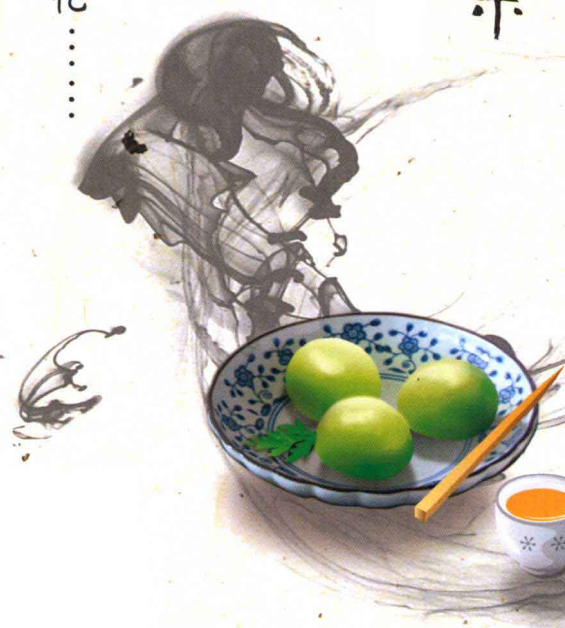


姜浩峰 著

糕饼一家亲

其实我们的胃，
吃的是一种记忆……



上海文化出版社

姜浩峰 著

糕饼一家亲

其实我们的胃，
吃的是一种记忆……

上海文化出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

糕饼一家亲 / 姜浩峰著. — 上海: 上海文化出版社,
2013. 3

ISBN 978-7-5535-0022-5

I. ①糕… II. ①姜… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 035407 号

出 版 人

王刚

责任编辑

黄慧鸣

装帧设计

汤 清

糕饼一家亲

出版、发行

上海文化出版社

地址: 上海绍兴路 74 号

网址: www.shwenyi.com

印刷

上海新华印刷有限公司

开本

890 × 1240 1/32

印张

6.25

字数

120 千字

版次

2013 年 3 月第 1 版 2013 年 3 月第 1 次印刷

印数

1-5 100 册

国际书号

ISBN 978-7-5535-0022-5/TS · 005

定价

20.00 元

告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

T : 021-65843245

自序

如果一个做饼的师傅，不小心让面团子醒过头了，或者索性那一团面掉在了地上粘了尘土，想来大师傅必得有所割弃。然后重新选料、和面，延后多时才能烤出喷香的饼来。

我虽只是个码字师傅，与做饼师傅不是一个行当，却也经历了类似上述的一番折腾。在《江湖一碗面》付梓以后，我开始动手写这些关于饼的文字。然而，在完成了八篇以后，突然，那存稿子的U盘寻不到了。那是一个树袋熊爬树造型、橘黄色的U盘，我用了好几年，存在里面的稿子、图片不少。而唯一没有备份的，就是这些关于饼的文字。

好在有几篇小文已经在几家报纸的副刊见报，能迅速找补回来，而丢失的大多数，只能凭印象，在双休日猛敲键盘。从春到夏，连缀成系列，所幸能按时交稿。

虽是谈吃，可一路行文，自己越来越感到，糕饼这一类食物，富含太多的亲情与友情。饼又是人类最早的快餐食品。出门在外的山东老乡，带一摞杂粮煎饼，能吃几个月不坏；戚继光抗倭，士兵携带的光饼，是早期的便携式军粮，压缩饼干的祖宗；上海有位作家说，1980年代押送一批新疆籍犯人去新疆，警方从一家清真馆子订购上千张馕，于是犯人们兴高采烈一路欢歌，安抵目的地。

糕饼当然深怀着故乡的滋味。我一直以为，广式月饼以椰蓉为最佳，因为椰树生南国。广式月饼的另一大门类——莲蓉，窃以为一定有湖南人“参股”。因为湖南多产湘莲。要知道在广东的湖南人，充斥各行各业。青海的狗浇尿，用了青海特产的菜籽油、香豆叶，这样的美食，生发于扎根河湟谷地的蒙古人后裔——土族。据说，华北沿海的灌饼，因为加了虾酱的缘故，香味扑鼻。而远去祖国宝岛台湾的游子，那手抓饼里，是否也包含了对北国故土的眷恋？

