

提丝发糕,你吃过吗?

□陈小林

大多数重庆人都吃过发糕,但知道“提丝发糕”的人却不是很多,提丝发糕在发糕家族中是一种非常独特的存在。

提丝发糕之所以独特,在于它的“三奇”。首先,用料奇,打破常规。常见的发糕多以大米粉或糯米粉为原料,如:伦教糕、黄糖糕、白蜂糕、桄桄糕、冻糕、猪油泡粬、熨斗糕,质地松泡是它们的共性。而提丝发糕是用小麦面粉作为主料,这一独特的用料选择,为提丝发糕增加了其他发糕没有的柔润香甜风味与口感;其次,形状奇,令人大开眼界。绝大多数发糕是以块状形态呈现,或方块、或条块、或菱形块,提丝发糕却呈现出丝状。丝丝缕缕的形态,不仅在视觉上给人带来新鲜感,也让食用方式变得与众不同;第三,烹法奇,炒糕是亮点。一般发糕经过发酵和蒸制(或烙制)两道工序便大功告成。可提丝发糕却不满足于此,发酵、蒸制后,仅仅是半成品,它还需经过炒糕这一关键工序,才能真正成为一道美味的成品。

提丝发糕由江北李姓乡厨创制于清末年间,原为配宴席的甜点。20世纪50年代后期,江北区饮食公司为活跃市场,把提丝发糕作为大众化小吃在一些餐馆对外销售,受到食客的追捧。当年有两家餐馆的提丝发糕非常有名,一是渝中区和平路的“小美食”,一是江北区江北正街的“四新甜食店”。

现年76岁的原渝中区总工会主席马庆回忆说:“上世纪七八十年代,位于江北正街的‘四新甜食店’,每天下午三四点钟开卖(提丝发糕),二两粮票一角八分钱一份,盘子装,大约相当于一碗二两凉面分量,用筷子拈起吃,蓬蓬松松的,味道非常好,虽然价格偏高(注:当时小面售价为二两粮票八分钱一碗),但店内总是人头攒动,炒糕经常供不应求,我曾经慕名光顾过几次,留下的印象相当深刻,制作师傅姓张。”

马庆所说的张师傅名叫张明森,1956年开始制作提丝发糕,其技术堪称炉火纯青。首先,在面粉中放入饴糖和水,加酵母揉匀,静待其充分发酵,让面粉在酵母的作用下逐渐膨胀,产生独特的发酵香气;接着,加入苏打粉、白糖、猪油揉匀,压平,用擀面杖擀成薄片,对叠成长方形,切成长10厘米,粗0.5厘米的面丝;随后,把面丝平铺,五根一组牵伸,放在笼中用旺火蒸熟,取出用手轻轻拍几下,趁热提起抖散,这一提一抖,即成糕

丝(注:提丝发糕的名字大概就是这样来的),但这还远远不够,提丝发糕真正的精髓是“炒糕”。把糕丝放入200℃左右的油锅中快速炒制,猪油在高温下迅速浸入糕丝,待合适时机立即熄火,加入白糖、蜜桂花,用竹筷轻轻和匀,最后装入盘中,撒上芝麻和切碎的蜜饯,整个过程行云流水。至此,一道质地绵糯、口感柔润、香甜四溢的提丝发糕便制作完成。

张明森师傅的女儿张荣女士,在父亲的口传心授下掌握了提丝发糕技艺精髓,她说:“制作提丝发糕技术要求相当高,每一个动作都需恰到好处的力道与技巧,稍有偏差,便会影响最终的形态与口感。”

“小美食”是一家综合性餐馆,既承包筵席也供应零餐、小吃。其中最让人津津乐道的是提丝发糕,来店吃提丝发糕的顾客有百分之五六十是老年人,吃味道,吃情怀是他们共同的目的。据原“小美食”经理晏正华介绍:“有个老大爷以前住在七星岗,每星期要来两次,每次都是一份发糕就着一罐鸡汤,慢慢品味,后来旧城改造他搬到沙坪坝去住了,仍每月雷打不动地要来两次,老人说,这细腻香甜的滋味吃惯了,几天不吃就想得慌。”当年,这样的回头客还真不少,他们乘坐公交车或打出租车来“小美食”,专为品尝提丝发糕,就餐完毕,还不忘买两份打包带回家与家人分享。

