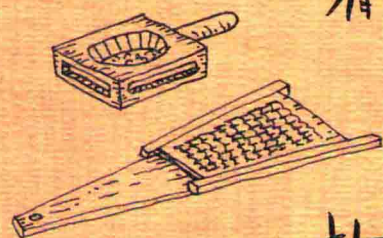


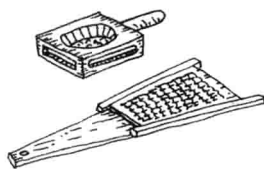
化明珮著

幸而还有



梅花糕

幸而还有



梅花糕

华明玥 著



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

图书在版编目(CIP)数据

幸而还有梅花糕/华明玥 著. —武汉:华中科技大学出版社,
2014. 5

ISBN 978-7-5680-0009-3

I. ①幸… II. ①华… III. ①散文集-中国-当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 100128 号

幸而还有梅花糕

华明玥 著

特约策划:刘文莉

策划编辑:段 勇

责任编辑:吴丽程

封面设计:A. Q.

责任校对:陈言兴

责任监印:张贵君

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)81321915

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:湖北新华印务有限公司

开 本:880mm×1230mm 1/32

印 张:8

字 数:134 千字

版 次:2014 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

定 价:28.00 元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务

华中出版 版权所有 侵权必究

代序

命运欠我一块梅花糕， 我欠命运一块吃糕的心情

叶倾城

约略算算，喜欢明玥大概总有二十年了。

那时我刚刚开始写，阅读报刊是一种摸石头，为了过河。平媒正自繁荣，女作者们百花齐放，忘了几时留意到她，她笔下的故事，有一种淡却并非无味的隽永。有一个我一直记得的故事，说是在咖啡厅里喝水，薄薄一片柠檬，要冲水到几次，才能尽融到舌尖尝不到酸，喉底意识到甜。那之后每逢我去咖啡厅，喝人家端来的柠檬水，都想要捕捉这一刻——很惭愧，这是一种心静如宣纸才能体会的况味吧。我的心，粗糙得像张用过的旧报纸。

说不上交情几时开始：我们给同一个报刊写；她是编辑，我给她投稿；我也做过编辑，用过她的稿子。那时已经进入 21 世纪，绝大多数作者都用电子邮件，只有明玥，每周

开信箱，她的稿件就会跌落出来，清秀字迹，工整地抄在方格稿纸里。这样的话，写稿子要多费多少时间？也或者，每次抄写都是一种修行？我佩服也为之心有不安，每次删改都像一种亏欠。我完全相信她的字斟句酌，一字不能改易。但报纸版面有限……

总觉得我对她有别样的了解，一方面我们经常会电话聊天——没错，电话。她是老派人，我估计她不用微博微信；另一方面来源于我对她的阅读。渐渐地，我眼前出现了两个华明玥：一个她过着柴米油盐的烦恼人生，家累比我更重，她说过孩子才几个月，她便带着孩子独自出差，把孩子小心地放在卧铺的里侧；另一个她则是隐逸江南的高人，在灯红酒绿的大都市，挖挖马兰头，酿酿酒，品品小馄饨。她的文字令我着迷，令我想要跳起来，披衣出门，去探访一瓶白酱油。连酱油的制炼过程，在她笔下，都像中世纪术士的炼金，充满难以言喻的神学意味，又这么平平常常地端上桌来，感觉筷子一动，就是禅意。

我对明玥的这一层面是有艳羡的：我不是不能体会人世细微流离之美，但好像有无数重担在身，让我每天在为更快更高更强拼搏。细细阅读，慢慢写字，细嚼每一口食物的回甘，都像谈一场漫长的恋爱，成为一件奢侈的事。所以，明玥的书，更加让我馋涎欲滴，不因为她笔下的江南风情，只在于，她的静。

这么多年来，岁月不曾放过我，也不曾饶过她，我们絮絮地，彼此交换过悲伤。我读到她写的大海，分明体会她落笔的心情。而在一切繁忙之外，她还能为自己，留一方心之阁楼，在那里，她还是童话里的长发女子，把随手写下的诗，绾上发丝向人间抛洒。山谷静幽，有没有人看到这些诗，读懂她的心事，她全然不管。