一本小小的随笔，自然无法辑录更多的尚未体验的滋味。比如台湾学者逯耀东到西安，偶遇当地的一种吃食——甑糕，便久久不能忘却。逯耀东的妻子是西安人。甑糕之美味当然让人垂涎，可它真正吸引逯教授的，绝不仅仅在滋味本身。我的疑问则是：地处西北的都市，缘何会有如此美妙的米制品？新疆的玛仁糖，内地人俗称切糕。许多人不明白，在遥远的南疆，如今经济最不发达的地方，怎么会有如此制作工艺繁复，又价格昂贵的食物？实则，切糕所映照的，正是岁月深处，当年西域的繁华如梦。

《新闻晚报》的资深编辑郭影跟我说：“其实，我们的胃，吃的是一种记忆。”在上海这样的都市，自然有机会尝到各地的美味，可也许在一些地方风味的馆子，我们只能吃到别处的滋味，却尝不尽别人的记忆。《人民铁道》报的苏华老师是南京人。那一年，您从北京到上海出差，我们一起吃过火锅，一起品尝过当时上海流行的麻饼——一个很大的芝麻饼，切而分食，希望有机会今后一起品尝金陵小点。同时感谢你们以及两报的副刊编辑沈一珠、王京生，曾让这些关于糕饼的文字见诸报端。

感谢黄慧鸣女士，让这些文字能结集出版。码字和做饼，有一个相通之处，那就是——好东西需要小火慢烘。作为吃客，细嚼慢咽也很重要。如今奉上这些文字，但愿没把读者朋友们的牙硌着。

春去秋来，中国人早先讲究不时不吃。二月春韭，秋末晚菘，无不感应着乾坤流转。希望这本小书，在最恰当的时候，落在您的手上。

是为序。

姜浩峰

目 录

- 001 春卷卷春
- 005 糕饼一家亲
- 009 崇明年糕去上海
- 013 椰蓉绕齿香
- 018 肉肉就是月月
- 022 烘云托月桂花陈
- 027 食堂的月饼
- 032 你有没有一个饼干箱
- 036 幼儿园时代的饼干
- 041 上午点心下午茶
- 045 放学后的葱油饼
- 049 手工鸡蛋饼
- 053 肉刺，毛团
- 057 鸡仔饼到底吃不吃
- 061 最后的桃酥
- 065 三块苏打饼干
- 069 煎饼还有馓子
- 073 何不食糜

- 78 走了羌饼来了饕
82 油墩子和天妇罗
86 土家烧饼之春
91 温香甜软的午后
95 山塘街上梅胜雪
100 葱包桧改不了名
104 随园饼单
110 饼利于薄
114 散淡茶饼
119 夜雨剪春韭
123 菜饼子和肉饼子
127 吃馅儿
132 烧饼歌，信不信由你
137 有个圈的饼
142 北京可乐汉堡麦
148 晓来谁染霜林醉
153 海风吹来灌饼香
157 大美青海狗浇尿
161 馍馍喂大的孩子
165 丽江印象派
170 原味的滋味
175 画饼充饥
180 带饼乞讨
185 一汤饼耳

春卷卷春

很多上海人家年夜饭饭桌上，都能见到一盘金灿灿黄澄澄冒着油光的春卷。每到小年夜甚至更早两天的光景，小菜场里许多摊子，甚至会新开一门生意——做春卷皮。小小的一个铁鏊子，烧热了，现做现卖。但见做春卷皮的朋友，手里提着一团湿面团，击到鏊子面上，旋转半圈再提起来。上海人有句老话——“湿手粘上千面粉，甩都甩不掉”。其实，换一个角度，逆向思维，用干手去碰湿面粉，和成面团，甩成一张张比巴掌略大的薄饼，换来的可是一张张花花绿绿的钞票，算是美差了。岂可轻易甩掉？

我甚至见过一家开水果店的，到了过年前，宁愿不卖散称水果而全店总动员，现场制售春卷皮，只留一个小子做“看守内阁”的“光杆司令”，留在店里卖礼品盒水果。因为过年时候散装称斤卖的水果，相对来说利润太薄，不如做春卷皮来钱快。

相对而言，有经验的主妇当然乐得到小菜场买现做的春卷皮，而不会去超市卖场之类抢冷冻货色。吃个新鲜劲，不仅是为了新年新气象。

上海人吃春卷，喜欢油炸。甜的是豆沙馅儿的，难得也会有黑洋沙馅的，也就是黑芝麻白砂糖春成粉，拌以猪油，当然，这一般作为宁波汤团的馅子。咸的是烂糊肉丝馅的，讲究的还要放些香菇丝；更高级的，可以是韭黄肉丝馅的。在从前没有蔬菜大棚的岁月，冬季里，室内栽培的韭黄，即使在江浙上海，也是一道蔬菜中的美食。当然，严格说来，韭菜属于小五荤之一，不能算做素菜。

