

百年桂香 一口糕甜

昭通『月中桂』的世纪坚守

杜恩亮 文/图



昭通古城的陡街，至今还保留着几分民国时期的模样。青石板路磨得发亮，两旁的骑楼廊柱被岁月浸染成深褐色。100多年前，就在这条街的拐角处，一家名叫“月中桂”的糕点铺开张。那时候没人想到，这小小的绿豆糕，会香飘一个多世纪，成为几代昭通人舌尖上的共同记忆。

陡街上的新铺子

故事要从1925年说起。创始人熊绍武是昭通本地人，早年做过小百货生意，后来又开过饭馆。他走南闯北，见了不少世面，也练就了精明的生意头脑。他见糕点生意好做，便在陡街与怀远街的交会处租下一间门面，专卖绿豆糕、火腿月饼之类的点心。

铺子总得有个名字。熊绍武的一位表兄擅长书法，挥毫写下“月中桂”三个大字。昭通

名儒杨筱云先生还特意题写了一副对联：“月华最是中秋朗，桂子新开第一香。”

名字雅致，糕点做得更用心。

熊绍武并不满足于本地糕点的传统做法。他听说有位叫黄炳林的师傅，做绿豆糕的手艺精湛，便三番五次登门相邀，将人请到了昭通。两位师傅一起琢磨大半年，终于做出一款既有南方糕点的细腻，又符合本地人口味的绿豆糕——南派“蒸”法打底，北派“拓”模成形，再用本地的姜黄粉调出温润的鹅黄色，入口即化，甜而不膩。

这款绿豆糕一上市就成了抢手货。“月中桂”的名声也跟着这股甜香，从陡街飘向城外。

熊绍武定下一条规矩：薄利多销，货真价实，童叟无欺。这条规矩，他守了一辈子，也传给了后来的每一代月中桂传承人。

火里烧出来的老字号

1942年，一场突如其来的大火烧毁了大半条陡街，月中桂的铺子也没能幸免。作坊、原料、家当，一夜之间化为灰烬。

那一年，熊绍武已经60多岁。有人劝他歇手，他没有接话。第二天，他把儿子熊奎元叫到跟前，只说：“铺子不能就这么没了。”

熊奎元接过父亲的担子，在废墟上重建作坊。没有原料，就托人从昆明、宜宾辗转采购；老伙计走了，就一个个请回来。凭着一股子不服输的劲儿，火灾后第二年，“月中桂”重新开门营业。

那时候的昭通城，还没有通电。每天天不亮，作坊里的油灯就亮了。炒绿豆的、磨粉的、拌糖的、拓模的，十几个人忙得团团转，热气裹着甜香从门缝里钻出来，整条街都能闻到。

1956年，公私合营后，月中桂改名为“昭通县月中桂糕点店”，1958年更名为“昭通县月中桂糕点厂”，但老顾客还是习惯叫“月中桂”。1985年，工厂正式注册“月中桂”商标。

那一年，是熊绍武开铺的第60个年头。香飘一甲子，月中桂终于有了属于自己的商标。

一块绿豆糕的21道工序

很多人说，月中桂的绿豆糕，吃来吃去还是小时候那个味道。

这话不假——月中桂绿豆糕的做法，100多年来没变过。选料是第一关。绿豆要挑颗粒饱满、色泽匀净的，差一点都不行；糖要用优质蔗糖，按比例熬成糖浆，多一分太甜，少一分欠香；姜黄是本地的，调出来的颜色才正，不深不浅，恰好是“月中桂”独有的鹅黄色。

制作工序更是考究。泡豆、磨浆、蒸制、拌糖、压模、冷却……前前后后21道工序，哪一道都马虎不得。泡豆要泡够时间，时间短了豆子发硬，时间长了

豆子易散；蒸制要掌握火候，火大了糊底，火小了夹生；压模的力道更讲究，重了糕体太实，轻了容易走形。

老辈人常说，做糕点的手是有温度的。机器再快，也做不出人手下的那股“活气”。

如今的“月中桂”，虽早已用上现代化的生产线，但那些最见功夫的核心工序，依然由老师傅把关。在车间里干了40年的罗静师傅，闭着眼睛都能摸出糕粉的干湿、糖浆的稠稀。他说，做了一辈子，这双手就是秤，就是尺子。

