

慈城端午有一种时令美食,叫乌馒头。“端午乌馒重阳粽”,是流行此地的旧俗。有老人说,过去,慈城端午不吃粽子、不划龙舟,只吃乌馒头。

这是一种沾着糖底、盛开成莲花状的馒头,上下两只相背叠合如一个莲座,咬下去软糯香甜。乌馒头一般都两只起卖,取“成双成对”的意思。

据记者了解,乌馒头是一种只在江南流行的美食,只有慈城、余姚、舟山部分地区有卖。只是,现在会做乌馒头的店家不多了。临近端午,记者寻味慈城,发现仅有4家店还在卖,而本地人开的只有1家。



寻味端午乌馒头

在余慈一带,有着不一样的时令美食
如今慈城仅有4家店会做,只有1家找到了“传人”

□记者 顾嘉懿 文/摄

慈城民生路早餐店,制作历史最长

位于慈城民生路158号的早餐店,是当地人方寻得到的美味。59岁的陈亚芬往前一站,就是响当当的金字招牌。清晨,骑着自行车、电动车路过买早餐的人络绎不绝。

“学做乌馒头的时候,我刚结婚不久。”陈亚芬告诉记者。那时,有位供销社退下来的阿凯师傅,50多岁,租了她家房子开店,卖乌馒头。后来陈亚芬长大结婚,阿凯师傅就把手艺传给他们夫妻。前些年,丈夫意外离世,做早餐的只剩她一个人。细数年头,陈亚芬坚守早餐店已有35年。

乌馒头的做法大同小异,蒸糖水是关键的一步。陈亚芬会在前一晚,将黄糖熬成枣红色,冷却备用。次日一早起来揉面,小麦粉加苏打,加泡发粉,混合白糖的温水,匀开。面团根据天气把控发酵时间,而后取小块放进盛糖水的模具。在此之前糖水要先蒸热5分钟,以免面团不易膨胀。

旧时做乌馒头,会在模具底盘放一张梧桐叶,以防粘底,现在换成了白铁皮,抹点油。二次发酵也是关键,天热发酵快,10分钟就够,天冷发酵慢,时间稍长,等面团体积和碗边齐平就可以上蒸笼,15分钟便能出笼。

乌馒头出笼即食,虽然但松、香、软、糯,只是“懂”它的食客更偏爱冷食,冷食爽口,更有嚼劲。

因为销量有保证,陈亚芬每天都做新的。凌晨2点起床,清明做青团(青团)、端午做蜂糕、乌馒头,下半年做金团,这是陈亚芬的四季。



林秀萍、林元忠准备给乌馒头打包。

从“送节”到“寻味”

这些年,不少台州、莆田人来慈城谋生,也渐渐学会了做乌馒头的手艺。

“仙居早餐店”位于慈城保黎北路,老板应先弟和老板娘孔新菊都是台州仙居人,2000年来到慈城做早餐。“一般,端午前一天晚上,做乌馒头的人都是不睡的。”孔新菊说,因为端午当天,乌馒头的需求量最大,一天就能卖1000多个。

离他家不远的还有一家“祈福馒头店”,夫妻俩林元忠、林秀萍是福建莆田人,来宁波十多年。早时,他们的店开在慈城华联菜场,生意火爆。菜场拆掉后他们迁至此处,上门的都是老主顾。店面不大,但靠近马路,方便他们做“打包”生意。许多来慈城游玩的人,会来他家捎带些乌馒头走。

民主路55号的吴小文大饼店的吴素琴也是仙居人。她今年57岁,来慈城23年,每年4月至8月做乌馒头。她喜欢用赤砂糖做糖浆,成本略高,但好吃。“现在生

意不太好,爱吃乌馒头的多是老人,但他们因为糖尿病不能吃,会买给小孩吃。”早已融入本地的吴素琴说,“以前乌馒头是女婿送给老丈人,现在是老人买给小孩,说来也很有趣。”

据了解,旧时,慈城端午有“毛脚女婿”孝敬老丈人的“端午担”,少则四色,多则八色或十二色,用竹篮盛之。除了“嘎嘎”叫的大白鹅,乌馒头也必不可少。一般为64只,客气的话128只,以梧桐叶包裹,白绿相衬,姿态甚美。“现在已经没人会挑担啦。”林秀萍笑说,但“送节”的习俗还在,洪塘有位老先生年年端午都到店里买乌馒头,一买就是120个,说是邻居叫他带的。

因年纪渐长,吴素琴已很少动手,儿子吴华屏刚接棒,35岁的他觉得,做乌馒头,发酵最难。乌馒头成为端午的时令美食,更主要的原因还是天气。天热适合面粉发酵,天冷发酵难,做的人自然少。

从慈城到余姚,乌馒头的传播“路径”

因为制作辛苦,起早太累,乌馒头的制作技艺少有人学。陈亚芬的早餐店无人接棒;孔新菊曾经有个学生,“在店里站了两个早上就跑了”;林秀萍倒曾应邀到慈城中心小学给孩子们上课,普及一些常识;吴素琴的儿子愿意学,是唯一一个有“传人”的。

2017年,乌馒头制作技艺,入选第五批余姚市非物质文化遗产。“乌馒头是姚东片区的传统小吃,余姚有人做也不奇怪。”余姚非遗中心工作人员告诉记者,前年征集非遗项目,乌馒头由乡镇文化站报上来,顺利入选。逢年过节,余姚组织非遗汇活动,乌馒头都很受欢迎。

在余姚,丈亭老章乌馒头店比较有名,

开在丈亭老街有百来年历史。传到今天的传承人、62岁的章国家手上也有十几年了。当地有句“大桥脚下糕老章”,可窥其知名度。近年来,章国家的儿子章立欢习得了这门手艺,还兴致勃勃地进行了一番工艺改良。“原来的模具是白铁皮,我换成一种铝合金,受热快;以前的蒸笼是圆的,受热面积小,我设计成一种方形,一次能多蒸几只。”章立欢兴致勃勃地说,目前,他家的乌馒头3元一对,生意还不错。端午节那天买的人多,除预订外,散客过来可能要排队。

三门市也有卖乌馒头的,只是做了几十年的张万传师傅年纪渐长,这些年已不再“出山”,但他告诉记者,三门市镇菜场的南门有位罗姓师傅,做的乌馒头也还不错。

故事多一点

距慈城民生路早餐店不远,有一条乌沈巷。慈城文史爱好者钱文华从小住在乌沈巷附近,他给记者讲了从前听老人说的乌馒头故事。

元末明初,乌沈弄口有家远近闻名的馒头店,老板乌杰,本是读书人,后弃笔归隐。因为元朝压迫太甚,他秘密参加反元活动,

乌馒头的来历

组织民众揭竿而起。起义之日,他们拆下各家的门环托盖摇铃作联络用具,于端午之日将元朝官兵打败。胜利之时,乌杰拿出仿造门环托盖样子的馒头,分给百姓吃,老百姓遂将这种馒头成为“乌杰馒头”,顺口叫乌馒头。

这个故事也有不同版本,有一说是元朝

战败了的降臣败兵成为堕民留在本地,为警示自己,他们会在端午食用乌馒头,以记骄奢必败的教训。还有一个版本附会说是宋高宗赵构当年路过慈城,赞叹有深色糖浆的“乌馒头好吃”,从而得名。因为有皇帝赞许,别地商家不敢擅做。不管事实如何,乌馒头的确成了慈城这一带特有的时令美食。