

随着八月半的日子临近，吃腻了各式花样百出的月饼，越来越多的市民将目光投向了无锡土产“麦饼”。在无锡，百姓中间流传着这样一句老话：“八月半，糖馅麦饼镬里烘”。说的是，以往每年的中秋节临近之时，家家户户都要自己做点麦饼，或是自己吃或是馈赠亲友。如今，随着现代化机器普及，纯手工麦饼越来越少见。其实，在锡山的厚桥、羊尖以及八士以及惠山区阳山等地，还有不少老手艺人坚持在做口味香美“居民舌尖上的麦饼”。或自驾或拖家带口市民慕名前往品尝的情形，成了八月半之前一道独特的风景线。



中秋临近，除了月饼还有什么好吃的？ 乡间麦饼“暗香浮动”

无锡人的“民间月饼”

“早上6点不到就起床做麦饼了，现在大家喜欢吃这种原生态的无添加食品，我做得也开心。”昨天，在锡山区厚桥街道北小桥糕团一条街上，66岁的店主谈元兴说道。进入农历7月后，前来这里购买麦饼的市民越来越多，每天顾客盈门，要一直忙到晚上8点才能打烊，一天下来要做几千只各种口味的麦饼，“累并快乐着”。记者人还没有到这条街，已经闻到一股香香的麦饼味道，让人顿觉得食欲大增。据了解，厚桥推酥麦饼历史久，工艺炉火纯青，烘烤手法独特，有鲜明特色。每年此时，前来购买麦饼的市民很多，其中具有代表性的是北小桥糕团一条街的推酥麦饼，一家挨着一家，共有12家，全年无休。这些店主多是当地村庄村民，以传统手工艺制作麦饼等糕团食品，在周边

十里八乡名气不小，吸引了来自苏州、江阴的市民前来购买。

“八月半到了，估计每天要销售五六千只麦饼。”叶琴娣是羊尖阿妹手工小麦饼的负责人，与在烘烤箱烘烤麦饼的做法有些许不同，她家的手工小麦饼最后是要经过一道快速油炸的流程，外形看更薄，口感也不错。走进工作间，几个手法熟练的糕点师傅正忙碌着，说是一个店面，其实里间就是一个家庭手工作坊。据悉，麦饼制作过程各家大同小异，先把菜籽油放到面团里，让油吃进面里，接着“调油酥”要把猪油和面粉中和后擀进面皮，包进馅料后做成圆形的生麦饼，最后放进烘烤箱一定时间后就可以出炉了。谈元兴解释说，以前是土灶头烘烤，随着环保技术的理念以及技术的改进，现在用上了高端

的烘烤箱，口感效果也不差。

推酥麦饼在厚桥街道流传久远，远近闻名，其前身据说还要追溯到三千多年前的泰伯带来的圆饼。吴地老百姓为纪念吴泰伯，每到中秋做起了圆饼，取名“吴酥麦饼”，就是现在的“推酥麦饼”。推酥麦饼制作一般只用三种馅料：椒盐、猪油、芝麻，以此来纪念泰伯“三让”王位的事迹。麦饼美味的秘诀，一方面是使用传统土灶烤制而成；另一方面制作麦饼的原料都是自家种植、生产的，特别是农户的菜籽油代替了市面的色拉油，烤出来的麦饼更是色泽金黄、香气扑鼻。一般来讲，推酥麦饼在制作过程中一层面粉一层素油，用手推制而成，烘烤出来的麦饼金灿灿、香喷喷、软酥酥、甜津津，层层剥落，食用不粘牙费力，吃起来满嘴喷香。

江阴“丰收节” 全国70地直播

本报讯 记者从江阴获悉，日前，农业农村部公布了纳入2019年中国农民丰收节“全国70地庆丰收全媒体直播活动”的活动名单，江阴第二届“中国农民丰收节”活动位列其中。

去年，江苏首届“中国农民丰收节”省级主会场设在江阴华西村，丰收的喜悦、热闹的局面历历在目，一场活动从多个侧面展示了华西乡村振兴的新成果新风采。据悉，此次活动江苏共有4地入选，除江阴外，中国·启东开渔节暨农民丰收节、徐州马庄村“牢记重托”庆丰收、泰州·兴化古朴唐庄农民丰收节同时入选。