正是这份对传统工艺的坚守，让月中桂获得一个又一个荣誉：1983年被评为“云南省地方风味名特食品”，1991年获“部优产品”称号，2001年、2003年、2005年连续三届获评云南省“消费者喜爱商品”。

最有分量的荣誉，是2006年月中桂被认定为首批“中华老字号”。2022年，“昭通传统面食及糕点制作技艺（月中桂绿豆糕制作技艺）”入选云南省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录，赵声云被认定为该项目的代表性传承人。20世纪90年代，工厂最困难的时候，他临危受命，带领一群老工人把厂子从低谷里拉了回来。如今虽已退休，他还是经常往车间跑，看见哪个环节不对，伸手就调。他常说：“老字号的‘老’，是手艺老、规矩老、味道老。这些东西，丢一样都不行。”

桂香飘向更远的地方

如今的月中桂，早已不是陡街拐角那间小小的铺子了。

厂区内，标准化生产车间窗明几净，年产绿豆糕2000吨、月饼800吨，产品销往全国各地。绿豆糕、火腿月饼、鸡蛋糕、桃片……几十种产品里，最受欢迎的还是那传承了百年的绿豆糕。

逢年过节，在外的昭通人总要托家里人寄上几盒。油纸衬着，打开还是小时候的样子。咬一口，酥松细腻，甜香里带着淡淡的姜黄味，一下就把人拉回了陡街的老巷子里。

此外，“月中桂”还参与了《绿豆糕》行业标准的制定，是该标准的主要起草单位之一。从一家街边小店，到行业标准的参与制定者，这一路走来，靠的还是熊绍武当年定下的经营信条：薄利多销，货真价实，童叟无欺。

老字号要活下去，光靠守还不够。这些年，月中桂也在尝试开发新产品——低糖、杂粮、鲜花等新口味，包装更精致。可不管怎么变，那款最经典的绿豆糕，配方、工序、味道始终未变。

赵声云说：“老祖宗传下来的东西，得守着。守得住，才有根；有了根，才能往高处长。”

中秋节到了。生产车间里灯火通明，烤箱里飘出阵阵甜香。这甜香，和100多年前陡街那间小铺子里飘出来的，是同一个味道。

月光落在厂区的桂花树上，风一吹，香了一条街。这香，还会一直香下去。

中秋未至，盐津县中和镇艾田老街的桂花香先从墙头漫出来。细碎的金黄隐在绿叶深处，微风吹过，香气飘满整条巷子。可一临近中秋，桂香便要让道于另一种更实在的味道——炭火烤透酥皮后散发的焦香，坡上和巷尾同时飘起，在老街中央碰撞在一起。

这是艾田延续了半个多世纪的传统。坡上一家，巷尾一家，都做月饼，都传到了第三代，都没挂过招牌，也没做过广告。每年中秋节前按时点灯生火，等街坊和归乡人自己找上门。

坡上周家：揉面是“驯”出来的

街头那道坡有点陡。雨天石阶发亮，晴天苔痕泛绿，走路得留神。坡上那家店的窗开得很低，站在外面看不见里头，得弯下腰去，才看得见案板一角。

这是周家的作坊。做饼50多年，传到周阿姨这一辈，已是第三代。她爷爷早年在公社食品厂做师傅，每到中秋节前夕便架起大灶做月饼，半条街的孩子就趴在窗台上等，等掉在案边的酥皮渣。那个年代，面粉凭票供应，白糖稀罕得很，月饼里夹上两粒核桃仁，就算顶好的月饼了。

旧事讲多了，周阿姨自己也觉得絮叨。可一揉起面来，手底下那股劲儿就变了——面团在她掌下不是被揉，是被“驯”。一下重，两下轻，重是擰开面的筋骨，轻是收住细密的气孔。几十年揉下来，她的左掌比右掌宽出半指，那是日日月月压面压出来的。

馅料最不能将就。后山坡上那几十棵老核桃树，她每年秋天都亲自去收，挑壳薄仁满的，用文火焙得微微出油，再放入石臼里一下下捣碎。有人劝她用机器打，省事。她摇头，说机器打得太碎，核桃的香气会被破坏；石臼捣碎，才能留住文火慢焙出来的香味。

