

全椒老街剪影

之十四:老街“烧卖”香

○江文林

提起“烧卖”,全椒人一点也不陌生。早在明末清初,烧卖就在我县城镇老街的茶馆里出售。《儒林外史》第十回就有关于“烧卖”的描述:“席上上了两盘点心,一盘猪肉心的烧卖,一盘鹤鹑白糖蒸的饺子。”茶客们一边喝着浓香的早茶,一边就着热腾腾的“烧卖”,浅斟慢呷,时饮时聊,边吃边聊。到了清末民初,“烧卖”已经成为县城老街各个茶馆早茶的特色名点。

全椒各家茶肆的“烧卖”大多数是以肉为馅,顶部不封口,做成石榴状花蕊,品种丰富,制作精美,口味各不相同。像袁家湾襟褰楼茶社推出的荤馅烧卖和金钩烧卖,汇中茶馆的羊肉烧卖,集贤居茶馆名点小糯米烧卖和水晶烧卖,饮绿茶馆推出的回民烧卖和素艾烧卖等,当年在全椒县城都名噪一时。

“襟褰楼茶社”位于袁家湾钮家巷口(现仙鹤巷口),建于民国五年(公元1916年),当时文士鲁光钊为茶社题写了“襟褰楼”三个大字匾额,另一文士王大自撰写了一副对联:“襟褰潇洒非关酒;裹水滌滌更有楼”。

“襟褰楼茶社”的“荤馅烧卖”是用猪肉、火腿(俗称咸配鲜,吃遍天)配上时令蔬菜作馅制成。烧卖用烫面,即用滚开水将面和成半熟,再加入冷水和面,以增加成型能力。用中间粗、两头有把的“走槌”擀皮,擀出的皮薄而不平,四边如同花边,中间放馅,一提就成型,上屉蒸熟。皮薄馅多,形若杯,底为圆,腰收细,上面如同花边,美观好吃。加入调味的鱼露、鸡汁,吃时再配以醋、蒜丝,味道可口鲜美。

“荤馅烧卖”的馅分四季而有所不同:春以青韭,夏以羊肉、西葫芦为优,秋以蟹肉馅最为应时,冬季以萝卜、白菜等三鲜为当令。三鲜烧卖皮薄剔透,色泽光洁,入口香醇鲜美。

茶社推出的“金钩烧卖”做法与“荤馅烧卖”基本相似,不同之处在于,原料中加入特级“金钩”。“金钩”即沿海渔民采集的蝇头大小的干虾米,呈金钩状,个头均匀,体态圆润,色泽粉红,味道鲜美。制作过程把瘦肉、肥肉按4:1的比例配料切成丁,加入适量温水适当泡制的“金钩”,再加入适量盐、糖、猪油、麻油、鸡汤汁调制成馅,将馅料包入蒸皮中。做成烧卖后在上面放上虾仁装点,上笼蒸5至8分钟即可。

“汇中茶馆”位于袁家湾中街,前临大街,后园直达襄河,前后五进,为吴敬梓曾祖吴国鼎所建之“道园”。首进门面六间和二进六间,清末民初由吴氏后人吴东尧开设汇中茶馆。汇中茶馆的“羊肉烧卖”十分有名,羊肉来自清真寺阿訇亲自宰的羊。为了提高

汇中茶馆烧卖的知名度,特意从马厂聘来在红、白案摸、爬、滚、打近三十年的师傅。

“羊肉烧卖”基本做法是:先将羊肉洗干净,剁成末;香菜去根,洗净,切成末;大葱、姜分别洗净切成细末,备用;再将羊肉末放入碗内,加入绍兴黄酒、葱末、姜末、精盐、胡椒粉、茴香粉、酱油、鲜鸡汁和适量水,朝一个方向搅至水肉融合至黏稠上劲;加入香菜末和香油,拌匀即成馅料;后将面粉放入盆内,倒入适量沸水和成烫面;余下的面粉倒入适量水,和成面团;将两块面团放在一起揉匀揉透,盖上湿抹布,稍揉搓成长条,切成约栗子大的小面剂,将面剂按扁,擀成边缘极薄的烧卖皮;最后烧卖皮包入适量羊肉馅;上屉,用旺火蒸15至20分钟,即可蘸香醋食用。

“汇中茶馆”和“襟褰楼茶社”用的醋都是沈中和南货店后酱坊自产的上等酿造香醋。在羊肉烧卖馅中加入适量香菜末和鲜鸡汁,增加了烧卖的鲜味,食之更加可口,这也是“汇中茶馆”与其他茶馆做出的烧卖不同之处。