此次江阴“中国农民丰收节”活动计划于9月23日在江阴市华西村举办。华西村素有“天下第一村”的美誉。本次活动围绕“庆”、“丰”、“收”三个关键词，突出乡村振兴、农业丰收、农民增收，突出江阴特色。据了解，此次活动将给农民搭建风采展示的舞台、干事创业的平台，营造热烈的节日气氛，在欢庆丰收节的同时，喜迎新中国成立70周年。江阴第二届“中国农民丰收节”活动将继续突出乡村振兴，突出农业丰收和农民增收，突出农耕文化传承，同时还体现全民联欢和节俭办会的要求。（宋超 江新）

原生态，吃的是一份情怀

厚桥老谈糕团麦饼店店主谈菊根说，以前每到中秋节佳节临近，村里人家都要亲手做点麦饼，敬奉长辈、馈赠亲友，已成为民间民俗文化的一部分。他听老人说在旧社会只有有钱人家才能吃上正宗的推酥麦饼，当时是“奢侈品”，现在老百姓过上了幸福的日子，每每到八月半之前一段日子，来这里购买的市民特别多，麦饼价格约在1.5—2元/只，大家不仅吃的是一种

情怀，还因麦饼口味正宗，没有添加剂、纯天然，让人吃的放心。

厚桥街道工作人员孙女士介绍，这条街上全年消耗上好的面粉约100吨左右，产品主要销售给老客户，包括企业福利发放、个人节日采购等。据了解，鸿山的不少村都是有名的推酥麦饼产地。近两年随着麦饼的名气加大，顾客口口相传，更是有常熟、安徽的顾客慕名上门，产

品供不应求。当天前来购买麦饼的市民何先生笑着说，自己家里四位老人中秋就买麦饼吃，如不答应，老人说要自己坐公交也要来锡山买麦饼。

另外，梅村麦饼、阳山麦饼、八士麦饼也各有特色，有的是事先用小麦粉做好饼子，中间放馅料。而阳山麦饼又叫大麦饼，很薄，两层皮里面夹上芝麻、菜猪油等馅料，吃起来硬脆。

宜兴紫砂人家 应邀录制《开学第一课》

本报讯 全国文明家庭、宜兴紫砂名家曹婉芬家庭日前应邀参加南京市今年的《开学第一课》节目录制，昨天下午，节目录制仍在进行中。这是南京市中小学的一台开学教育节目，共有3个全国文明家庭应邀参加节目录制。

曹婉芬是当代中国陶瓷艺术大师，丈夫范岳林能写能画，邻里人家尊称其为范先生。他们一家人，老少同堂，同吃一锅饭，是远近闻名的和睦家庭，邻里人家对他们一家人称赞有加。宜兴市丁蜀镇被誉为“陶都之都”，当地紫砂人家众多。这中间，曹婉芬家庭堪称当地紫砂人家的典型范例。曹婉芬50多年前拜著名紫砂艺人朱可心为师，潜心紫艺。三年满师后，她先后辗转于著名紫砂艺人裴石民、王寅春、

顾景舟门下。几十年来，她矢志不渝，积累了丰富的创作经验，并逐渐成为宜兴紫砂艺苑出类拔萃的名家之一。曹婉芬的儿子范建军是宜兴紫砂艺苑年轻的高级工艺美术师，师从当代中国工艺美术大师鲍志强，如今成为紫砂陶刻园地名家之一，先后获得了江苏省工艺美术大师、江苏省陶瓷艺术大师荣誉称号。曹婉芬的女儿范建华也是年轻的紫砂艺苑高级工艺美术师。范建华虽已结婚生子，但她与丈夫陆君为了继承母亲的高超技艺，生活始终没有离开大家庭。两人既对双方老人照顾入微，又积极创业，为幸福和谐的大家庭增添了力量。2011年，在曹婉芬、范岳林夫妇鼓励下，女儿范建华与女婿陆君创办了紫砂艺术传习班，悉心授徒。（何小兵）

■ 采访手记

显然，如今麦饼这是一个上了年纪的人才做的美食，很多人吃的是一种情怀。推酥麦饼据说是苏式月饼鼻祖，正确与

否暂无从考证，但至少说明麦饼在民间老百姓心目中的位置和重要的情感地位。“麦饼是无锡人的月饼”，没有高档月饼和蛋糕

点心的精致、“花里胡哨”，朴素的原料经过老火灶膛的氤氲烟火，留下了无锡人永远的记忆。（晚报记者 黄振/文、摄）