提丝发糕极具特色,深受老

幼喜爱。在快节奏的现代社会,提丝发糕复杂的制作工艺和高企的制作成本让经营者望而却步,会制作提丝发糕的厨师如凤毛麟角,随着“四新甜食店”和“小美食”先后拆店,提丝发糕也就逐渐淡出大众视线,仅在一些高端宴席中偶尔露出一露“真容”。

(作者系重庆市烹饪协会顾问)

茶馆老板娘

□王子才

在小镇的老街,时光似乎放慢了脚步,一家茶馆静默伫立在街角,宛如一位缄默的长者,见证着岁月的流转。

茶馆的门脸不算大,但径深较长,摆有十多张桌凳,门口悬挂着两盏红灯笼,在微风中轻轻摇曳,给茶馆的场景增添了几分烟火气。

茶馆旁边有一条两米多宽的巷道,虽属公区,老板娘还是把它利用起来,将凳子整齐地摆放着。这家茶馆名曰“招牌茶”。不招集打牌之人,纯接待喝茶之人。我每天都要去喝茶。

茶馆老板娘53岁,身材有些矮小,但动作敏捷。她虽不算漂亮,却很有女人味,五官端正,身材匀称。老板娘属于耐看的美,我在心里称其为“茶馆西施”。她身着一件咖啡色短袖,露出纤细的手腕,头发整齐地挽在脑后,几缕碎发垂落在脸颊旁,更衬得她面容温婉。她的眼睛明亮而有神,嘴角总是带着一抹淡淡的笑意,让人觉得格外亲切。她为人厚道直爽,服务热情周到。

我很有时间观念,早上8时准时到茶馆,此时,茶馆屋里、街沿、巷道都坐了很多。这些喝茶之人大多是占地户老者和退休人员,他们享受国家优待政策,乐得一身悠闲,来茶馆聊天,畅谈国事、家事、天下事,其乐融融。当老板娘看到我时,立马招呼道:“王哥,快点来坐,我去给你泡茶。”老板娘的声音清脆悦耳,如同山间的清泉。我正要掏钱递给老板娘,老板娘看到又有人来了,赶紧又去招呼道:“大哥,快来坐,我去给你泡茶。”刹那间,老板娘如同一只小白兔,一溜烟跑进屋里。当那一杯热气腾腾的茶送到你眼前时,只见那清幽的茶香扑鼻而来,使你顿感神清气爽。稍刻,我再抿上一口,更觉茶水醇厚甘甜,一股暖流顺着喉咙流淌到心底,我不禁感叹:“哇,真是好茶!”老板娘微微一笑,眼中闪过一丝自豪:“这茶是我从家乡山上采摘的,家乡有一片茶园,每年只采一季,制作工艺很是讲究的。”

因为我是这家茶馆的常客,跟老板娘就熟络起来,我发现她不仅懂茶,更是一个有故事的人。她原生长在一个茶乡,从小跟着家人在茶园里劳作,对茶叶有着深厚的感情。后来,为了追寻心中的梦想,才来到这个小镇,开了这家茶馆,将家乡的茶香带到这里。“刚开始,还真不易。”她回忆起往事,眼神中流露出一丝感慨,“资金紧张,客源也不稳定,但我一直坚