我能懂得一点她的好，其实我也经常意淫社会主义新农村的景象：一个小院子，小鸡小鸭数只——猪就算了。有宽带，能上网，我与两三朋友喝杯清茶聊个天，红泥小火炉上鸡汤小小咕嘟着，好香。谁在敲门？原来是送快递的。

到那时，我一定一定，要把明玥提到的江南美食，都一网打尽。而现在，我只能说：命运欠我一块梅花糕，我欠命运一块吃糕的心情。

幸好，明玥的梅花糕是永恒的。



目 录

第一章

旧食

垛田芋头	3
米酒	6
腌笃鲜	10
老徐煎饼	13
青团	18
重阳糕、芦花旗	22
满架葫芦	27
新花生	31
芡实	35
豆瓣粽子	38

花香藕	43
阿婆茶	46
幸而还有梅花糕	51
酱园子里的秘制白酱油	54
老古法的桂花酸梅汤	58
油菜花	62
茶点	65
金莲花	70
艇仔粥	74
神仙豌豆	78
茶会	81

第二章

旧识

茶友	87
前台小姐	90
淑姨	95
再见，崔阿姨	99
船工老黄	104
扫地阿姨	107
列车员郑嫂	111
绣娘锦云	116
种菇人老萧	120
送奶工杨琴	124
兑菜人老赵	128

目
录

听漏人廖辉	133
遛鸟人老王	137
巡警老陆	141
旧书店主人	145
卖包子的老王	149
卖烧饼的小葛	153

第三章

旧时

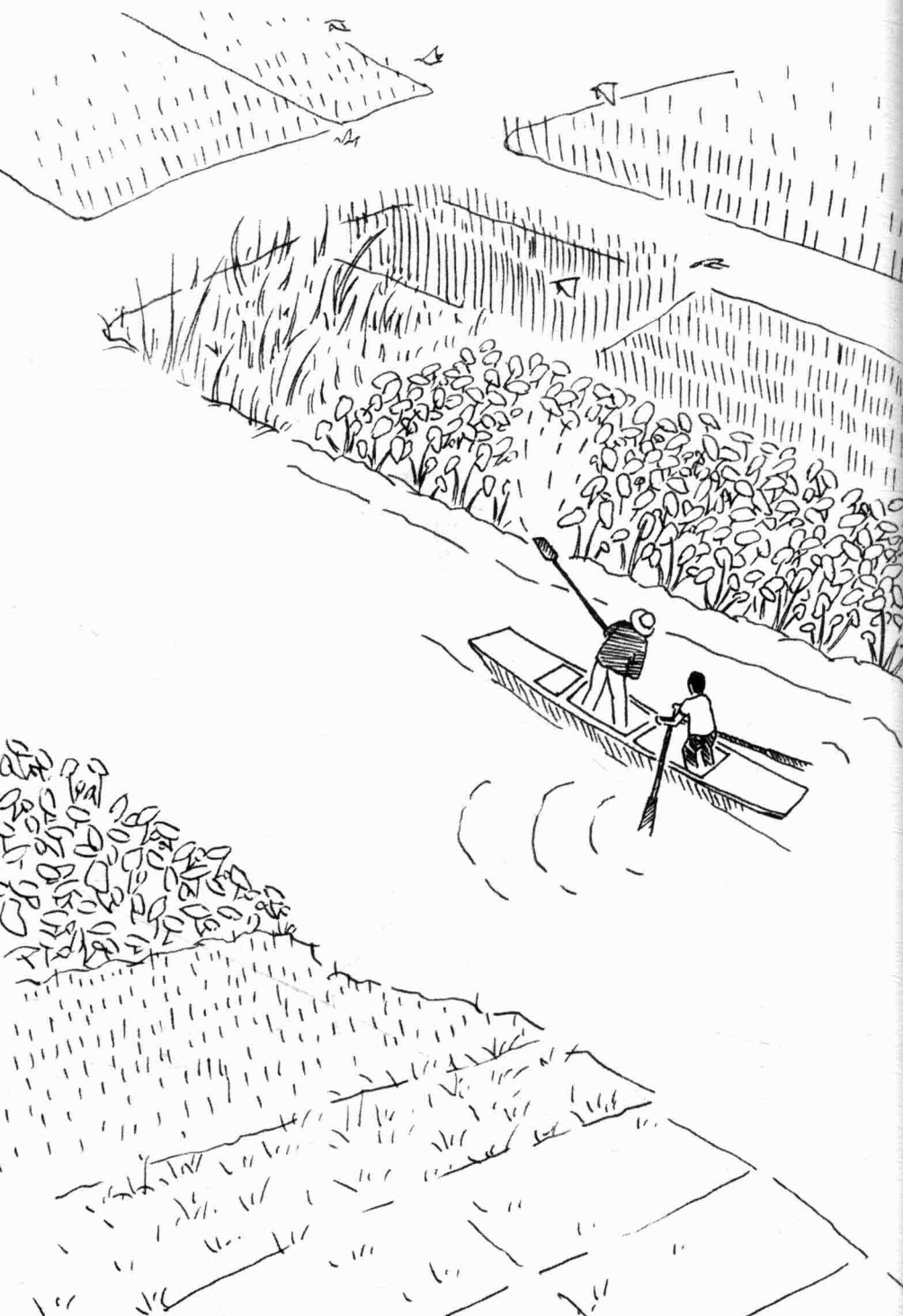
寿面	159
自酿米酒	163
熬果酱	166
风扇吹出的凉面	170
老庄的西瓜	173
惜物	178
旧衣	181
陪妈妈打毛线	185
裁缝小罗	188
冲茶师小魏	193
炒茶人老邱	197

