

艾麦饼清香 糕麦饼微酸

这家店做麦饼很认真

本报记者 王萍

端午节当天，各地群众包粽子、赛龙舟、佩香囊、悬菖蒲剑等，习俗众多，因地而异。而温岭人的端午节，则少不了一张张薄而韧的麦饼。

麦饼这种食物，对于温岭人来说，似乎是各个时节桌上最百搭也是最受欢迎的，月半吃麦饼、清明吃麦饼，端午节那天更是家家麦饼，以至于街上麦饼摊的老板都不在那天接受预订，要买多少，端午节那天来了再说，现在跟我预订，我可做不了主。

不少有经验的家庭主妇则会选择自己在家做，每家都有各自的配方，有的用地莓（学名鼠曲草），有的用芭叶，也有的用艾叶。但具体口感如何？真正是因人而异。不过，口碑好的那些店，总是不容易出错的。赶在端午节前，记者打听到一家有名的麦饼店，前去实地探访。

位于市区县前街上，有一排通天式民房，房主都是姓姚的。这一片，也就被当地人称为姚家。一排临街的房子中，有两间门头挂着姚家艾麦饼招牌的店，老板娘姚文英这段时间一直忙于摊麦饼。

其实从清明节前开始，到现在一天都没闲过。姚文英的女儿阮旭云坐在店内，时不时地拿起手机，看看有没有网友下单。趁着端午节还没到，还稍微有点空，阮旭云和记者多聊了几句。

端午节那天，我们一定是忙得晕头转向了，肯定没时间和你细谈。阮旭云说，现在每天要做四五百张艾麦饼，到了端午节那天，则要做四五千张了，销量直接翻十倍。

姚家的艾麦饼这么受欢迎，和他们的用心不无关系。阮旭云介绍，艾麦饼的做法其实也是学来的。几年前去乡下亲戚家吃麦饼，发现他们家麦饼和我家的不一样，我们家以前其实也是用地莓做的，但是亲戚家是用艾叶做的。阮旭云说，吃了一次艾麦饼，家人念念不忘，后来自家做麦饼也就采用了艾叶。

这样做了好几年，有不少亲戚朋友来吃过艾麦饼，口口相传，来找阮旭云家买麦饼。麦饼的生意，也就这样做了起来。一开始有两年其实是在尝试配方，艾叶放多少，麦粉怎么调都很讲究。阮旭云说，她家的麦饼是用麦粉和糯米粉一起混合和面的，随着天气湿度、温度的变化，麦粉和糯米粉的配比也要随之变化，因此一般人做不出姚家麦饼的口感。三年前麦饼店开张，一家人也是做足了准备，保证每张麦饼做出都能口感统一，才有信心开了店。

小店开张后，麦饼销量逐年上涨，和麦饼的质量稳定大有关联。记者在店里发现，每一团面粉做麦饼前都会上秤。每张麦饼大小统一，重量都在120克左右。阮旭云说，做麦饼用的艾叶，也都是清明节前收集的，那时候的艾叶都还很嫩，再往后，艾叶变老，颜色变深，会影响口感。

摘来的嫩艾叶，姚文英都会在当天煮烂，揉成一个个团子，放冰箱里储存。不能偷懒。如果隔天煮，叶子颜色也会变深。因此，姚家的麦饼，做出来是嫩绿色，一度还有人怀疑店主是加色素。

除了艾麦饼，姚家还有一门绝活，那就是糕麦饼。区别于艾麦饼的绿色，糕麦饼是白色的，而且原材料是大家熟悉的年糕。

每年春节前，不少温岭人都会做糕，少则几十斤，多则上百斤。姚文英家则会做五六百斤。做好的年糕要全部浸在水里保存，到了端午节前，糕麦饼开始畅销。

姚家做糕麦饼的手艺，也是祖辈传下来的。阮旭云说，她家只有爸爸会做糕麦饼。想做糕麦饼，必须要将在水里浸了几个月的年糕煮熟至软，高温时放在盘里，不停地往里加麦粉揉匀，然后分成小份的糕团，再用擀面杖滚压成麦饼的形状。一般人的手受不了刚出锅年糕的那种温度，因此，姚家麦饼只有阮旭云的爸爸会做。

因为原材料是泡在水里好几个月的年糕，糕麦饼闻起来有股微酸的水浸糕的气味。阮旭云说，正是这种气味，让很多喜欢糕麦饼的食客上瘾，很多顾客知道我家的糕麦饼正宗，会大老远跑来。

