

龙游美食多,情飧天下客。在今年 10 月 27 日的 2019 年国际汽联亚太汽车拉力锦标赛“龙天小镇”杯中国(龙游)拉力赛收车仪式上,我驻足荣昌广场,看到了一幕人来人往、热闹非凡的盛况。原来,县里有关部门正借助赛事举办首届“龙游风味”汽车美食节。陈列的有龙游发糕、北乡汤圆、西乡葱花馒头、南乡青稞麻糍……龙游四乡各地的各种美食小吃齐聚县城,着实让本地市民和八方宾客们大饱口福,尽情地享受了一番舌尖美味。



葱花馒头

龙游点心趣谈

◎泥 土



汤圆

一

品味美食之余,我细看每个小吃摊位的招牌,上面统一印制“龙游风味”四个字,估计是有关主管部门意在打造龙游小吃统一品牌。笔者以为,这一举措的出发点非常可贵,但取名“龙游风味”似乎有待商榷。“风味”一词,用在饮食方面一般可解释为特有的味道,比如上海人喜吃甜,上海菜就普遍带有甜味;龙游人喜吃辣,地道的龙游菜就没有不带辣的,无辣不过瘾。这就是一个地方饮食的特有风味。如果将“龙游风味”作为整个龙游餐饮业的美食品牌是相当不错的,而单就龙游小吃,也就是所谓的“小餐饮”,冠以“龙游风味”一名不是很妥当,不如直接挂名“龙游小吃”,似乎更为贴切。但为避“沙县小吃”类同之嫌,不妨改名为“龙游点心”,既还原了龙游小吃的统称,又充满了浓浓的人情味,也让人耳目一新、心头一动,或许更容易叫响。

“点心”之名,网上的解释并不准确,甚至是错误的。而《新华字典》中的解释又过于简单。龙游县内何时始用“点心”二字,已难以考证,但龙游民间以点心待客之道,却是自古有之,而且很有讲究。比如,家有客人到来,必先端以糕饼茶招待,然后以发糕、馒头、汤团或鸡子挂面等点心招待,再以酒肉饭盛情款待。而且随着客人身份的不同,会安排不同的点心。比如,未来女婿第一次上门,未来的丈母娘会精心地烧上一碗香喷喷的肉崽鸡子(蛋)点心。如果是贵客临门,女主人则会捧上一碗热气腾腾的香油葱面点心,碗底还卧有两个荷包蛋。

中国现代著名散文家、文学理论家、评论家、诗人、翻译家、新文化运动的杰出代表周作人曾写过一篇随笔《南北的点心》,他在文中对点心的由来和中国南北点心的区别有比较详细的阐述。清代顾张思的《土风录》卷六有云:小食曰点心,见《吴曾漫录》。唐郑修为江淮留后,家人备夫人晨饌,夫人谓其弟曰“治妆未毕,我未及餐,尔且可点心。”由文中可知点心古时亦指晨饌。同书又引周辉《北辕录》云:“洗漱冠栉毕,点心已至。”后文说明点心为馒头、馄饨、包子等,在唐朝已有此名了。文中讲到南北点心的差异:“我们只看北京人家做饺子馄饨面总是十分苗实,馅决不考究,面用芝麻酱拌,最好也只是炸酱;馒头全是实心。本来是代饭用的,只要吃饱就好,所以并不求精。若是回过来走到东安市场,往五芳斋去叫了来吃,尽管是同样名称,做法便大不一样,别说蟹黄包干,鸡肉馄饨,就是一碗三鲜汤面,也是精细鲜美的。”从这一点,便可知南方人对于饮食的一种讲究了,北方人做点心为果腹,而南方人做点心却为解馋。从周

先生的文章中,我们还知道了点心有干点心和水点心之分。干点心就是指茶食糕点,各类面食、汤团等就是水点心,而龙游的糕饼茶当然就属干点心之类了。由此,我们这里所述的龙游点心,就包括了糕饼类茶点。



发糕

二

龙游多美食,已成省内共识。这主要源于龙游建县历史悠久,至今已有 2200 余年,而且曾是春秋时期的姑蔑国故地,历史文化积淀深厚,从而带来龙游饮食文化的地道与丰富;而明清时期享誉海内外的“无远弗届、遍地龙游”的商帮文化,则助推龙游饮食文化更为多元与璀璨。腌、煎、炒、炸、炖、煊、蒸、煮、溜、煨,各式烹饪技法独特老道;酸、甜、苦、咸、辣、鲜、香、臭、淡、浓,各种味道调制恰到好处。形成



青稞

了中国“八大菜系”之外独具特色味道的“龙游菜”。过年过节或喜庆家宴的“龙游十大碗”;好友小聚和把酒言欢的红烧臭豆腐、水灼五香干、干煸泥鳅、酱鸭和皮蛋等下酒菜;小年夜(农历腊月二十四)家家户户吃圆粿(汤团);正月里拜年作客的“糕饼茶”鸡子糕、白糖枣、芙蓉糕和必吃点心发糕、葱花馒头;端午节的大肉粽子、绿豆糕和清明节的青稞……等等,交织成一道道靓丽的龙游美食风景线。