西门的“饮绿茶馆”推出的“回民烧卖”和“素艾烧卖”也别具一格。“饮绿茶馆”的老板全道智信奉伊斯兰教,他的茶馆售出的“回民烧卖”也是回民传统风味食品。与纯南方回族与纯北方回族在用料和制作方法上也有所不同,北方回族烧卖一般以牛或羊肉为主搭配其他佐料做馅(如大葱、萝卜)。而南方的回族烧卖,馅则是以糯米为主半羊肉为辅。另外,在个头上也有区别,北方的小、南方的大,虽然风味有些差异,但美味可口,百吃不厌。“饮绿茶馆”的全道智老板吸取了南北两方做烧卖的优点,揉合了南北两方做烧卖的诀窍,制成了既受回民兄弟喜欢也受汉族同胞吹捧的“鸡蛋烧卖”和“草菇烧卖”,老街上的老人们称“草菇烧卖”为“素艾烧卖”,“鸡蛋烧卖”为“回民烧卖”。

“草菇烧卖”做法并不繁琐。先将草菇去杂洗净,下沸水焯一下,捞出沥水。将牛肉或羊肉洗净,与草菇、虾仁一起剁成茸,盛入碗内,磕入鸡蛋,加入料酒、精盐、胡椒粉、麻油,拌匀成馅。将馅包入烧卖皮成烧卖,上笼蒸熟即成。“草菇烧卖”不但口味好,而且具有滋阴润燥、补肾壮阳、健脾益血的功效。一些年老体弱羸瘦、阴虚干咳、心烦失眠者趋之若鹜。

“鸡蛋烧卖”的原料配方中主料为鸡蛋、虾仁,多了鸭油,其它配料如鸡汁、淀粉、葱香末、精盐都与“草菇烧卖”相同。制作方法是:先将鸡蛋打开搅匀。取炒勺在小火上烧热,放入一点鸭油,并用净布轻擦

一遍,使炒勺内均匀分布少量油。将调好的蛋汁倒一汤匙于炒勺内,在火上擦,边擦边将勺子转动,摊成圆形蛋皮。再将洗净的虾仁沥干水分略剁碎,并用鸭油二两、黄酒、精盐、葱香、淀粉各少许拌入虾仁内做成馅子。在蛋汁摊成圆形时,取一些虾仁馅子放在勺内的蛋皮上,用筷子夹成烧卖形状。“鸡蛋烧卖”要逐个做皮,逐个包,在皮子未成熟时包起,若皮子已熟,包口就粘不起来。最后,放入蒸笼内蒸8分钟左右至熟,盛入盘内浇上热的鸡汁,即成。这种“鸡蛋烧卖”外表淡黄,味极鲜美。

“集贤居茶馆”名点“小糯米烧卖”和“水晶烧卖”在当时很有名气。集贤居坐落在县城凤凰街口,老板为叶个臣、叶介臣兄弟,人称叶家茶馆。上个世纪二、三十年代,全椒地方名士周世德(召亭)、汪文鼎(耐臣)、王宗沂(剑寒)、许鼎芬(岐僧)、刘承造(知难)、郭受禧(肖石)、汪文弼(右卿)等,三十年代末有汪崧(岳尊)、张焕琼(愚村)、夏灵峰(屏九)等,抗战胜利后有汪岳尊、张仲明、高竹村等经常在“集贤居茶馆”品茗、聊天、吟诗作对,品尝集贤居名点“小糯米烧卖”和“水晶烧卖”。

集贤居名点“小糯米烧卖”制作要点是:把香菇提前泡发,用泡香菇的水蒸糯米饭,加点酱油或者没有油的肉汤,还要加一点酒,一点糖,这样糯米饭更香。制作烧卖皮时先把少量开水倒入面粉,边倒边搅,和成面团,饧半小时。再把香菇、香肠分别切碎,加点玉米粒,稍微加点点的料酒和酱油,炒熟后和糯米饭拌一起做馅。饧好的面揉一揉,分成鱼丸大小的团团。擀成荷叶边皮儿,把馅放中间,把皮儿兜起来捏捏,留一个口,下蒸锅蒸8分钟左右看到皮儿颜色呈现透明状就好了。集贤居名点“小糯米烧卖”中的糯米是我县乡陈浅与赤镇栽培的优质小糯稻手工磨出来的。

“水晶烧卖”的做法步骤与“小糯米烧卖”基本相同,关键是面皮。用滚开水和面,边倒水边搅拌,生粉和好,在案板上倒上香油,放在上面揉面。这时候再加入剩下的一半生粉,再揉。面团揉好后用湿巾覆盖保湿。蒸笼涂油,铺上菜叶,再放上烧卖,上锅蒸5至6分钟即可。蒸出来的“烧卖”晶莹剔透,宛如水晶。

烧卖,挑逗了多少人的味蕾;烧卖,见证着老街昔日的热闹和繁华;烧卖,也温暖了几代人的记忆。时至今日,各地烧卖的品种,更为丰富,制作更为精美。但细细品尝起来,总觉得缺少点味道,这个味道就是当年老街的味道。



