



把霉干菜肉馅裹进面团



撒上黑芝麻



送入炉内烘烤

炭火焙香廿四载一枚烧饼寄乡愁

【享好“食”光】

口文/图 记者 吴意琼

近日，天气转凉，买烧饼的人又多了起来。走进虎鹿镇蔡宅村正大街，沿着石子路漫步，无需刻意寻觅，循着饼香便能找到蔡宅烧饼铺子。24年来，这缕香气成了村民和游客的“味觉导航”。

铺子不大，门口就是一口大炭炉，78岁的蔡宝娜正在案板前揉面，面团在她的掌心里被翻揉得油亮。“女儿胳膊扭了，这阵子我得顶上来。”她一边说着，手上的动作没停，团面、裹馅、贴饼、出炉一气呵成。蔡宝娜原本是虎鹿镇潦溪村人，她的女儿朱生芳嫁到了蔡宅，她干脆也跟着过来。那是2001年10月23日，蔡宝娜支起了炭炉，开了这家烧饼铺子，只做地道的霉干菜肉烧饼。

从此，这里的清晨有了固定的节奏：凌晨4点，天还没亮，炭炉便先亮了起来；案板上，面团被揉出了韧劲；把霉干菜和猪肉裹入面团，撒一把黑芝麻，擀作薄饼，往炽热的炉壁一贴；没一会儿，喷香的第一炉烧饼便出炉了。热气裹着麦香，能飘半条街。

“以前这条街热闹得很，菜市场、学校都在这儿，人来人往。现在只有农历三、六、九的市集，还有节假日时能有往日的热闹。”蔡宝娜回忆道。可即便这样，铺子的生意从没“冷”过，平均每天能卖一两百个烧饼，逢年过节更是能卖500多个。忙的时候店里每小时要烤4炉烧饼，人少时则烤两炉，“总有人喜欢这口酥香，不能让人家跑空。”

这口让人惦记的酥香，曾上过央视《远方的家》节目。节目播出后，蔡宅烧饼便成了“网红”，不少人特意绕路来品尝。刚出炉的烧饼金黄酥脆，咬下去“咔嚓”一声，霉干菜特有的咸香与肉香交融，油润不腻。尽管单个饼的价格从最初的5毛涨到了如今的5元，但它始终是街坊邻里熟悉的朴实味道。

24年炭火不熄，这间铺子攒下的不只是老主顾，还有藏

在饼里的乡愁。有人胃口不好，吃不下午饭，便特意驱车几十里来买个烧饼；在外打拼的游子从深圳、上海、广州、北京等地发来微信，要么托老乡捎带，要么让快递寄过去。蔡宝娜回忆，今年国庆当天，有个在广州做生意的蔡宅人一口气订了80个烧饼，说是要给同事们尝尝家乡的味道。

82岁的村民王鱼芳刚吃过午饭，就急匆匆赶到店里，要买10个烧饼给孙子吃。她的孙子在青海工作，难得回趟老家，就馋这一口。“得等半小时，能等不？”蔡宝娜手上没停，揉着面团问她，“现在就我一个人，慢些。”王鱼芳笑着点头：“慢点儿没事，这个饼孙子念得很，外面吃不到。”

虎鹿镇蔡宅村的村民多姓蔡。自蔡氏落籍东阳开始，蔡氏子孙在这个村庄繁衍生息已有900年。他们兴学重教、勤耕苦读，出了不少博士。过去，许多背着书包的学子们在上路路上都揣过一个热乎的烧饼；如今，游子们走得再远，咬一口裹着“博士菜”的饼，便能瞬间重回童年。

小小的蔡宅烧饼铺，早就成了蔡宅人的“乡愁锚点”。“以前不少人家会自己做，现在嫌麻烦不做了，来这里烤几个，有家里的味道。”在杭州教书的蔡赛君，每次回蔡宅都要来这里囤十来个饼，“我总让阿姨烤软点，趁热吃最香。拿回家放空气炸锅转3分钟，或者用电饼铛烘一下，跟刚出炉时一个味儿。”



把裹了馅、撒了芝麻的面团擀成薄饼



把面团按扁方便裹馅



接过蔡宝娜递来的烧饼，村民王鱼芳笑容满面。



蔡宝娜用火钳取出烤好的烧饼



蔡宅烧饼铺子位于虎鹿镇蔡宅村的正大街上，周边古民居林立。