独有的花生香菇鱼面肉粽

满是箬山人童年的味道

本报记者 王萍

端午节吃粽子是很多地方的习俗，但温岭人过端午吃粽子的反而不多。不过，最近几年，因为各地文化交流的深入，端午节吃粽子也成了不少温岭人过端午的应景节目。

说起粽子，很多人脑海里会出现市面上卖的那些白米粽、蜜枣粽、咸蛋黄肉粽。确实，这些粽子在我们生活中比较常见。这几年，微商界还兴起一些新奇的海鲜粽，在粽子里包进鲍鱼、虾蛄肉等，这样的粽子其实也不算突发奇想，记者几年前在福建就吃过。但在我们温岭的箬山，有一种粽子，可能很多温岭人不仅没吃过，连听都没听过。这种粽子里面包着花生、香菇、猪肉等食材，最令人意想不到的是，石塘特有的鱼面也被包入其中。

光看文字介绍，有读者会觉得花生香菇鱼面肉粽像是黑暗料理。这种粽子味道到底如何？记者特地采访了多位箬山人，听听他们的说法。

印象里，小时候有一位阿公卖的粽子特别好吃，不过那位阿公早就去世了，他的家人也没有卖粽子的了。陈阿姨是石塘桂岙人，今年54岁，当了大半辈子家庭主妇，做粽子自然也不在话下。但除了自家做的，她还对曾经吃过的一位阿公做的粽子念念不忘。陈阿姨说，可能是小时候，家里吃的东西并不多，吃一次花生香菇鱼面肉粽算是很难得了，就觉得特别好吃，而且那时候端午我们是不吃粽子的，一般也就是过年时做一做，因为过年时

天气冷，粽子做起来方便保存，夏天没有冰箱，根本没办法保存。

为了搞清楚阿公做的粽子和别家的有什么不同，陈阿姨还特地找了阿公家人询问。原来，一般箬山人家做花生香菇鱼面肉粽，是先把肉、花生、香菇、鱼面、糯米等翻炒一遍，再包进粽箬里，放进锅内煮熟。而那位阿公做的粽子，则是将所有材料和糯米一起炒熟。就像生炒糯米饭那样。陈阿姨说，炒熟后的糯米和配料被包进粽子里，无需再放水里煮熟。要出去卖粽子时，阿公才会将粽子放在一个锅里加热，这样食客买到的粽子就是热乎

的，也因为没有放在水里煮太久，粽子的味道会特别好。

陈喜家的花生香菇鱼面肉粽，和别家的做法又有些区别。

陈喜今年33岁，是标准的80后。在外地上大学时，他一度特别想念这一家乡的味道，苦于这样的粽子只有老家有，想吃却吃不着。回到温岭工作后，他跟身边朋友说起箬山的花生香菇鱼面肉粽，才知道原来这样的粽子真的只有箬山人会做。

几年前的一次端午节，陈喜和女朋友商议，干脆在微信上做卖粽子的生意。因为身边的人都说

没吃过那样的粽子。陈喜说，他觉得自己喜欢吃的粽子，别人肯定也有喜欢的。刚在微信上推广时，陈喜特地在微温岭微信公众号上做了一次推荐，此后不停有陌生人加他微信。那一年，端午节前后，陈喜卖了四五千个花生香菇鱼面肉粽。可惜的是，因为忙于工作，陈喜没再打理微信上卖粽子的生意。不过，他很乐意跟大家分享他家的花生香菇鱼面肉粽配方。

陈喜说，和市面上卖的肉粽不同，花生香菇鱼面肉粽里的肉没有那么大块，要切小一些；生的花生米则要在锅里先炒一下，容易去皮；香菇泡发之后需要切半；糯米则要先泡水几个小时。开始翻炒时，要先热油锅，将五花肉放在油锅内先煎一煎，然后放入香菇、花生米这些一起翻炒，同时加入盐、黄酒、酱油这些调味料。为了让食材更入味，陈喜会先将所有食材炒至半熟再盛出。

包好粽子之后，为了让粽子味道更好，陈喜选择的不是放水里煮，而是用柴火煮沸水蒸。以前老房子用的那种土灶，蒸粽子就非常好。陈喜说，将粽子隔水蒸，粽子里食材的味道全部锁在粽箬内，不会因为水的浸入而流失，这样的粽子会特别好吃。而且蒸出来的粽子不会像水煮的粽子一样吃起来黏黏的，蒸出来的粽子一打开，糯米粒粒分明。

陈喜说，像他这样的年轻人，很多人都已经不会做箬山粽，但通过卖粽子，他不仅知道粽子怎么做，还向很多顾客介绍了箬山粽子的故事，同时也介绍了箬山的海山风景和箬山人的民风习俗，无形中也传播了箬山的本土文化。

