

正值青饼季，来尝尝虾峙的麻糍青团

□记者 朱蔚

春天伊始，欢欢老家虾峙的麻糍青团又开始做起来了，麻糍用的是老底子的制作方式，青团则是近几年吃货的新宠。

欢欢的老妈周阿姨原本只是每年在这个季节，习惯性地做一些麻糍，除了家里人自己吃，亲朋好友也送一些。后来在女儿提议下做青团，裹入芝麻花生馅料，和着青团散发的艾草味，又糯又香。

身边的朋友一尝，连呼“好吃”，又介绍给同好的朋友。年复一年，青团就成了吃货们热捧的糯叽叽应季美食。



除了老底子的麻糍手作多了芝麻花生馅的青团

虾峙河泥漕，每年的清明节前十天，也是青饼工坊开始又一轮忙碌的时间。周阿姨和几个老姐妹，在这个季节，又开始做起了青饼。

青饼是个整体的称谓，落地虾峙，准确的叫法便是麻糍，摊成硕大的饼状，剪成方块，看着比青饼紧实，但是软糯的口感依旧。

这两年，周阿姨的手作又新增了青团，芝麻花生的馅料都是周阿姨自个儿炒的。把它们炒熟炒香之后，再用破壁机打碎，按一定的比例加入红糖和白糖，就是散发着纯天然香味的馅料。

芝麻和花生在破壁机里被打碎碾压后，渗出了香喷喷的油，吃起来还有一些油麻麻，和着外面的艾草糯米团，口感扎实，着实是糯叽叽的美味。

芝麻花生的内馅口味也经过了欢欢和老妈两个年代拉锯式的磨合。60后的周阿姨，馅料偏向甜口一些，加热以后直接就能流心。85后的欢欢则和身边的小伙伴一般，更青睐低糖的口感，且希望里面的花生能嚼出颗粒感来。最终母女俩达成一致，芝麻花生馅不那么甜，更多的是能嚼出花生芝麻的香。

坚持传统的工序处理艾草是关键

忘了自家的麻糍青团是从什么时候开始受到热捧，欢欢还记得前几年她从虾峙回来本岛，将多带的麻糍青团分给朋友吃，朋友吃着就上了瘾，又央求她买点。拗不过朋友，她干脆让老妈多做一点，毕竟想要吃到这一口，也就在这一季。

在欢欢的朋友圈，每一年都有被她家的麻糍青团吸引而来的新吃货，有些朋友干脆把青团作为礼品送人，要欢欢推出礼盒装。初时是无心插柳，后来就像是被朋友们一点一点推着走，“好吃”“想吃”的夸赞不绝于耳。

周阿姨每年的麻糍产量，也因此越来越高。但无论每年要做多

少，传统的工序不会变，好味离不开扑鼻的艾草香气。如何处理艾草，是关键。

早春时节，艾草也悄悄地爬满山头。采来艾草的第一步，先挑拣干净，拣去杂草污垢。这个环节，费眼神，也有些繁琐。跟着架起一口大锅，把挑拣好的艾草在锅里煮透了，再开始清洗。

周阿姨习惯把它们装进硕大的编织袋里清洗，在搓衣板上用力地来回摩擦着，以去除艾草的涩味。然后挤干水分，再剁碎，才算是把艾草备好了。

麻糍和青团都在作坊里一气呵成

虾峙的麻糍，大都用纯糯米来做，提前先泡一晚上，到了第二天，一大清早就要开做。周阿姨去村里作坊的时候大都摸着黑，凌晨2点就到了。几个老姐妹也陆续在这个时间抵达，天亮后大家各有各的事，还是早点把手头的麻糍做好。

浸泡好的糯米先上锅蒸着，热气腾腾地出锅后，倒入机器，同时和人事先准备好的艾草。从机器的另一头出来的，就是软糯的碧绿的糯米团，是细细长长的一条。师傅把出来的糯米条拉扯一番，再倒入机器，重新再来一遍。这样的步骤要来回重复三遍才算完，为的是保证麻糍的口味，更细腻，又不失韧劲儿。

之后就是正式开做。如果是做麻糍，就把这些青色的糯米团儿合拢，变成一个大面团，随即拿过擀面杖擀薄，摊成一张“大饼”。搁在边上晾凉以后，剪开来就是麻糍了。

做青团比做麻糍多了包裹馅料的工序，面团搓圆搓长了，掰成一只只剂子。周阿姨拿过一只，信手直接拍扁拉圆了，随即裹上炒好的馅料，收口搓圆。

虾峙的麻糍青团还飞到了广州

做青团需要一些技巧，比如眼疾、手快。刚蒸出来碾压完了的糯米团还是烫手的温度，就要赶着这个热乎劲儿，压扁、放馅、搓圆，一



气呵成。糯米团一旦冷却下来，黏性就会减少，加入馅后再捏合就可能容易破口。

这时出来的，就是一只圆溜溜的青团了。看着胖乎乎，貌不惊人，“啊呜”一口咬下去，却是扑鼻的艾草香味，紧随着浓郁的芝麻花生的香气，漾开在唇齿之间。

新鲜的麻糍和青团，可以直接咬着吃，糯软喷香。因为艾草足够有料，有人感觉吃到了小时候的味道，一吃就爱上，开心地和欢欢反馈“你们家的麻糍有很原始的味道”。

欢欢知道，这是拜艾草所赐，已经加到了最足量，“再多艾草反倒会有苦涩感。”

这是来自舟山的好味，漫山的艾草，是清明时节独有的味道。近两年，这份虾峙的专属味道还通过口口相传的美誉，邮到过宁波、杭州、上海，最远的快递直达广州。

寄出去前，欢欢会贴心地附上一张小卡纸，告诉大家吃不完要怎么保存：为了下次吃得更方便，团子可以一个个压平，用保鲜膜包裹，然后放进密封袋冷冻。这样下次拿出来吃的时候就会很方便，表皮也不会起霜，平底锅小火慢烘一下，就能享受到来自舟山海岛的美味。



照片由受访者提供