

小时候吃的梅花糕 女人街还有人在卖

小时候常在街头吃到的梅花糕，软绵的

口感，浓缩的甜香味，热乎乎的夹馅愉悦口中所有待放的味蕾，并悄悄地钻进了许多人的记忆。前几天，微博上有人说起，女人街上还能吃到梅花糕，老配方，熟悉的味道，据说梅花糕大叔的手艺是祖上传下来的。

1 梅花糕趁热最好吃

前天和同事逛女人街时，与小时候吃过的梅花糕偶遇。上班族小夏毕业于柳市二小，当年学校门口就有卖梅花糕的小摊，女人街上的梅花糕还是记忆里的味道。小夏迫不及待地与好友们分享她的美食经历。

笔者上班的地点距离女人街很近。虽然已近晚饭时间，品尝美食的心情急切，一路狂奔。在阳头路一家名叫“古茗”的奶茶店门前，找到了这个不起眼的小摊，摊前一对夫妻正在锅边静静地候着。此时，梅花糕正待出锅，一股甜香味飘进鼻腔，摊主揭开盖子，熟练地将糕点取出，放在盘子里冷

却。

一锅梅花糕有19个，从下锅到出炉要6-8分钟。师傅徐世月说，梅花糕趁热吃味道最好。所以，他家通常是先客客人，再下锅出炉。

等不及糕点冷却，笔者抓起一个梅花糕塞进嘴里，入口甜而不腻、软脆适中，回味无穷。

夹起一个梅花糕细看，呈金黄色，形如梅花，因此得名。

笔者翻查资料，原来梅花糕是南京、苏州等地的风味小吃。相传乾隆皇帝下江南的时候看到这种糕点，品尝后赞不绝口。

2 两代人在柳市卖梅花糕

交谈中，笔者获悉徐师傅是台州椒江人，8年前，他来到柳市卖梅花糕。小本生意利润薄，现在会做梅花糕的人太少了。徐师傅说，他的手艺是祖传的。

以前在柳市二小门口卖梅花糕的是我爸爸。徐师傅说，算起来，他和父亲在乐清卖梅花糕总共

有35个年头了。当年，十多岁的他随父亲在柳市一起做糕、卖糕，生意很好。那时候，卖梅花糕可不少，但父亲为人热情，做的梅花糕好吃，摊位卫生，赢得了好口碑，积攒了很多回头客。

父亲年纪大了，徐师傅便接了父亲的班。

3 在柳市几乎没有同行

通常，徐师傅上午在家发面，吃过午饭，稍作休息后，在阳头路摆摊。

当天，徐师傅向笔者展示他的制作工艺。他将上等面粉、酵粉和水拌成浆状，注入烤热的梅花模具，放入豆沙等馅心，再注上面浆，撒上白糖、红绿瓜丝，用灼热的铁板盖在糕模上烤熟即成。虽然制作过程不算繁琐，但每一步都要拿捏到位，用料的搭配，火候的大小，烧烤时间的掌控，都会对成品梅花糕产生很大的影响。徐师傅笑谈，他已经无法记清自己做了多少锅梅花糕，也许能绕地球1个圈吧！

过去，梅花糕受到追宠。生意好时，徐师傅的梅花糕还供应给柳市的幼儿园、小学。他依稀记得，一次有家学校一次性订购了五六百个梅花糕，他要连续出二三十锅才能供足货。只有我一个人

做，无法一下子供应大批量的梅花糕，要招学徒的话，通常学完技术，就自己摆摊。徐师傅说。

一般情况，来买梅花糕的以四五十岁的市民居多。他们是吃着我爸爸的梅花糕长大的，有种儿时的记忆。徐师傅说，过去物质匮乏，可供选择孩子吃的东西太少，而现在市场上的零嘴五花八门，所以梅花糕的需求量就少了，需求少了势必影响供给量。如今，在柳市，他几乎没有同行。

摊前，常有一些大人带着小孩来买糕。笔者问了几位七八岁的小孩“这是什么呢？”他们都摇头说：“不知道这是什么，样子很独特，应该很好吃。”

短短数十分钟交谈间，第三锅梅花糕已经出锅，一下就被等候的老客抢光了。

■徐繁文/摄

每天能卖200碗 女人街上的韩国冷面不太冷

韩国冷面跟韩国烤肉、韩国泡菜那样，是专属于韩国饮食文化里的“国际明星”。韩国冷面还是夏季的开胃小吃，但眼下已至秋季，凉风瑟瑟，却丝毫没有止住市民寻求美食的步伐。

土生土长的柳市人知道，女人街是美女和美食密集的地方，这里不仅有刚哥卤肉卷、梅花糕，还有韩国冷面。

在柳市吃货田田的带领下，笔者品尝到了韩国冷面。看起来，韩国冷面并没有什么特别之处。虽说以面为名，但韩国冷面吃起来并不像面食，口感上更接近于我们中国的米粉。入口的一瞬间，韩国冷面那冰冰凉凉、酸酸甜甜的味道迅速捕获了味蕾的好感。等到一碗凉面下肚，清凉爽口、润滑顺喉的畅快感觉如山间的一股清泉，沁人心扉、回味无穷。

“韩国冷面哪家强，哪家更地道，这些都很难说清楚。从销量上看，我的小摊每天都能卖200多碗呢！”来自安徽的王师傅对于这样的销量，有些自喜。

2009年5月，在家待业的王师傅无意中接触到韩国冷面，口感好吃的冷面很快就抓住了王师傅的心，让他

萌生出学会这门手艺的想法。

“我师傅是宁波人，他的手艺是从一位朝鲜族亲戚那学的，可以说是尽得朝鲜族美食的真传。”王师傅跟他学了两年后，制作出的冷面柔软、韧劲十足，味道相当赞。2011年，王师傅在女人街摆摊卖冷面。

除了食材讲究外，王师傅还向笔者透露了另一个秘诀，就是冷面的配菜——泡菜的制作。王师傅说，将新鲜的萝卜切成薄片后，加入白糖和醋并放置在阴凉处腌制两三天就可使用。“过程看起来简单，但对调料的配比和腌制时间的把握很是考验。”

市民金小丹住在北白象镇，当天，她从北白象赶到柳市吃冷面。她说，自己是这里的老客，冷面的口味很过瘾。

“不少亲友见我生意好，要跟我学手艺。我毫无保留地教他们。”王师傅说，“将好手艺传承下去，没什么不好。在我这学手艺的一位安徽老乡，今年在杭州滨江区杨家墩的美食一条街卖冷面，每天能卖400碗。”

■李旭朝/文 黄渊凯/摄