龙游美食的灵魂是独特的“龙游味道”。一种美而不华、甜而不腻、香而不裒、辣而不热、咸淡相宜、色味相配,又带点浓浓乡土气息的味道!而龙游美食的精华又是“龙游点心”。一种“点点心意,足以让人难以忘怀和割舍”的特有的“龙游味道”。龙游点心品种繁多,按种类分,有糕类:发糕(有红糖、白糖之分)、七层糕、糍糕、雪片糕、连环糕、鸡子糕、芙蓉糕、白糖枣等;有团类:汤团(俚称妈妈头圆粿)、麻汤团、酱粿、青稞、油煎粿、鸡子粿、豆腐丸、肉丸、馄饨等;有饼类:月饼、麻饼、酥饼、烤饼、豇豆饼、南瓜饼等;干食类:豆糍、米胖糖、油麻糖、番薯片、番薯条、笋豆等;还有其他各类:葱花馒头、粽子(有甜、咸之分)、肉圆、糯米猪肠、米粉糊、参粉糊等。龙游自古有东、西、南、北四乡之分,乡域不同,饮食习惯也有所不同,所做的点心也就有所区别。四乡中犹以北乡所做点心品种最多,而南乡所做点心最为讲究。所以龙游点心如果按地域来划分,也可以反映出一方的风土人情与风俗习惯。

龙游点心普遍用料讲究,做工精细,有的点心制作还需要一定的手工技术活儿。现在许多的点心都是通过机器流水线制作而成,而非手工制作,味道就差了很多。比如龙游汤团,汤团皮是挑选上等的糯米经过浸泡七天七夜后水磨成粉,再晒干储藏备用而来;馅料则以五花肉、白豆腐干、白萝卜加香葱调料为最佳口味。南乡人就地取材,常以冬笋或笋干代替白萝卜作馅料,做成的汤团味道就明显变差。前不久的中秋节,我逛了一趟湖镇老街,吃到了湖镇宝林食品厂所做的麻炒月饼,感觉味道不错,有一股地道的龙游月饼味,那是一种永远也不会忘记的儿时味道!仔细一打听,该食品厂的老板就是原湖镇供销社食品厂的糕饼师傅,拥有手工做糕饼的一身本事,供销社解体后他就买下了食品厂的部分房产,自己办起了糕饼厂。三十多年了,宝林师傅夫妻俩一直坚持纯手工制做,一心一意做糕饼,一丝不苟做生意,做出了口碑,做出了名气,做出了龙游点心的活的灵魂的传承。而去年在北乡时,一次乡间行之所见,却令人十分痛心。那天,三五好友在欣赏石楼梯美景的返程路上,忽有一阵阵的清香扑

鼻而来,仔细一看,发现公路边有一家规模不大的发糕厂,工人们正在忙着在流水线制作龙游发糕。据介绍,其发糕直销杭州、上海的大饭店、大超市,销路很好。我望着一笼笼刚出锅的热气腾腾的发糕,闻着蒸糕过程中所散发出的那股特有的香味,早已垂涎欲滴了。我们来不及尝上一口,就每人买上一笼捎带回家。到家后,就喜不自禁、迫不及待地想把这笼发糕当作晚餐给消灭掉。可是,刚吃了一口,就感觉味道不对头,而且韧度也特别大,完全不是地道龙游发糕的那种本味,大失所望。后来,问了熟悉的发糕制作师傅才知道,这类发糕不是纯米做的,而是充进了大量的麦粉,这样做出来的发糕更易发起,韧性更强,卖相更好,关键的是制作工艺简单了,成本价格降低了,市场销路也容易打开。呜呼!如果龙游发糕都是以这样的一种姿态和品质去闯市场,那只能是自断生路、自取灭亡,也亵渎了龙游发糕这一美名!



豆腐丸

三

龙游点心不仅仅是形美、色美、味美,有些品种的寓意也很美。龙游发糕是过年前龙游农村家家户户都必须准备的“年货”之一,代表着来年发家致富,读书做官步步高。而龙游汤团,则是自古以来龙游北乡人最为在意、最为讲究、最为隆重的一道点心。龙游北乡人称呼母亲为“阿娘”,把母亲的乳房叫“妈妈”,很有意思。由于龙游汤团的形状及像母亲的乳房,因此在龙游北乡,龙游汤团又叫做“妈妈头圆粿”,极为形象。每年的腊月二十四,龙游北乡家家户户都要搓圆粿,就是龙游汤团,无论是外出经商打工的,还是读书做官的,无论路途有多远,到了这一天,在外的子女都要回家与父母团聚,一家人坐成一桌吃圆粿,过“小年”“廿四夜”。这既有一家人团圆和幸福美满的象征,也有外出的游子们千万不能忘记父母养育之恩的告诫。

龙游点心,作为龙游美食不可分割的一部分,充分展示了龙游人民的勤劳朴实和聪明才智,也展现出龙游人民热爱生活、善于生活的一面。如何让龙游点心发扬光大,走出龙游,走遍浙江乃至全国,让龙游美味遍地飘香,再现“遍地龙游”新画卷,实乃当代龙游人值得一做的大事好事。所见所闻,县政府有关部门已在这方面做了许多努力,深感庆幸!期望早日见效。

谈到让龙游点心走向市场,走出龙游,不免又想多说几句。龙游点心品种数十种,要想把每个品种都推向市场,既不现实,也没必要,只能是精选几个有市场开发潜力的点心品种来进行重点培育。由此,让我想到近代南方点心铺招牌上常用的一句话叫“嘉湖细点”,曾经名闻遐迩,不妨也将精选的龙游点心品种统一冠以“龙游精点”招牌,或许能够闯出一方轰轰烈烈的新天地。