过年吃春卷，其实源自古代立春之日食用春盘的习俗。公元3世纪晋朝时有一本《风土记》上，就有“元旦造五辛盘”的记载。也就是说，元旦这一天，要吃五种被归为辛类的蔬菜。五辛者，大蒜、茖葱、慈葱、兰葱、兴渠是也。中国历史上，凡改朝换代，必定会改元。比如夏代正月初一为元旦，商以十二月初一为元旦，周以十一月初一为元旦。后来，汉朝定立太初历，每年的立春之日被定为元旦。两千年后上海人家过年时候，桌子上那一盘春卷，其实与《风土记》中的元旦造五辛盘，是一脉相承的，特别是韭黄肉丝馅的，更是特别正宗。

吃春卷的风俗，既然在中国最洋派的城市上海，都依旧风行至今，在祖国各地更没有失传之虞了。当然，吃春卷未必要用油来

炸。比如北京人吃春饼，一定要弄几盘可口的小炒，外加盒子菜和摊鸡蛋，卷进烙薄饼里吃。能够入卷的，讲究用各类丝，比如韭菜、豆芽、肉丝、粉丝等等，而盒子菜，其实就是上海人所谓熟食店中售卖的货色是也——各种卤味，酱肘丝、鸡丝、肚丝等等。北京人将卷进春饼来吃的习俗称为“咬春”。不过，如今年头好了，所谓四时如春，所以，想吃卷饼不一定非得等到春天。如果突然嘴馋了，跑到烤鸭馆子，点一只片皮鸭，包了烤鸭蘸酱蘸白糖两可，再辅以大葱丝、黄瓜丝之类，卷进荷叶饼中，送入嘴，那叫一个美。如今，对中国一知半解的老外，凡说到中华美食，许多人不会漏了烤鸭和春卷。殊不知，两者都和吃春饼的习俗有着千丝万缕的联系。只不过，烤鸭上了国宴，成为春饼的高级变种罢了。

其实，许多菜是可以用来卷了吃的。比如京酱肉丝、笋丝雪菜肉丝云云。别看这些小门小户下里巴人的小菜，与卷饼配合起来，非常有互动感。按照资深美食家沈嘉禄先生的标准——“条块清晰、酱汁稠、味道浓、肥腴度适宜”是也。嘉禄先生曾经写到过：“城隍庙某酒家推出一款蟹粉鱼翅夹饼，此菜看似有创意，其实是逗弄阿木林的。蟹粉鱼翅最好是排除其他干扰单独享用，才能体会原汁原味。面饼一夹，赛过吃浆糊，还不如吃蟹粉鱼翅小笼来得鲜卤满口。”夹饼如此，卷饼何尝不是如此？

到了我国西南地区，春卷内容以丝为上，已经发展到另一个高

峰，可见人们的口感，确实是相通的。丝娃娃，是贵阳街头最常见的小吃，乍看似产房里初生的婴儿被裹在“襁褓”中。“襁褓”是用大米磨成的粉烙的薄饼，再卷入萝卜丝、鱼腥草丝、海带丝、炸黄豆、糊辣椒等，外加浇一勺酸酸辣辣的汤汁。此道小吃，别名素春卷。

丝娃娃之所以使用大米磨制的粉来烙成薄饼，而不用高筋面粉为原料，无疑，是因为贵阳地处西南，当年的人们连麦子都没见到过，用米粉做饼，无非因地制宜的一种办法，却也成就丝娃娃入口时的爽滑之感。值得一提的是，就像上海人吃咸的油炸春卷要蘸黄牌辣酱油或者米醋一般，吃丝娃娃，也要蘸调料，只是那称作“蘸水”的调料，要比辣酱油、米醋云云复杂得多——油炸脆花生、油炸酥黄豆、鱼腥草、葱花、蒜水、姜末、盐、糊辣椒面、花椒油、麻油、酱油、醋、木姜子油等等配制而成。其中，所用酱油或醋要用凉开水来兑过，水与酱油或醋加凉开水的比例一般是 1.5 : 1，才能保证口味轻重适度。

