

本报记者 杨希林 通讯员 顾灵娇 文/摄

中秋还没到,但是各种月饼已经开始抢占市场份额了。

这两年,充满乡土气息和怀旧味道的土月饼重新走俏,勾起大家记忆中的童年味道。

“真正老底子的土月饼,是用土灶烤的。”前几天,钱江晚报接到读者报料说,杭州塘栖有位73岁的操炉手艺人,经他手烤出来的土灶月饼,味道比一般的土月饼更香酥入味:“吃过的人说,那味道,跟老底子的土月饼一模一样。”

外皮酥软,入口即化

七旬手艺人出手

土灶月饼留住记忆里的中秋味

大土灶刚烤好的月饼

寻遍塘栖镇,终于找到烤月饼的大土灶

在杭州,做农家土月饼最出名的是塘栖一带。

要做“土灶月饼”,真不是一件容易的事,因为塘栖一带能烤月饼的土灶,早在三十多年前就差不多没了。

能砌这种土灶的师傅,现在也几乎没有了。

光是寻找烘烤月饼的大土灶,塘栖百匠非遗工坊做月饼的师傅们前后就花了两三个月的时间。

他们走访了附近几十个村庄的近百位老人,把塘栖镇都找遍了,最后终于在一个废弃的老宅里寻觅到一个合适的土灶,想再

找出第二个,几乎不可能了。随后又花了很长时间寻访了一位75岁的民间土灶师,请他坐镇指挥,把这个土疙瘩整体移植到老刀百匠工坊里面。

很多人肯定会奇怪,究竟是什么样的土灶,这么难找?

那土灶真是土到掉渣了——比普通农家烧饭的大灶要大,也更简陋,不仔细看会以为是一面土墙;前后开了两个口,一个是进月饼的,一个是进煤的。

原来,这个土灶曾经是老底子一家糕饼加工坊用过的,有50多年的灶龄。好在养护得不错,修复后可以再使用。



73岁手艺人坐镇,口感更酥更脆

找到土灶只是第一步,烤土灶月饼,更关键的是操炉师傅的手艺活。

做饼行业有句话叫“七分炉工,三分面饼”,烤得好不好才是关键。烧土灶不像用电炉子,温度可以随意设,全凭操炉师傅的经验:什么时候可以进炉子,火够不够旺,要不要填煤,这些都是关键。万一出一个岔子,这一炉的月饼就全烤坏了。

好在老师傅也找到了,他就是今年73岁的老刀百匠省级非遗工坊手艺人姚财高,地道的塘栖人。

姚师傅年轻时就开始烧土灶,练就了一手好功夫。这半个多世纪来,从学徒开始就一直和土灶打交道,姚师傅说,他用废的土灶至少有10多个,才慢慢摸索出了门道。

今年,老刀百匠工坊升级为省级非遗工坊,名头大了,姚师傅更是下了不少功夫研究尝试。“各种口味的土灶月饼配料都不同,火候也都不同,而且规模化生产需要24小时不歇炉,怎么保持温度,这些都是难点,要一个

个解决。”

姚师傅的功夫全在手上,他常常用手靠近土灶,感觉一下。“没有潮湿的感觉了,就可以进炉子了。”话很简单,要知道土灶烧旺了,得有五百多度的高温,手该靠多近,感觉是咋样的,也就只有他自己知道,估计连解释都很难解释清楚。

不过姚师傅毕竟年纪有点大了,吃不消一整天都盯着炉子。烤土灶月饼时,每天起炉子都由姚师傅亲自起,起完炉子火烧旺了之后,再由别的师傅接手。

刚出锅的土灶月饼,热腾腾的。

尝一口,外皮非常酥,入口很容易化,一点都不腻。

老刀百匠工坊创始人沈建标对今年的中秋月饼的市场充满信心。他说,目前工坊里30多位手艺人加班加点赶制土灶月饼,由于准备充分,市场对土灶月饼的认可度提高,土灶月饼旺销的情景会一直持续到中秋节,总销量预计比去年翻一番。

杭州社区食堂卷出新高度
谁的味觉记忆醒了
9.9元“老饭盒”走红

本报讯 你用老饭盒吃吃饭吗?是不是一看到这样的不锈钢饭盒,脑海里就会涌上满满的回忆?曾经这些饭盒里装着的,可能是妈妈烧的饭菜,又或许是单位食堂里的午餐。虽然朴实无华,但却有滋有味。

最近,杭州清泰门社区的幸福邻里食堂推出了这样的“老饭盒”简餐,拉满一波回忆的同时,也“种草”了一拨粉丝。

“老饭盒”简餐定价9.9元一份,食堂工作人员会根据当天晚上7点的菜品,任意搭配一荤一素。可能包含红烧大排、狮子头、番茄炒蛋、炒青菜等各色菜品,套餐的数量也会根据每天的菜量有所变化。有人下班晚了,随手买上一份“老饭盒”简餐,便宜又好吃。

为什么会想到推出“老饭盒”简餐?清泰门社区的幸福邻里食堂每天都有很多食客,大家来吃饭的时间都不同,往往过了晚饭饭点还会有不少上班族匆匆赶来,很多人对菜品难以抉择,邻里食堂索性推出了“老饭盒”简餐,方便大家选择和拿取。

这一举动,不仅将满满的回忆传承给年轻人、新杭州人,也勾起了不少老者的回忆。“来买‘老饭盒’简餐的客人,有不少都是年轻人,包括在周边市场工作的人员,下班晚了,用这样一份套餐就可以治愈一天的疲惫。”幸福邻里食堂的相关负责人说,“老饭盒”简餐只能堂食,饭盒是不能带走的。

其实,这已经不是这家幸福邻里食堂第一次“出圈”。一个多月前,清泰门社区的幸福邻里食堂一经亮相,就圈粉了不少居民。

67岁的俞奶奶就是第一批“粉丝”,她连用三个“好”字来形容:环境好、饭菜好、工作人员服务好。“食堂营业后,我来尝了尝,觉得很不错,还把它介绍给了我96岁的公公,他每天中午都来这吃,说这里好,来这里很开心,非常感谢社区对老人们的照顾。”

食堂工作人员说,老人来就餐,都有对应折扣,尤其95周岁以上的,到店免费享用一荤一素餐食。当然,幸福邻里食堂并不是只服务于老年群体,而是面向所有人提供就餐服务。

“我们还专门开设了老年专座,为一些行动缓慢的老人预留出用餐区域,优先安排。”食堂相关负责人说,食堂供应一日三餐,从周一到周日,每天都开放。“老人平均10元就能吃到一荤两素,大家都觉得蛮实惠的。” 本报记者 詹程开 通讯员 朱婷婷 文/摄