

永康小麦饼： 麦香飘逸味悠长



小麦饼烤制完成



小麦粉



面团子



擀面皮



几张饼坯叠在一起擀

小麦饼，肉筒筒。一张张薄得透光的圆饼皮飘着热气，它刚出炉时吃，是薄脆咸香、入口即化；等到被热气捂了一会儿后再吃，它是软韧劲道。

一张饼，竟有两样滋味。

12月20日，记者走进城区一家小麦饼店，只见店主应丽英熟练地将一个个分好的面团子压扁擀成巴掌大小，又将饼坯叠压在一起。

烤饼时，生饼皮被放在特制的花纹布上，发散着几百度高温的铁板迎来薄如蝉翼的面皮，饼的圆心就鼓起了一个包，这时快速揭起饼的一角，手掌翻转的眨眼工夫，一张带有浅褐色焦纹的小麦饼制作完成。

这口家乡的麦香味，为异乡的游子们带去了独属于永康人的乡愁。一张小麦饼包容了各色食材，恰如永康人在外打拼时包容大度的性格底色。无论置身何时何地，细细咀嚼这口平淡之味，就能唤醒家的记忆。

融媒记者 卢斌



小麦饼卷入猪肉、鸡蛋等食材



擀好的饼皮



将饼皮放在花纹布上



烤饼皮