豆酥糖



慕名前来购买豆酥糖的人络绎不绝

冬日彤云在慈溪观海卫小团浦村上空浓得化不开,行走在寂寥的小巷中,让人倍感湿冷。

一阵风儿吹来,一股香甜的气味将人包围,暖暖的感觉顿时袭上身来。

循着味儿前行,一爿糖坊里,50岁的胡逸毅正揉捏着一团麦芽糖。暖灯照射下,麦芽糖在胡逸毅的双手间焕发出琥珀般的光彩。

撒豆粉、擀制、拉拽、刀切……一番操作后,一块块酥嫩香甜的豆酥糖便整齐划一地排列在了案板之上。

“天冷了,要吃豆酥糖的人也多了起来,我可以让他们找到儿时的味道。”胡逸毅轻轻拍掉手上沾的豆粉,不无骄傲地说道。

“我的曾祖父就是做糖的,我的祖父子承父业后将技术发扬光大,有食品厂请他做带头师傅,当时他的工资抵十几个普通工人的工资。”

为了减轻家庭负担,14岁那年,胡逸毅辍学回家,帮助父亲经营糖坊,成为胡家糖坊第四代传人。从豆酥糖技艺学起,胡逸毅逐渐掌握了如何制作桂花糖、寸金糖、葱管糖、扇板糖、芝麻糖、藕丝糖……这一干就是30多年,并将胡氏糖坊制作技艺入选为慈溪市非遗项目,其制作的三北豆酥糖除了吸引慈溪本地人,更是有宁波、上海乃至山东、陕西的“吃货”慕名上门订购。

在胡逸毅看来,能够把糖做得好吃,一是选料要好,二是技艺要老到。黄豆要选用东北产的,并且要炒熟后再磨成粉,炒的火候要拿捏得好;麦芽糖不是熬出来,是要炒制出来。像最难做的藕丝糖,过程如同酿造黄酒一般,要选用上等的糯米发酵。8个人协力才能做出一道藕丝糖,糖中间会有细如游丝的73个孔,入口的感觉堪称美妙……

而今,胡氏糖坊只有胡逸毅和妻子沈梅丽以及岳母3人打理。胡逸毅心心念念的藕丝糖也少有机会去做,他迫切希望能够有人来学习这门独家绝技。“我儿子下班后会来帮我做糖,但他没有学会藕丝糖的技术。这技术没有3年时间很难学会,干糖坊活儿太苦,或许有一天这门技艺只能留存在纸面上了。”胡逸毅有些遗憾地说道。

记者 张培坚 摄影报道



胡逸毅在搅拌麦芽糖



扫码看视频