

江苏：枣泥麻饼的传说 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E6_B1_9F_E8_8B_8F_EF_BC_9A_E6_c34_234497.htm 饼是一种古老的食物，它是由面粉和水揉匀后用煎、炸、烙、蒸、烤等方法制成的。饼从古演变至今，各地都有制作，且品种繁多，风味各异，常见的有大饼、锅饼、薄饼、烧饼、酥饼、馅饼等。由于各地物产不同，烹饪方法各异，以及历史文化方面的原因，因此形成了各自具有地方特色的名饼。而且这些名饼后面大多有一段传说或故事。下面笔者就介绍一个有关苏州“枣泥麻饼”的传说。相传清朝年间，苏州木渎镇上有家专卖“串芯饼”和“老斧饼”的糕饼摊，摊主是一个吝啬贪财的小人。他做的饼不是面粉份量不足，就是糖放得太少了，因此顾客越来越少，眼看糕饼摊就要倒闭了。这时，他的师兄决定帮他一把，建议他改做双面都有芝麻和猪油的“枣泥麻饼”，他听从了师兄的劝告。当他的麻饼还在烘制时，芝麻、枣泥和猪油的香味就飘出来，在镇上到处都可以闻到。这样，引来了许多顾客，生意也渐渐好起来。当他一个人忙不过来的时候，还请师兄过来帮忙。不料这时摊主又旧病复发。他怕师兄做饼时用料大手大脚，每次做饼时都是自己先配好料，再交给师兄去做。而且各种原料都给得不足，特别是糖给得太少，这样便很难保证麻饼的质量。师兄没有办法，只好将糖荷包上粘着的糖屑收集起来，以添补糖料的不足。然而摊主仍不放心，于是让自己的儿子跟着师兄学艺，实际上是暗中监视师兄。几年以后，赚了大钱的摊主开了一家名叫“乾生元”的麻饼店。帮了他几年的师兄对勤奋、忠厚、

聪明好学的徒弟即摊主的儿子 十分满意，于是在几年中把自己的手艺统统传给了徒弟。天有不测风云，人有旦夕祸福。“乾生元”麻饼店刚刚开张不久，一场大火就将麻饼店烧得精光，摊主本人也葬身火海。别处的糕饼店得知这一消息后，纷纷前来聘请这位师兄到他们店去。师兄见徒弟已将手艺学到，于是决定离开“乾生元”另谋他就。临行前，师兄语重心长地对徒弟说：“火可以烧掉万丈高楼，却毁不掉一个人的志气。这‘枣泥麻饼’一定要做下去，‘乾生元’这块牌子不能倒。现在你已经能独挡一面了，望你好自为之。”说完，师兄把徒弟带到作坊里原先放台板的地方，用铁耙扒开瓦砾，从地下挖出十几个坛子，去掉坛口的泥巴，但见里面都是装得满满的白糖。原来，这些白糖都是师兄平时从糖荷包上收集起来的，他怕摊主减少糖的份量，砸了“枣泥麻饼”的招牌。所以，一直暗暗把自己收集的白糖加进麻饼中去，以确保“枣泥麻饼”的声誉。徒弟见到这种情形大为感动，决心遵照师父关于做饼的四句话：“粗粉细揉，用料准足，多做少赚，知足常乐”，并且从父亲的经历中吸取教训，把新开的“乾生元”办得更好。师父帮助自己的徒弟开炉后，就离开了木渎镇。以后，徒弟用这些在土中埋过的白糖，做出来的“枣泥麻饼”更加甜香四溢，民间传说这饼的香味几里以外都能够闻到。从此，“乾生元”的生意越做越红火，“枣泥麻饼”的名声也越来越大，连苏州城内的糕饼店都跑来订货，木渎镇“枣泥麻饼”的名声便通过苏州传到了外地。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com