



小小松糕，选料讲究

提起东城街道桥汇路52号的张小燕奶奶，认识的人都会想起她做的松糕。今年65岁的张奶奶，制作松糕已有20多年。她做的松糕味道软糯香甜，口碑十分好。

每年腊月二十至正月十六，张奶奶的四合院就会变得十分热闹，挤满了来自四面八方的人。那段时间里，张奶奶每天凌晨三点就要开始做松糕。她告诉记者，忙碌的时候一天做200个松糕都是很正常的，有时候要到晚上十点才结束。

至于松糕为什么这么畅销，张奶奶害羞地说：“我的松糕没有什么特别的，可能是选的原料和配料比较合适。”

原来张奶奶制作松糕的原料每一项都经过细心挑选，比如大米选的是晚粳米，这种米生长周期长，颗粒饱满，吃起来香甜软糯；红枣要挑个大味甜的新疆大红枣。张奶奶告诉记者：“原料中糯米和晚粳米的配比是6:4，即60斤糯米和40斤晚粳米混合，这是最完美的搭配。”另根据客人的口味，有时候会放些葡萄干。

张奶奶将调好的大米和糯米倒入脸盆，再倒入清水浸没。浸泡一个小时之后，把奶白色的米水沥干，晾20分钟。等米粒完全干透再拿去磨粉。同时调制红砂糖水，17.5斤的红砂糖用开水泡开。张奶奶说，不要直接将红糖和米粉混合，否则会结块不均匀。接着把泡好的红糖水倒入米粉里，搅拌均匀后等上一个小时，这样松糕粉就制作好了。

在制作原料期间，张奶奶回想起以前做松糕的日子：“从前磨米粉用的是手推磨，一磨就是半天，一天只能制作十个松糕，即便手酸但依旧乐在其中。”正是因为张奶奶的耐心与执着，才有了如今美味的“张奶奶牌松糕”。

软软松糕，做工精细

在炊松糕前还有一道必不可少的工序，就是过滤松糕粉。只见张奶奶将松糕粉倒入米筛中，仔细将粉末筛过过滤，筛出的松糕粉精细均匀，看起来金灿灿的。之后，张奶奶拿出一个松糕蒸笼桶，内胆为花瓣形状，大小能够容纳2斤的松糕粉。

没有见过炊松糕的人一定会误以为松糕是在锅里蒸的，但张奶奶有一个专门柴火炉。张奶奶说：“在柴火炉上蒸松糕需要4至5分钟，火候和时间的把握非常重要，太短不容易熟，太长又会影响软糯的口感。”

蒸好的松糕，将笼子抬出放在桌上，不要急着品尝，再凉一会儿，用扇子把热气扇走，这样一个松糕就圆满完成了。张奶奶用小刀把松糕切成八块，盛情邀请了每位围观者品尝。咬下的第一感觉是非常软糯，很有嚼劲，也不会黏牙，长久留香，回味无穷。而红枣很入味，与糯米融为一体，甜度也是恰到好处。

张奶奶告诉记者，松糕的甜味可以根据个人口味调整，喜欢甜的可以多放点红糖，反之则可少放一些。若是不喜欢传统的红糖松糕，还能定制白糖松糕，黑米松糕，那又是另一番滋味了。

甜甜松糕，集聚人气

平日里张奶奶的儿媳刘晓飞，经常帮她一起做松糕。经过长时间的耳濡目染，她也对松糕的做法颇有研究，时常拿起婆婆的器具练习做松糕。刘晓飞说：“即便按照我婆婆的手法，一道一道工序下来，最后做出来的成品，味道还是有差距。除了调配和做工上不够精细，还少了老一辈人的情怀。”

张奶奶在做松糕以前，是在东城街道农贸市场里售卖海鲜和蔬菜，当时她做豆腐的手艺也是一绝。直至二十年前的一天，张奶奶突然想做松糕给家人们尝尝味道。起初自己做的松糕味道已经不错，和市面上卖的口感并无不同，但是张奶奶仍然不满足，认为还可以优化，继续修改配方。在之后的日子里，张奶奶对原料的搭配尝试了百千次，推翻了一次次试验，才寻觅到最优配比。

香甜软糯的松糕吸引了亲朋好友到来，每一位品尝过的人都说，张奶奶的松糕味道绝了，是品尝过最好吃的松糕！久而久之，打响了“张奶奶牌松糕”，许多其他县市区的食客也来这里排队预定。逢腊八、过年、订婚……张奶奶就会收到满满的订单，价格实惠，每份松糕10元。

松糕寓意着新的一年，家人们能够年年高升，事事如意。想来，年味就是一方小屋，一桌好菜，一盘松糕，全家人团聚一堂聊过去，遗忘不好的旧事，展望全新的一年。

见习记者 李伊曼/文 实习生 胡之航/摄

松糕：年年岁岁，步步「糕」升

在永嘉流传着这样一首歌谣：“松糕松糕高又高；我请阿叔吃松糕。松糕厚，送娘舅；松糕薄，行(无)棱角。松糕实，迎大佛；松糕松，送舅公……”若你听到这首歌谣的时候，意味着新的一年就要到来。



寻找乡间美食