“2月28日,村里温氏猪场项目建设开工,预计一年能够增加村级集体经济7万元;3月1日,海钦盛羊场项目建设开工,一年也能增加村级集体经济4万余元。”4月23日,笔者走在通往定远县藕塘镇冉周村特色养殖基地的路上,驻村第一书记兼工作队队长尹大兴如数家珍地介绍着。

今年59岁的尹大兴是滁州市税务局选派驻定远县藕塘镇冉周村的扶贫干部。2018年8月,尹大兴到冉周村担任第一书记兼工作队队长,一直坚持吃住在冉周村,村民们已经习惯性地称呼他为“尹书记”。

冉周村地处定远县藕塘镇西方,池河绕境而过,金藕路穿境通过。2014年,该村被认定为贫困村;2017年,经过评估验收,顺利摘除贫困村的帽子;2019年,全村建档立卡贫困户167户、514个贫困人口全部脱贫。

攻坚路上,栉风沐雨,砥砺前行。2018年,尹大兴积极响应组织号召,来到这里,念起了“扶贫经”,开启了“扶贫路”。

打造“产业扶贫”, 村民“源头活水”有了

脱贫攻坚,产业为先。作为冉周村“第一书记”兼工作队队长,如何巩固脱贫成果,尹大兴和村“两委”反复思考。

靠山吃山,靠水吃水。村里要长远发展,离不开村级经济的壮大,尹大兴便把培育特色产业作为精准施策的发力点,因材施教,采取“一户一措施”和“一户一方案”制定贫困户产业脱贫计划。仅2019年,对全村72户贫困户申报产业补助11万元;对13户贫困户小额贷款53万元,申请贴息3万余元;开发保洁、护路、护林、巡逻等辅助性就业岗位30个,为每一个贫困户每年增加收入4800元。

2019年全年村级经济收入达到19.6万元,通过折股量化分配贫困户92户,共分红5.8万元。今年初,经过分析论证,成功引进扶贫项目——“扶贫羊”和“扶贫猪”特色养殖项目,仅此一项,一年能够增加村级集体经济约11万元,向年度村集体经济50万元目标任务又迈进了一步。

推进村级“双基”建设, 村民“幸福指数”涨了

农村“双基”建设是发展农村经济和改善农民生活的重要基石,更是提升人居环境的关键举措。这一点,作为村第一书记兼扶贫工作队队长,尹大兴在心中早有打算。

修路、修桥、解决吃水难、整治村容村貌……尹大兴每天忙得脚不沾地。2019年,在他的带领下,叶家一主桥三辅桥建设完成,6条村民组2.1公里道路修建畅通,架设路灯248个。小沈村民组下水道改造,小刘村民组至叶家沟渠清淤等工程项目正在推进。硬件上去了,软件跟着来。他率先启动全村人居环境整治工作,一年下来,共组织720人次拆除废旧房屋50间、厕所42处、猪圈492间,清理垃圾杂草等约131吨,清除塘坝29亩,完成旱厕改造79户,引领示范作用得到县、镇两级党委和政府的肯定。

辛勤的工作,换来丰硕的成果。2019年,全村建档立卡贫困户167户、514个贫困人口全部脱贫,群众满意度和幸福指数有了明显提升。尹大兴的不懈努力也得到了市、县选派部门的好评,获得2019年度全市扶贫干部“优秀”荣誉称号。

防疫脱贫“齐发力”, 村民“粮袋子”满了

2020年新春,突如其来的新冠肺炎疫情牵动着所有人的心。在这个特殊的节日里,尹大兴克服家庭中的困难,安排好90岁且因病常年住院的老父亲,提前返回驻村开展基层一线的防疫工作。

“村民的生命安全和身体健康是最重要的,必须时刻放在心上!”一回到村,尹大兴便与村“两委”积极对接,成立党员志愿队,带领全村党员干部和驻村工作人员,开展入户排查、宣讲,进入户户发放口罩等防护物资,对返乡人员进行摸底核查,确保疫情防控工作全覆盖、无死角。

一手抓防疫,一手抓脱贫。在做好疫情防控的同时,春耕生产之际,他带领村民积极开展春耕生产,推进“五早”种植,共种山芋、花生、西瓜等200余亩;鼓励37户家庭农场、合作社等种粮大户对2600余亩小麦进行施肥、打药,保障了村民夏季“粮袋子”丰产丰收。按照分区分级管理要求,开展“双送双促”活动,鼓励外出务工农民积极复工复产,共输出劳务人员254人。开展消费扶贫,动员市直党员积极购买“扶贫鸡蛋”,最大限度降低贫困户因疫情带来的损失。

脱贫摘帽不是终点,而是新生活、新奋斗的起点。一定要在收官之年交上一份经得起检验的满意答卷,尹大兴是这么想的,也是这样努力的!

扶贫路上的「尹书记」

○朱一艳

记滁州市税务局驻冉周村「第一书记」尹大兴

