



酥糯油炸糕 满口玫瑰香

梁家炸糕裹起甜蜜新生活



梁守明(右)正在炸炸糕

文/图 本报记者 于新贵

梁家炸糕,在早上6点钟就散发出浓郁的玫瑰香,让店铺林立、绿树成荫的东关街多了几分烟火气。

它是路边摊上传承百年的一味美食,因外酥里糯的口味和玫瑰清香的特色,拥趸颇多。

梁家炸糕的秘制配料

玫瑰花盛开的季节,是梁守明最忙的时候,他需要寻找最好的玫瑰花。

玫瑰花是梁家炸糕的“灵魂”,因此,梁守明对玫瑰花的筛选十分严格。

新鲜娇嫩的玫瑰花与上等的白砂

糖深情拥抱,放入石臼内,在石锤不徐不疾地捶捣下,玫瑰花与白砂糖融为一体,孕育出氤氲着玫瑰清香的浆液。

此时,梁守明早已把清洗干净的瓷坛备好,将浆液倒入瓷坛,然后,经过一夏天的发酵,待到白露节气,发酵后的浆液散发出浓郁的清香。

玫瑰花与白砂糖制成的浆液,是梁家炸糕的秘制配料,这是梁家传承百年的独门绝技。

“制作玫瑰砂糖浆,这个方法是家传的。”梁守明说。

梁氏家族的面食情结

除了散发着浓郁玫瑰香的馅料,梁家炸糕外酥里糯的口感也被食客啧啧称赞。

梁氏家族居住在大礼拜寺街,这里是回族同胞聚居的老街,窦、白、梁、杨等姓氏的回族同胞在这条老街上和睦相处。

面案,承载着梁氏家族的荣耀。在梁氏家族中,梁士栋、梁士芹都是清真名厨,被收录于《聊城地方志》。在上世纪七八十年代,梁家的包子、八批、油条、炸糕曾经是东关街上深受食客青睐的美食。

梁守明对炸糕用面有自己的理解,

“用上等面粉和面,还需要‘醒面’,在制作炸糕时,面团搓到什么程度,这些细节完全靠自己的经验。”梁守明说,等到炸糕入油后,火候也很重要,火候过了,炸糕有苦味;火候不到,炸糕不酥。

只有把每个细节把握得恰到好处,才能制作出完美的炸糕。

梁家炸糕外酥里糯,酥到层层酥脆,糯到入口软糯。炸糕的浆馅裹挟着浓郁的玫瑰花香,让食客齿颊生香。

烟火小街的美好生活

在明末清初迁至聊城的梁氏家族,经过几百年的繁衍生息,目前,已有近200人。他们世代从事面食生意,在面食制作上倾注了匠心,涌现出不少清真名厨。

每天早上5点钟,梁守明准时起床,开始和面,准备出摊。早上6点钟,第一锅炸糕出锅的那一刻,米市街、东关街上弥漫着梁家炸糕浓郁的玫瑰清香。“每天能卖四五百个炸糕,虽然辛苦一些,但这是一家人的生计,生活也一天天好起来啦!”炸糕摊支撑起这个普通家庭的幸福生活,梁守明今年46岁了,他的大女儿是一名教师,小女儿还在读书,一家四口过着平凡而幸福的日子。

聊城晚报 公益广告

创文明城市

建美好家园

文明健康
绿色环保