目
录

宋嫂丸子	201
白洋淀里采苇叶	206
带一攲饼去约会	210
易杨采菊	214
白兰花	218
熏衣草	222
餐具	226
静水品茶师	229
归去，万株梨花	233
后记	237

第一章

旧食



垛田芋头

兴化人对芋头和水有个妙喻：“就像有情人一样，芋头短了水活不成，稍微一淹水，也坏了香糯的质地，就会烧不烂。”垛田之上，谢了油菜花收了油菜籽，一大半在夏天改种芋头。垛田四面环水，漂浮在水上，很快就被芋头的盾形叶遮盖得密不透风，芋头越发越旺，高的竟可长过 180 厘米，这是一种兼有袅娜灵动与从容壮阔之风的植物，其风情就像击鼓破金兵的梁红玉。

一到盛夏，种芋头的农人就变得很忙，天旱不雨之时，品种最好的龙坛芋一天要浇四次水，小块的垛田水泵施展不开，就要靠人力。一早一晚，摇着船到自家地里，用长柄舀水瓢泼水。看人泼水完全像欣赏优美的表演，若是全靠臂力把河道里的水凌空划泼到芋头叶上，保管再强壮的人，泼不

了十下，手臂就酸得抬不起来，因此泼水的人会巧用腰胯的力量，舀水时身子往后下方沉，腰收紧，小腿肚子上的肌肉因紧张用力而突突直跳，而后，腰用回旋的力道展开，水呈扇形泼出，这样一松一紧，就像掷铁饼者一样，将水瓢中的水甩出很远，连垛田中央的芋头也可以滋润到。

能够一面舀水泼水，一面调匀气息，让兴化小调随着泼水的节奏起起落落。有这样的本领说明种芋头的人已经把这活儿干得出神入化，它带来的不只是挥汗如雨的劳累，更是一种难以言说的舒畅，每个毛孔都活泛自在的舒畅。

芋头就是该长在垛田水乡的植物，经过一夏的高温累积，养分逐渐积聚到根部的肉质球茎，这就是母芋。母芋分蘖，形成个头更小、口感更糯的子芋。芋头们正在朝收获冲刺时最怕台风或暴雨，将芋头根上的泥土冲走，芋头暴露出来，叫做“露青”。芋头一露青，它宝贵的黏性蛋白就会走失，口感就会发梗。所以要不停地将河道里的水草泥浆壅到芋头根上，防止露青。

终于到了芋头收获的季节，在苏州、上海打工的兴化人都在坐夜车往回赶，准备帮家人起芋头。快到中秋了，月亮又一次圆满，清亮深沉，静静飘浮在时光的长流中，似乎比哪一次都能激起游子的思乡之情。起出来的芋头装满小船，