



| 晚晴人物

安海61岁张淑妹： 手工炸菜粿 飘香半世纪



百年传承的好味道



一个街边小摊,承载了几代人的味蕾记忆。

张淑妹的父亲从十几岁起便在安海街头摆摊卖菜粿,并靠着这个小摊养活了一家大小。从小,张淑妹便会帮助父亲打下手,无论是洗萝卜,还是售卖。张淑妹记得,还在读小学的时候,因为家就在校边上,每天她会帮忙到学校的铃声响起来了,才从家里跑去上学。后来,张淑妹辍学回家,正式跟着父亲学做菜粿,从挑选食材到洗切萝卜,再到磨米浆、蒸菜粿、炸菜粿,每一个步骤她都要亲力亲为。

如今61岁的张淑妹已然做了半世纪的菜粿。

“那时年纪还小,觉得做什么都很辛苦,抬蒸笼要力气,炸菜粿又要在油锅旁站一整天。”张淑妹一边说着,一边比画着抬蒸笼的样子。那时,都是用传统的土灶台蒸菜粿,每一层蒸笼有120斤重,每个灶台要叠七层,就必须两个人爬到灶台上,将灶台下的人抬过来的蒸笼叠放上去,“一个灶台一次就要蒸上千斤,每次抬蒸笼都要用尽吃奶的力气。”张淑妹介绍,菜粿好吃,但制作起来却颇费工夫。菜粿以米浆和白萝卜为主要原料,蒸制成糕,再经油炸而成。以前每个步骤基本都是手工制作,洗米、浸米、磨米浆、磨白萝卜浆都耗时耗工,再到蒸煮炸的阶段,更是要顶着高温才能完成。安海菜粿要“三熟”,萝卜米浆加入适量的盐等调味,先倒入锅中翻炒至黏稠称为“一熟”;再倒入蒸笼用水蒸气蒸熟,即为“二熟”;“三熟”是将菜粿坯切成适合入口的四方小块,用油炸至金黄。这“三熟”都要在灶台炉火边完成,每天都要经受高温的考验。

制作过程的辛苦不言而喻,但张淑妹一步一步传承着父亲教导她的每一个步骤,一点也不敢马虎。

张淑妹说,虽然做菜粿的主材料只有萝卜和米浆,但这两个食材的选择也很有讲究,“米要用‘再来米’,也就是陈年米,新米不能用,最少是要放半年以上的米,这样的米做出来的米浆才不会太黏。萝卜要用最新鲜的,有一点脱水的都不行。”

正是因为坚守传统的工艺和严格的食材选择,张氏菜粿一直深受安海人的喜爱,成为安海几代人记忆里的味道。张氏菜粿的好味道吸引了四面八方的食客,2016年,更是吸引了央视名嘴李佳明和春晚导演组一行人。他们专门来到张淑妹的菜粿店现场拍摄采访,美味的菜粿让李佳明赞不绝口:“菜粿虽然工艺简单,但是食材都很好,如萝卜、米粉,都是很健康的食材。我觉得这些美食健康、自然,又很简单,别有一番风味。”

一天卖3000斤菜粿

央视的这一次拍摄让张淑妹的菜粿店更加名声在外,本来忙碌的她更加忙碌了。

早上8点,张淑妹就准时打开店门,将第一批送过来的菜粿坯切成块,摊在案板上吹凉,案板周边,四五台大功率的风扇对着菜粿坯卖力地工作着。在她身后,一个四脚铁架上支起一口有些年月的大黑锅,里头的油正翻腾着。“以前都是半夜做,下午开店。现在忙不过来,都是早上就来开店了。”张淑妹说,过去几十年,她和家人都是凌晨3点多就起床制作菜粿,到下午2点半左右开店售卖。但现在每天上午8点便开店,而制作要提前到前一天下午六点。“制作菜粿必须提前七八个小时制作,不然蒸熟的菜粿无法完全冷却。为什么一定要让它完全凉下来呢?这样菜粿才不会生水,如果热热的下去炸,炸的时候会粘锅,菜粿就不好吃了。”所以,每天开店的第一件事情,张淑妹就是将菜粿坯切成两三斤左右的方块,摆在桌面上

