



炸糕 一口『封神』的甜蜜蜜

文/图 本报记者 赵琦

关于炸糕的最早记忆是那走街串巷的吆喝声，“油炸糕，炸糕嘞……”一声声叫卖划破黎明前的宁静。闻声，家里的大人就会和衣走出家门，买上几个炸糕，再买点油条，一家人的早饭就解决了。记忆中，炸糕一般只在早上卖，后来固定的摊位上中午也有。如今，炸糕已经横行在人们一日三餐的美食谱系里。

炸糕，做到了一口“封神”。最外层有一层薄脆，中间层是软糯面皮，再加上精心调制的馅料，咬一口，三种交错的味道便在味蕾绽放。临清市考棚街的徐亚不仅擅长制作空心琉璃丸子，她家的炸糕也是首屈一指。每天4点开始，徐亚就开始和面、制作馅料。徐亚说，用糯米粉和面粉和面，一边倒入开水一边用筷子搅拌，直到面粉结块后再用手揉，等到面团光滑后就可以使用了。

徐家的炸糕有5种口味，白糖玫瑰、红糖玫瑰、豆沙、枣泥、紫薯，如此多的口味让顾客有了更多选择。特别是玫瑰馅炸糕，一口吃下去，那个味道从舌尖一下子沁入全身，仿佛吞下整个玫瑰花海。“玫瑰是从平阴采购过来的，那里的玫瑰花大色艳，香气浓郁，是做糕点商家的首选。”徐亚说，“新鲜墨红玫瑰去除花蕊、花萼等不宜食用的部分，仅留花瓣。花瓣放入纯净水洗净后取出，沥干水分晾干，再加糖捣碎，就可以备用了。”

制作炸糕时，双手抹上一层薄

油，将面团取出在案板上揉匀，平均分成四五厘米长的剂子，用手按扁捏成面皮，包上馅料，封口处捏拢收紧，轻轻按压成小饼状。锅中加入油烧到三成热，放入饼坯，用中火慢慢炸至金黄，炸糕浮起来就可捞出。“炸糕的皮里有糯米，口感更加柔软。炸好之后会微微鼓起，咬着也不会发硬。如果完全用普通面粉来做，炸好后会感觉比较硬，咬下去虽然也很酥脆，但是没有糯糯的口感。”徐亚介绍，“用开水和面能使面团变得更加柔软，这样的面食多吃也不伤胃。包好馅料之后，面团尽量捏紧，不要露馅，如果炸的过程中有馅料流出，油温升高之后，很快就会变得焦黑，不仅炸糕不好看，油也不能再用了。”

徐亚说，心急吃不了热豆腐，其实心急也吃不了热炸糕，炸糕里面的馅料温度非常高，如果一大口咬下去，馅料就会流出烫伤皮肤。炸好的炸糕外表焦黄酥脆，内馅甜润顺滑，香甜的馅料加上油炸的面香，这样的美食谁谁不爱呢？“红糖玫瑰馅的炸糕我觉得最好吃。以前我自己也会做一点红糖玫瑰的馅料，用来包糖包吃。现在年纪大了，轻易也不做了，就买点徐家炸糕解解馋。”76岁的汪桂玲对徐家炸糕赞叹不已。

炸糕比较受人们喜爱，它带谐音“高”字，有“步步高升”之意，所以被百姓看作是一种具有吉祥寓意的食物。尤其在节日聚餐、宴请宾朋之时，炸糕就会成为很有仪式感的佐餐美食，增加喜庆氛围。



制作面皮



按压定型



包入馅料



金灿灿的炸糕出锅