



从最初的生计所迫到如今的情怀所系 四代传承的肉麦饼重现永城

说起永康的小吃,肉麦饼已经成了一种标志,也成了一个乡愁符号。不论是在外多年的游子,还是初次来永的客人,吃上一个刚出锅的肉麦饼,定能脱去一身疲惫,充满活力。8月12日,记者走进城区高圳路的县前巷肉麦饼店,探寻四代人烤肉麦饼的经历,倾听肉麦饼变“致富饼”的故事。

四代传承 肉麦饼成“致富饼”

已过古稀之年的杜绍媛是县前巷肉麦饼的第二代传承人,也是目前四代人中从事肉麦饼行业最久的一员。小小肉麦饼,托起了一大家子的幸福梦。我烤了30多年的肉麦饼,每天早出晚归很辛苦。可我依然感谢这些小小的肉麦饼,让我养活了一家人,后来还盖起了新房。杜绍媛说,从最初的每个肉麦饼售价0.5元到后来的2元,再到如今的身价翻几番,肉麦饼成了“致富饼”。

说起县前巷肉麦饼的来源,杜绍媛的外甥媳妇黄华告诉记者,永康以前有条城隍殿前街,因为有座城隍庙而得名。杜绍媛的父亲杜华松,也就是县前巷肉麦饼的创始人,就住在城隍殿前街

8号。他开了家店,店名“永丽祥”,经营机面生意40余年,杜华松与妻子平日多喜面食,所以常用自家售卖的面粉,包裹上新鲜猪肉,再加上一些由商业伙伴提供的材料进行烤制,烤出来的肉麦饼虽然不出售,但有幸品尝过的街坊邻居都赞不绝口,口口相传。杜华松做饼手艺好的消息逐渐被传开,引得许多人慕名前来讨要品尝。

第二代传人杜绍媛,从小就跟着父亲一起制作肉麦饼、永康小馄饨等,从小耳濡目染,她也学到了许多父亲烤饼的独特技巧。后来,杜绍媛结婚生子,为了更好地赚钱养家,便在老县城前面的县前巷开了家“小园肉麦饼”店。至此,杜家人烤的肉麦饼开始正式对外

售卖。

当时在县政府上班的一些工作人员,常因工作忙,让我们送货上门。杜绍媛回忆,有一次,我一个上午就烤了500多个饼。

小园饼店的肉麦饼用料好,肉新鲜,干菜和咸菜也是精心挑选的。我经常去那吃早餐,一个肉饼一碗粥。时任县政府协作办副主任的华恭一回忆道,当时,小园饼店的肉麦饼成了永康的“网红饼”,经常一到饭点就供不应求。多的时候,一天的肉馅就要一头猪的肉,每天切肉都是一件非常费力的事。于是,我就托亲戚帮忙,从省外购置了一台绞肉机。我们店成了永康第一家拥有绞肉机的肉麦饼店。杜绍

媛说,因为当时饼的需求量太大,她一个人应付不过来,有了绞肉机后,烤饼就轻松了。

在30多年的开店生涯中,杜绍媛将女儿应宇英、儿子应宇宁、儿媳应红霞培养为第三代传承人,但后因孩子们共同办了一家企业,几乎所有的时间都花在管理工厂和教育孩子方面,于是他们不得已,将“小园肉麦饼”店关闭。

如今,企业已经步入正轨,最小的孩子也已经上小学,应宇英就想把母亲的手艺传承下去。未来,应宇宁的女儿应瑶琳也打算继续传承烤肉麦饼这门手艺。作为第四代传承人,她表示要将永康的肉麦饼打造成一张金名片。

用情怀烤饼 致力打造精品店

来个肉麦饼,再来一碗馄饨。当天,临近中午饭点时间,顾客胡先生走进店内点好餐。好嘞,您先坐,我们的肉麦饼要现烤,得等一会儿。只见应宇英边回答,边拿出电子秤开始称肉馅。我们搅拌肉馅,调配不仅要精确,重量也有讲究。应宇英笑着说,老店新开,她们就是要走精品化路线。

在杜绍媛的记忆里,最初卖肉麦饼是每天早出晚归摆摊,后来是把县前巷自家的一间房子隔成两个半间,前半间作为饼店,后半间作为休息场所。而这

间不到30平方米的饼店,也成了当时永康生意火爆的肉麦饼店之一。之后,应宇宁夫妇也曾在大司巷小学附近开了十多年的饼店。如今,应宇英把老店重开,并注册了“县前巷”商标,为今后打造精品肉麦饼店打好基础。

母亲是干一行爱一行专一行的人,她总是爱在食物上创新,让味道变得更好,我也总能在烤饼中,吃出用心的味道,就想把她干了一辈子的事业传承下去。应宇英谈起开新店的初衷时说,之前的店面也有一定的局限,所以

她想趁着自己还年轻,开一家东西好吃、环境舒适又充满情怀的饼店。

自7月试营业至今,这家饼店勾起了许多人的回忆,受到了越来越多市民的青睐。应宇英说,我不想疲于烤饼,就定好每天的营业时间,现在每天出售饼的数量大约500个。

刚烤好的肉麦饼,外酥里嫩,横竖两刀将饼切成4块,肉香混着霉干菜的香气瞬间充斥在空气中,胡先生刚咬上一口,便直直竖起大拇指不断称赞道:味道还是一样好!以前,他们家开在

大司巷小学附近,我常去吃。现在到这里吃饼和馄饨,环境也比一般的饼店要优雅。以后,如果有朋友来永康想吃饼,就不愁没地方带了。

应宇英和家人还计划将饼店开成连锁店,让肉麦饼成为更多人的“共富饼”。今年年初,永康发生疫情,我看到有人画了肉麦饼漫画助力抗疫。之后,我们也打算设计肉麦饼福娃,把永康的肉麦饼文化发扬光大。应宇英信心满满地说。

融媒记者 章芳敏 卢斌

公益广告

减少流动

配合防控工作 不扎堆 不聚集

永康市融媒体中心 宣