吹凉,“已经吹了一个晚上,但菜粿坯厚,里面要完全凉下来需要很长时间。”说话间,有客户来购买菜粿,她立刻转身到油锅边,准备炸。“炸时更要注意,一定要等油非常热,才能下菜粿。只有这样,炸出来的菜粿才能外酥内嫩。”等到一锅热油烧开,张淑妹将菜粿轻轻放入油锅中,油随着“滋滋”的声音一下子窜开来。张淑妹熟练地操作着,“再怎么熟练还是经常会烫到手,这是家常便饭的事,都习惯了。”

早上9点,店里一片忙碌景象。张淑妹一边给现场的客户现炸现卖,一边还要忙着开单,原来,许多从泉州市区、晋江市区来提货的跑腿小哥已经等在旁边,他们是帮忙送货的。“我们给很多酒店、小吃店提供批发服务,每天都要送出去很多菜粿坯。”张淑妹说,现在店里每天要卖3000斤左右的菜粿,“现在是淡季,要是到冬天或者节假日,一天七八千斤是常有的。”

老味道的新生



现如今,张淑妹的客户不仅是安海当地人,还有从晋江市区、泉州市区甚至厦门特地

赶过来购买的“忠实粉丝”。“还有很多外省的顾客。有一位北京的老顾客,买了四块菜粿,一共60元,但运费却要七十几块。我劝他回来再吃,顾客说没办法,太想念家乡的味道了。”说起这些客户,张淑妹很开心,虽然忙碌得没日没夜,但是客户的喜欢让她充满了动力。

但是,做菜粿毕竟是个体力活,随着年纪的增长,张淑妹开始担忧起这门手艺的传承。2006年,她将在外工作的儿子颜海生叫回来,“这个店得由他们下一代去传承,不然到我做不动了,这个店就没了。”如今,儿子负责生产,也到店里帮忙售卖,完全能够独当一面,这让张淑妹很欣慰。“年轻人,比较跟得上时代。他接手后,让这个老味道有了新生。”原来,颜海生接手生产不久后,就引进蒸汽房,把传统的土灶蒸煮换成了现代化的技术,将蒸的时间大大地加快了。而且,颜海生还拓展了销售渠道,除了传统的零售批发以外,还搭上了电商团购平台的快车,不仅为知名的酒店、小吃店提供批发,还给各种团购平台供货。

如今,儿子媳妇都在店里帮忙,一个负责生产和店里的售卖,一个负责电商团购平台。而张淑妹依然守着小店,每天为上门的顾客现炸一锅又一锅金灿灿的菜粿。

本期刊名题字人物



林维亮 晋江人,原晋江市季延中学物理高级教师。现任晋江市老年大学书画学会理事。

“晚晴”刊名邀你来写

刊名题写请注明个人简介(含个人照片)、联系电话。

才艺秀场

书法、绘画、摄影、诗词、剪纸……如果你喜欢这些、擅长这些,那么,这里便是你展示的舞台。“才艺秀场”作为展示老年朋友才艺作品的平台,长期面向全市老年朋友征集优秀作品。



剪纸作品:《共抗台风》
作者:洪金枝(女,1954年生)



摄影作品:《朝霞满天》
作者:廖金铸(男,1948年生)

《晚晴》周刊联系方式

为了方便与读者们互动,我们设置了多个互动渠道,欢迎与我们联系。来信来稿请注明姓名、年龄、联系方式。

联系电话:13505065057
15980068048

投稿邮箱:33853075@qq.com
84552165@qq.com

微信留言:关注“晚晴周刊”微信公众号,直接发送至后台。

寄信地址:晋江市长兴路报业大厦20楼
晋江经济报社专刊部《晚晴》周刊收。