



状元糕,是中国传统糕类小吃之一,各地虽制作方法、食材、外形和风味存在差异,但都含有祝福之意。由于名字听起来相当吉利,许多考生在考试前都会买来吃,希望能够在考试时超常发挥,考出理想的成绩。



状元糕：一份美好的祝福

记者 胡秋萍

寻找那一份美味

在新昌,状元糕是许多宴席上都会出现的一道小吃,通常叫“糍糕”(谐音),与状元糕一起的还有吉祥糕、一品糕、双全糕等,都寓意美好。在一道道鸡鸭鱼肉和海鲜大菜间,上来一笼状元糕,就如一股清流汇入,顷刻间获得大家的青睐,纷纷举箸,在品尝美味的同时也给宴请人送上美好的祝福。

6月4日,记者几经辗转,终于在城东找到了做糕多年的吴松华师傅的作坊。然而不巧的是,只有他儿子吴伟楠在作坊,部分做好的糕整齐地排列在案板上,而吴松华却不在。

“我爸出去了。”吴伟楠告诉记者,当天的状元糕已经做完,想看做糕的过程是不可能了。

正在说话间,吴松华骑了三轮车回来。原来,他是去给预订状元糕的几家酒店送货去了。

吴松华告诉记者,他们每天做四五十斤米的状元糕,过年过节期间会加倍,其中一部分是状元糕。而做糕的材料,当天用完了没办法临时加,需要提前一天准备。当时,一大桶米正被水浸泡着。

“米是糯米和粳米按比例配好的。”忙活了一阵子,吴松华将桶里的米倒进一只箩筐,让泡软的米沥水。雪白的大米和着水欢快地扑向箩筐,仿佛知道接下去自己将要完成的使命一样,义无反顾而又充满欣喜。

见证美味的诞生

昨日早上7时许,记者又一次走进吴松华的作坊。此时,浸泡后的大米已经被磨成米粉,静静地躺在盆里,等待着吴松华将它们变成一块块有着美好寓意的状元糕。

“米粉是昨晚磨好的,先给它拌好糖,然后得放一夜才能做。”吴松华话不多,忙活在制作台、蒸锅、案台和米粉盆之间,偶尔说个一两句。

浸泡后的米虽然放置了差不多半天时间才磨成米粉,仍然有一定的水分。加了糖拌匀放置一个晚上自然发酵,到早上会有点结块。要做出Q弹可口的糕,需要将米粉打散过筛,保证颗粒足够细小而均匀。

舀了打散的米粉倒在筛子里,随着吴松华有节奏地晃动筛子,雪白的米粉簌簌飘落到不锈钢大盆里。在制作台放好做状元糕的特制方形蒸架,扣上木制模具,舀了过筛后的米粉倒进模具,用特制的刮片将米粉在模具中铺满刮平。

“红色的米粉是拌了红酒曲。”从旁边拿了字模,用铲刀铲一些淡红色的米粉放在字模上,刮开,去掉多余的粉,再将字模对好位置,覆盖在刮平的米粉上。用铲刀轻敲字模两下,再拿起字模,雪白的米粉上就留下了一排淡红色的方框图案和“状元糕”等字样。在不远处,一台电蒸锅一刻不停地冒着热气。

美味和祝愿同生

对好模具上的间距,用长尺般的刀片切好块,状元糕就基本做好了。做好两个蒸架的状元糕,吴松华转身来到蒸锅前。揭开锅盖,热气一下子蒸腾开来,随之而来的是状元糕特有的香味:大米的清香,又带着丝丝甜味。香味扑鼻的瞬间,口舌生津,禁不住咽了咽口水。细看蒸好的状元糕,淡红色的图案边框和字都变成了较深的红色,一块块糕之间的间距比蒸之前反而要大了。

将蒸好的两蒸架状元糕放到一旁,把刚做好的状元糕上蒸锅蒸。稍微晾凉的状元糕被反扣在一块转移板上,揭去蒸布,在状元糕没字的一面撒少许米粉防黏,一块块状元糕又被转移到一块宽大的案板上放凉。

“这几天,一早就有人专门来买‘状元糕’。”吴松华说,临近高考,人们会专门挑状元糕买,所以他当天特意做了几锅状元糕。“也是一种祝愿吧,做长辈的总是希望孩子能够考得好一点。”据介绍,我们在城区买到或在酒店吃到的状元糕基本上都是出自吴松华之手,许多星级酒店都是他在供货。

记者也买了一些回家品尝。轻咬一口,大米的清香在唇齿间流连,甜而不腻,趁热吃软糯不粘牙,放凉了吃Q弹有嚼劲,就是这个味道。今天是高考的第一天,希望新昌的每一位考生都能超常发挥,考出好成绩,考上好大学。