

每周一、三、五现做现炸的六横糖糕在东港 一口老底子的甜，三代人的传承

□记者 朱蔚 文/摄

东港海华路的丈母娘面店，午饭的高峰刚过，后厨已换上另一番光景。63岁的俞舟亚洗净双手，往案板上倒入面粉，开始揉面。每周一、三、五的午后，这里都会准时飘起糖糕的甜香。

刚出锅的糖糕，烫手，也烫口。金黄酥脆的外皮在齿间“咔嚓”碎裂，糖芯甜脆，糕体扎实，内里绵软。下午4点多，炸出的400多只糖糕已售罄。



老酵里的时间 油锅里的金黄

俞舟亚是六横糖糕的第三代传人。她的手艺，源自父亲俞瑞林，父亲又师从长山咀村的顾小朝。上世纪70年代，俞瑞林在六横招待所负责早点，“大饼、油条、包子、糖糕，都有。身边跟着十多个姑娘小伙，都是学徒。”俞舟亚回忆过往的时光，依然历历在目。

糖糕是父亲做的众多点心之一，却因制作考究而显得特别。切面团时刀要稳、手要直，糖芯要调和成微甜，裹得匀而不漏，这些细节没有捷径，全靠日复一日的琢磨。

俞舟亚17岁时便跟在父亲身边学艺，别人怕烫怕累，她却觉得有趣，甚至敢将手伸进炉膛贴饼。“人家怕把汗毛烧掉，我觉得这也没什么好怕的。”

面团在案板上慢慢苏醒，老酵是时间的礼物。糖糕的老底子味道，还在于老酵发面。发好的面团蓬松柔软，带着细微的孔洞。俞舟亚将面团擀成长长的一条，跟着把糖芯擀成面团的一半大小，裹入面团。包裹住糖芯的面团被切成一只只圆鼓鼓的小长条块，就是糖糕的雏形了。

丈夫虞中跃此时已站在油锅旁，夫妻俩同一年生，都是六横人，两人结婚后曾经一起承包各个学校的食堂，六横龙山中学、桃花中学、普陀三中、浙江海洋大学……辗转20多年，一日三餐，柴米油盐。

本地的客人爱吃 外地的游客也要求寄过去

十一年前，他们回到东港，开了这家丈母娘面店。“取这个名字就是觉得朗朗上口，外地游客听着也亲切。”俞舟亚笑道。果然，不少熟客进门便喊“丈母娘”，像是回了娘家。

四年前，俞舟亚把几乎失传的糖糕重新搬回店里。在东港的这几年，她发现市面上几乎没有糖糕，就想着要么做做试试。没想到一推出便大受欢迎，有人一吃就上头，说好吃，有老底子的味道。

刚倒到锅里的大豆油清亮透澈，炸的糖糕好吃，油也是关键。每次炸糖糕都换上新的油，当天炸好之后就倒掉。白色的生面糕滑入油锅，在中小火的轻抚中慢慢蜕变。虞中跃手持筷子，轻轻

拨动，让每一面均匀受热。油沸声细碎，面糕逐渐膨胀，从白色转为浅黄，跟着又染上灿烂的金色。约十分钟，糖糕便如充了气般圆鼓鼓地浮起。出锅后，它们被垒在盘里，层层叠叠，像是一座闪烁着油光的小金山。

刚出锅的糖糕，烫手，也烫口，但食客们总等不及。糖糕刚出炉的时候，就有人过来买了。一位中年人买了4只糖糕，当场就吃了一只，眯起眼睛，嘴角掩不住的笑容：“就是这个味道，我小时候吃的。”

老底子的好味也能穿越千里。天南海北的客人来舟山旅游，无意间吃到糖糕，真是吃到心坎上了。从此念念不忘，幸好在店里时已主动加上了俞舟亚的微信，回家后想吃的时候随时都可以下单。“外地的客人下单，起码20只起，前两天刚给宁波寄了50只。”

店里还有包子 特别是用料丰富的六横油包

东港的六横糖糕，飞向了全国各地，去过杭州、上海，也飞到了北京。客人反馈，即使收到时隔夜已冷却，放进空气炸锅回温，依然该酥的酥，该脆的脆。

一个下午的时间，糖糕边做边卖，哪怕堆得跟小山一般高，下去得也很快。“现在本地人做糖糕的越来越少了。”俞舟亚有些感慨，也有外地人在做，但他们是用油条酵头发的面，味道就不一样了。更深的遗憾是关于传承，“手艺再正宗，也无人流传，到我这一代就没了。”她有两个女儿，各有各的事业，偶尔休息的时候，也会到店里帮着卖糖糕。平心而论，俞舟亚也不想女儿们做这些，心疼她们，老底子的手艺活，总归是太苦。

说话间，又有一批糖糕已出锅，店门前则是人头攒动。除了糖糕，面店还有包子，和糖糕错开时间，周二、四、六的清晨3点起床开做。肉包、葱包、咸菜包、豆沙包、五谷杂粮包，还有用料丰富的六横油包，里边有白糖、黑芝麻、猪油、红枣、蜜枣、红丝、绿丝、瓜子仁、金橘、桂花……再加一颗大大的葡萄干，整整十二样馅料。家里办大事时，客人会特意来订，生日馒头、聚屋馒头，都是备受欢迎的隆重点心。

说是面店，实则品类丰富，包子、糖糕、海鲜面、炒菜，做的时候错开时间，安排得井井有条。夫妻俩在厨房待了大半生，也把这份默契，融进了这间小店的节奏。