烤炉的炭也有讲究，得用本地的栎炭，火力绵长有后劲，才能把饼皮慢慢烘透。学徒小杨来了3年，至今只学会看炉子。周阿姨教他辨火候的方法很简单：伸出手，手背离炉口三寸。“热得灼手了，才算到位。”那热不是扑面而来的一团，是细细密密刺着皮肤的。小杨试了不知多少回才找到那种感觉，高兴得跳了起来。周阿姨只淡淡地说：“你师爷当年教我，我学了一个秋天。”

说这话时，她手上的动作没停。

巷尾杨家：面是要“顺”着来的

从坡上下来，拐进深巷，就是杨家。巷子窄，老墙根铺着厚青苔，雨天积水，晴天干成一片片铜钱大的浅褐色印子。院子里那棵桂花树是巷子里树龄最长的，花开时香气浓郁，飘进作坊，和面粉香混在一起，烤出来的月饼似乎也带着桂花香。

杨家做饼，同样做了50多年，传到杨师傅这一代，也是第三代。

他的案板是一块枣木，边缘被三代人的掌心磨出两个浅浅的窝，擀面杖放上去，刚好卡住。杨师傅揉面的手势和坡上那位截然不同，慢悠悠的，像在哼一首记不全的老歌。面团在他手里不是被降服的，而是被哄着的。他管这叫“顺面”——面有面的脾气，天潮了，它黏手；天燥了，它散碎，得顺着它的性子来。

杨家的烤炉是最老式的座炉，炉膛砖砌，每年中秋节前夕都要请镇上的老匠人来重新盘泥。泥里掺稻草屑和蛋清，抹上去晾3天才能烧火。老匠人耳朵背，杨师傅跟他说话得扯着嗓子喊，可老匠人的手一搭上炉壁，就知道泥抹得是厚是薄。

去年老匠人来盘泥，抹完泥忽然说了一句：“这炉子还是我跟你爷爷一起砌的，那年你还没出生。”

杨师傅愣了好一会儿，转过身继续揉面，没接话。

走得再远，惦记的还是那口酥

两家做的月饼看似差不多，仔细品来，差别就在不易察觉的细节里。坡上周家的饼皮薄，咬下去“咔嚓”一声，酥屑落在掌心里；巷尾杨家的饼皮有韧性，咬开时像拽着一根未断的线。

有意思的是，从艾田走出去的人，在远方想

艾田老街：两脉饼香一轮月

黄成元 邱琴 文图

念的不是这细微的差别。他们打电话回来，只说“坡上周家”或者“巷尾杨家”，好像方位比味道更接近记忆的源头。

去年中秋节前夕，有个从温州赶回来的中年人，背着鼓囊囊的行李，先爬上了坡。他在周家买了两封月饼揣进怀里，又拐进巷尾的杨家买了3封。他说，亲戚朋友都惦记这一口，每年都得捎些回去。

镇上快递站的纸箱，一进农历八月就堆得满满当当。牛皮纸裹着的月饼一摞摞码放着，发往天南海北——深圳的出租屋、成都的老巷子、昆明某所大学的门卫室。寄件人多半是老家的亲人，快递单备注栏偶尔写着几句话：“坡上周家的酥，你爱吃；巷尾杨家的软，孩子能吃。”

那些包裹拆开时，满屋子都是甜香，让异乡的夜晚多了几分暖意。

夜深了，坡上的那家灯先灭。周阿姨坐在门槛上歇息片刻，远远望一眼巷尾那点光亮，随后合上木门板。巷尾的杨师傅还在包最后几个月饼，大黄狗趴在桂花树下睡着了，一片叶子落在狗耳朵上，它甩甩头，又眯上了眼。

两缕香气还在夜色里飘荡，绕过老墙根，掠过桂花树，穿过50多年未变的月光，在街心轻轻碰撞，又各自散入更深的夜里。

月饼总有吃完的时候。可那股香气会留在人心里，等来年秋天被月光一照，便又醒过来。年年如此。艾田的月色，便总是甜的。



艾田纯手工月饼。