

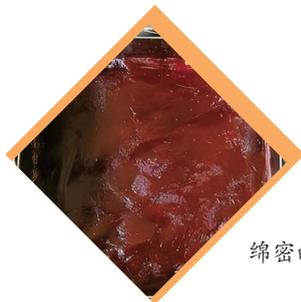
熟梨糕：津门烟火里的乡愁密码

记者王敏文图

一块熟梨糕，半生相思愁。从天津胡同里的汽笛声，到银川院子里的葡萄架，吕富春夫妇用六十载光阴，将故土的米香揉进了塞上的风物里。这掌心大小的吃食，裹着两座城的烟火，也盛着寻常百姓最朴素的念想——所谓故土难离，不过是一口热乎的甜，在舌尖、心头生生不息。



多彩的熟梨糕。



绵密的豆沙做料。

熟梨糕家庭版制作方法

食材准备：

主料：隔年陈米500克（或宁夏富硒米）

辅料：清水/温羊奶200毫升、豆沙/酸枣酱适量

工具：竹筒模具、蒸笼

传统做法：

1. 米粉中分次倒入50℃水或者温奶，掌心贴盆沿顺时针揉搓。合格面团应满足“手不黏粉、盆无残渣、面如初雪”的标准。注意，羊奶替代水和面，需先煮沸撇去奶皮，和面更顺滑。

2. 竹筒模具提前用盐水煮过防裂。填粉时“三压两松”，先填满压紧，再松手补粉，重复三次至九分满；蒸锅水沸后猛火蒸2分钟，再转文火蒸2分钟，至糕体自然隆起。

3. 用宁夏酸枣200克配50克黄冰糖，熬至泛起鱼眼泡时加3滴胡麻油提亮；红豆熬成豆沙，先铺豆沙，再点酱，“中心堆雪，四周留白”，保留米香余韵。

A 竹笛声里的美食记忆

20世纪30年代的天津卫，清晨在海河的水汽氤氲中开启。南市街头，推着独轮车的老汉掀开蒸笼，一团白雾裹着米香冲天而起。竹制的“梨糕模子”里，巴掌大的熟梨糕正被孩子们攥着铜板围住——这是老一辈天津人刻在骨子里的童年记忆。

虽是叫“熟梨糕”，但其实与梨无关，它里面的“梨”字应该与“哩”字相通，意思是“熟哩儿”。最初的熟梨糕，是用大米磨成粉渣，蒸熟后作为主料。制作时将米面置于木甑中，放在蒸锅上蒸一分钟，然后在其上涂抹各种小料即可。有豆馅、白糖、红果三种馅料，后来才逐渐发展到橘子、苹果、菠萝、草莓、巧克力、黑芝麻、香芋等多个品种的馅料，形成了一种地道的天津风味小吃。

说起儿时吃熟梨糕的记忆，在银川生活了大半辈子的62岁的吕富春很是感慨，“我老家是天津的，小时候，街头巷尾都有卖熟梨糕的，只要一听到那‘喻儿喻儿’的竹笛声，小孩子们会从四面八方闻声而至，争相购买。”有的有固定位置的摊贩，会现场制作，只见蒸笼里滚水翻腾，不消半刻钟，软糯的米糕便顶着豆沙或白糖堆成的“雪山”热腾腾地出锅了，最妙的当属酸沫膏，往上面浇一勺，野生酸枣熬成的果酱酸甜沁人，恰似天津人骨子里的爽利劲儿。“酸酸甜甜的，孩子们都喜欢。”吕富春笑着说。

B 米香里的时光密码

制作熟梨糕是门讲究的手艺。吕富春说，老辈人传下的规矩里，需选隔年陈米，褪去新米的燥气；石磨转速要缓，让米粉在温热摩擦间渗出淡淡焦香。和面时讲究“三光”——手光、盆光、面光，水量的把握全凭掌心的记忆。

“模具早年间用梨木雕成，后来改用竹筒，蒸出的糕体自带植物清香。”吕富春的老伴做熟梨糕很是拿手，用她的话说，“闭着眼都能做出来。”

她介绍说，蒸制时火候最是关键，初时猛火催发米香，待蒸汽攀上笼顶，又要转文火慢煨，让糕体在氤氲中自然蓬松；出锅时点上酱料，“豆沙要熬出沙沙声，酸枣酱得泛起鱼眼泡。”这些细碎讲究，如今都成了两位老人无法割舍的往事。

吕富春说，每逢腊月二十三祭灶，母亲总会把最大的蒸笼架在煤球炉上，家里5个孩子像小燕子似的围着灶台转悠。“小五子，别掀盖儿！”母亲总要用擀面杖敲他冻得通红的手背，“蒸糕见三次白汽才算成，跟女人怀胎十月一个理儿。”

印象最深的是出锅那一刻。蒸笼盖掀开的瞬间，她总忍不住伸手去抓，烫得左手倒右手直跳脚，新棉袄袖口被酱料染得星星点点。年夜饭前的熟梨糕最珍贵——母亲会把糕捏成元宝形，用筷子蘸胭脂米酒点上红痣，供在灶王爷像前当“开口笑”。孩子们跪在蒲团上磕头时，眼睛总斜瞟着供桌，生怕那抹甜被神仙独吞了去。

C 宁夏特色的米糕

“现在我们生活在银川，给孩子们做米糕时，会加一些地方特色进去。”说起老伴改良的“塞上风味熟梨糕”，吕富春很是得意。为了配合老伴的“实验”，他们在院子里种葡萄，用葡萄熬酱，大米也是用的宁夏特色富硒米，再加上一把枸杞，还有宁夏的酸枣，这些地方风味做出的熟梨糕，有了自己新的风格，但不变的，是两位老人对家乡化不开的乡愁。

宁夏头茬枸杞晒干碾粉，掺进米粉中，蒸出的糕透出淡淡的橘红色；吴忠的滩羊奶煮沸放温，替代井水和面，奶香裹着米香，像是给老味道包了层新棉袄。最讨孩子们欢心的是葡萄酱——自家院里种的巨峰葡萄熬成浓浆，酸甜里带着阳光味，点上糕尖儿便成了“会爆汁的糖葫芦”。

老两口常去早市挑本地酸枣，宁夏的酸枣个小皮薄，熬酱时得加一勺胡麻油润色。有一回孙子嫌酸，吕富春的老伴便混了半勺八宝茶里的芝麻与核桃碎，竟成了抢手的“塞上八宝酱”。蒸糕时依然用着从天津带来的竹筒模具，只是如今蒸笼边上总挨着烤土豆和羊肉臊子，灶台间五味交融，像极了天南地北的烟火在此处碰头。

食物或许真的比人懂得如何和解——用旧时的米香安抚乡愁，借新的风物诉说新生。