

来一口杜泽桂花饼

品尝家乡味道 传承百年乡愁



传统佳节中秋在即,杜泽老街上的糕饼店都忙碌起来。桂花芳香远溢,人们将其用于制作桂花饼。桂花饼其形似馒头,内空心,有桂花撒于其内,散发出很浓的桂花香味,因而得名桂花饼。其口感松脆,甜而不腻。

杜泽的村民,百年以来一直就有中秋节吃桂花饼的习俗,也用它来送礼。近年来,随着桂花饼的发扬,人们在平日里好来上一口,留住这份独特的桂花香味,留住衢北人的乡愁,也把百年的乡愁传承。

做饼是个讲究活。桂花饼为手工制作技艺,在选料和制作工序比较讲究与复杂。材料上,要选上好的白面粉、白糖、麦芽糖及干桂花,然后就开始制皮,再揉面、包陷,再擀成饼状,然后将饼扔进一匾筐芝麻堆里、匾筐左右摇晃,不一会儿,饼面上就裹满了一层白芝麻。上炉烘烤,生面自然膨起、上下饼皮由此脱层形成空心。高温下桂花的香气粘着糖浆、在中空的饼里左突右撞地不停打旋。这时候喷香四溢的桂花饼就出炉了。桂花的香甜都被饼包裹了起来,就等送入口中啦!

我们穿过老街,走过小巷。甜丝丝的桂花与浓郁的饼香飘散在空气中。而这满街的桂花饼香,也见证着一代代人的传承。

原先没有食品生产许可证,桂花饼只能现做现卖,进不了商场超市,基本只能在本地卖。不能打开市场走出去,而且也只能在8月到10月生产销售桂花饼。

杜泽人意识到手艺是没办法养活手艺的,但是工业可以。于是,在不懈的坚持与琢磨下,桂花饼的生产也迎来了一次改革。从原先的小作坊,变成了一家工业生产厂房。桂花饼制作也从纯手工变成了半工业化生产。老行当的工业便传承了下来。

桂花饼,是杜泽一代代人的坚持与传承。现在老街上的店里,都是有着三四十年的“桂花饼工龄”的“老员工”。老行当的传承与创新,在他们制作桂花饼的手上翻飞旋转着。

“做了一辈子饼了,现在看着桂花饼越来越出名,越来越多人喜欢吃,感觉这辈子也没白忙活。”

“桂花饼传承了这么多年,几代人的坚持,不可能在我这砸了招牌。我虽然年轻,但是也可以用年轻人的方法让桂花饼也年轻起来。”

把美好的乡愁传承下来,是杜泽人的初心坚守。

随着电商和文旅产业的发展,杜泽桂花饼进入了更多人的视野,被更多人了解。并且为了给不同的消费群体提供服务,杜泽人开发不同的营销渠道。为了便捷老人孩童,在超市上架出售;为了外地客户,进行淘宝等电商销售;以及边做边卖的沉浸式销售,打造文旅品牌。还有做出批发到市区菜市场门口卖的,各显神通。但都是为了让自己做了一辈子的小小桂花饼,被更多人品尝到、喜欢上。

杜泽老街的桂花饼产业可以说是杜泽人精神的一个缩影和代表了。除了老街上的店面,还有很多桂花饼从业人也在兢兢业业、勤勤恳恳地为这份热爱作自己的贡献。

内容 / 衢江区康投集团
图 / 邵秀清