糕饼一家亲

1983年1月31日，是一个大日子。那天，刚学会下象棋才一个多月的我，和爷爷一起去长宁区政协，竟然赢了一盘棋，而且对手是另一个老爷爷。那时候，5岁的我以为，政协就是老爷爷们下棋的地方，当然，逢年过节他们也开一种会，叫茶话会。

1980年代初，能去政协开茶话会也是蛮好的事情，因为在那个仍然需要粮票的年月，开茶话会可以有点心吃，临走还能发一小包。那天我赢了棋，爷爷手里拎一袋点心，走进弄堂。我觉得自己像胜利归来的将军，可神气啦。

当我闯进家门，先是听到了厨房里“嘎嘎”的鸭子叫声，进屋后，竟然看到了一位久别的亲人！我的大叔叔从安徽回来了！1960年代末，大叔叔初中没毕业就去安徽庐江插队落户“修地球”，到1985年才正式调回上海。1985年以前，他大约每两年才

回上海过一个年，不回上海的年份，他有时候会去合肥工大我的一个远房舅公家里过年。我见过这位舅公写给叔叔的信，要他努力考大学什么的，但是由于做教授的舅公高度近视，所以有好几行字是重叠在一行里的，根本认不出来。

言归正传，我进门时，大叔叔正在推一个小小的石磨，水磨粉从口子里滑溜溜地流到一个塑料桶里。奶奶正在往石磨上端一个眼睛里，一调羹一调羹加淘过的湿糯米。爷爷带我去洗了手。我拿了把调羹正准备去帮奶奶往石磨里加糯米，却被爷爷叫到床边。爷爷兴奋地向全家宣布：“今天孙子在政协，竟然赢了棋。这一个月多的象棋没有白学。”不过，当爷爷铺开棋盘，再和我下的时候，仍然饶了我一车一马一炮，而我最后还是被剃了个光头。

当我输了三盘以后，我大叔叔起身过来，说：“走，我们塌蛋饺去！”我趁机溜之大吉。大叔叔抱着我，对我说：“我跟爷爷下棋，他也要饶我车马炮。他的棋很厉害的！”然后，我们就到了厨房。大叔叔在一个勺子上抹了块猪油，做起了蛋饺。几年以后，这个做蛋饺的光荣任务落到了我头上。不过，我做了大概两三年，随着超市里有蛋饺卖，我也就在做蛋饺这个岗位上，下岗了。

这时候，奶奶进到厨房，对大叔叔说：“今年带回来的鸡不错，不过要留一只最肥的老母鸡，等过了年派用场。”

派什么用场呢？大叔叔一共带回来三只鸡、一只鸭。真难以想

象他怎么把这四只活的东西带回上海的。2月2号晚上吃年夜饭，杀了一只鸡，做白斩鸡，留着鸡汤喝了好几天。那天还杀了一只鸭子。年初一早上吃汤团，那汤团就是用自家磨的水磨粉和黑洋酥做的。年初二又杀了一只鸡。还剩一只老母鸡，孤苦伶仃挨过好几天。年初四我记得自己就去幼儿园了。然后每天回来，我都会找一点菜叶子，或者偷抓一把米，去喂鸡。直到年初八以后的一天，回家的路上，爷爷跟我说，今天家里多了一个小妹妹。原来我姑妈年初八在医院生了一个妹妹。回到家，我看到笼子里那只鸡没了，到姑妈的房间，她正在床上喝鸡汤，床边一个小摇篮，里面就躺着我的小表妹。

后来，我奶奶立的规矩，每年过年前多买一只鸡，因为我小表妹生日是年初八。现在奶奶已经过世了。奶奶过世后，每年过年，我们都去姑妈家吃一次她做的私房菜，可是小表妹不在场。她去瑞典有五六年了，虽然回国探亲几次，但似乎从没有回来过年。马上就要过年了，希望今年有机会。

回头说那一年，我一直奇怪，那磨得像后来的立邦漆似的两大桶白色液体，后来到哪儿去了呢？经我仔细研究，发现变成了汤团皮子。不过，等到正月十五以后，仍有大半桶在厨房里晃荡。眼看着天气转热，家祖母决定，把它们彻底消化吸收进全家人的肚皮。弄法是这样的——将水磨粉捞出，和成团，捏成小圆饼状，下油锅

煎成金黄色，蘸白糖，统统吃光。这时候，我才觉出，大叔叔不知什么时候不见了，原来他已再次去往安徽庐江。我们家的这个年，也就在油锅的滋滋啦啦声中，在水磨粉变成油煎糯米饼的午后，悄悄过好了……