持着,因为我相信,只要用心做好每一杯茶,总会有人欣赏和喜欢的。”这些年,她靠着自己的努力和对茶的热爱,让这家茶馆渐渐有了名气。所以,让很多老顾客天天都要来此喝茶。此外,老板娘稍有空隙便给在座的客人掺水(很多茶馆都是自己掺水),掺到我时,她才有时间收下我递给她的2元钱。“谢谢!”老板娘始终面带笑容,声音带着比蜜还甜的柔美音调。另外,老板娘掺水的间隔时间仅几分钟,你才喝上两口,老板娘又掺水来了。老板娘说:“茶要喝热茶,凉了不好喝。”的确,大家都有同感。老板娘吃早饭的时间也很匆忙,一只手拿油条啃着,另一只手拿茶壶掺水,眼睛还望着来客,又赶忙招呼客人:“叔叔、大哥,稍等一下,我马上给你们泡茶。”只见老板娘一步并着两步,在这个空间里不间断穿梭,活像一个赛跑运动员。

上午9时,是茶馆喝茶的最高峰,茶馆屋里、街沿、巷道都坐满了人。一时间,热气腾腾的茶雾弥漫整个空间,茶香浓郁,香飘四溢,给喝茶者提神醒脑。只见大家一个个精神焕发,有说有笑。老板娘在掺水过程中,时不时地也同大家说说笑笑,很是平易近人。可就在此时,突然有一老者坐着就往前栽了下去,脸色有些发白。老板娘见状急忙去搀扶:“大叔,您怎么了?”大叔有些模糊不清地道:“不知怎么了,今早晨出来我就觉得脑壳昏沉沉的,我还吃了降压药的。”大家看到这情景,都说不会是脑出血,因为他还有意识,还能说话,可能是发急痧。只见老板娘不再说话,迅速跑进屋里端出一碗水,立马在老者颈部用手揪起痧来,动作很是娴熟。几分钟后,只见老者脸上泛起了红润。老者一下站起身来道:“嗯,我头不晕了,好了,谢谢你,老板娘!”老板娘道:“大叔,不用谢,原来我在农村就会揪痧,小事一桩。”老板娘此举,引来大家纷纷赞赏。

此事刚完,又见一位年轻小伙子来到茶馆,照理说来茶馆都是老年人,年轻人一般是不会来的。但见这位年轻人满脸愁容,脸色也不好,但老板娘依然对年轻人甜蜜一笑:“小伙子要喝茶吗?我去给你泡一杯。”年轻人漫不经心道:“来一杯吧!”不一会,老板娘端出一杯茶送到年轻人落座之地。这一次,老板娘也坐在他身边,静静地听他倾诉。原来,小伙子在工作上遇到了挫折,感到十分迷茫。老板娘听完后,微笑着说:“小伙子,人生就好比这杯茶,有苦也有甜,遇到困难的时候,不要轻易放弃,就像泡茶一样,只有经过热水的冲泡,茶叶才能散发出最浓郁的香气。”小伙子听了,若有所思,抬起头,眼中重新燃起了希望:“谢谢您!老板娘,我明白了。”

茶馆里的时光总是慢悠悠的,老板娘就像一个温暖的光源,照亮了每一个角落。她用一杯杯香茗,温暖了往来茶客的胃,也慰藉了他们的心灵。在这个快节奏的时代里,她的茶馆宛如一片宁静的港湾,让人能够停下匆忙的脚步,享受片刻的宁静与美好。

(作者系重庆市大足区散文学会会员)

能懂的诗

永和大桥上看火车从脚下驶过

□龙远信

新修的永和大桥,横跨成渝铁路站在大桥上,我比成渝铁路高出73年——列车从1952年驶过来那巨大的喘息与汽笛声,余音犹在

大桥其貌不扬,与我的卑微等高等长但丝毫不影响我们的相遇正如双高铁带给这座城市的轻微震荡淡看枯叶落,闲听风雨过

年轻的永和大桥,凭空添了几分豪气

如果是早晨,面向东方,永川新城区方向
恰恰有一列火车开过来
感觉那列车,满载的就是一车的曙光
如果下午,接近傍晚
面向西边,四川内江方向
一列火车就会身披晚霞,回到我们的生活中来

这时的永和大桥,总是红光满面往返于历史现实和未来的三维空间我常常想
生活中还有什么是我们搬不动的呢
(作者系重庆市永川区作协主席)

