



壹
酥香自有客来寻
酒香不怕巷子深

做生意的地方,自然是在人流聚集的地方,可是“杨氏大酥饼”不然。他一不在闹市,二不处于门面。走过李集镇府前东街,穿过旗杆街小道,在一个平常的小巷子里,一个普普通通的农家大院里才能找到他。所谓的广告,可能就是门上贴着的“杨氏大酥饼专卖”。

77岁的王守祥是杨氏大酥饼的老主顾。“这杨氏大酥饼有五十多年了,在李集这儿是一绝!要是过年没它,真就少了年味!”王守祥说,“杨氏大酥饼的特色就是酥到松软,香到心。”



今年67岁的杨绪芹是“杨氏大酥饼”的第二代传承人。“做大酥饼三十多年了。”杨绪芹介绍,酥主要说的是“皮”,用的是放置成固体的熬制猪板油,手温融化,加上高筋面,按照配比,人工掺成酥皮与面皮,面皮包裹酥皮,来回折叠擀压成千层后,方成“杨氏大酥饼”的皮。



大酥饼

酥香年味浓

□ 全媒体记者 冯威 通讯员 赵鹏

核心提示 睢宁县有一道美食“大酥饼”,这其中的“大酥”意为“特别酥”的意思。“睢宁酥饼”中加上“大”字,既描述了它的味道,更表现了睢宁人对它的喜爱。李集镇的“杨氏大酥饼”,1960年就开始在当地闻名。对于许多李集人来说,“杨氏大酥饼”是逢年过节必备的“年味”。



贰
新春备家迎亲来
千层酥皮百味馅

杨绪芹告诉记者,固体的猪板油只能用手温融化,才能保证酥饼的颜色白、口感好;皮面掺透才能擀压成千层皮,这是个体力活,力大心细耐住性子,才能做好。酥饼的馅也是纯手工制作,红豆馅、果酱馅、枣泥馅、甚至肉馅都可以。现在“杨氏大酥饼”主要是红豆馅,精挑颗粒饱满颜色好的红小豆制作成豆沙,混合白砂糖,吃起来,细糯软香,老少皆宜。



现在“杨氏大酥饼”都是老顾客带着新顾客来买,常常供不应求。特别是过节的时候,在外工作回乡的人都要品尝这道阔别已久的“家乡味道”,既自己吃,还常常带出去送人。杨绪芹说,“杨氏大酥饼”传自宫廷点心,原味烹调,色香味俱全,古雅、精致、健康、上档次。现在她每天凌晨三点起来开始制作,晚上11点还不能休息。体力跟不上的杨绪芹把手艺传给了侄媳王玉彩,现在已传到第四代杨经纬的手中。“毕竟这也是一门手艺,也是我们一个大家庭传承的宝贝,不能叫它失传了。”杨绪芹说。

说话间,杨绪芹将晾干的酥饼放入油锅,虽经油炸,但是酥饼颜色白素,稍有淡淡的香味,看起来十分雅致。轻咬一口,松、酥、软、香,口感平和而又丰富,回味无穷,让人不由地爱上它。