

烟火海棠

□桑飞月

乡下的村子里有卖海棠糕的,而且只在周日早上买。于是,我便定了个周日早上的闹铃。

海棠糕是一种流传在江南地区的传统糕类小吃。传其创制于清代,目前已有一百多年的历史。旧时,它主要是卖给富贵人家的小姐太太们吃的,所以饼精致,名也雅。清代的潜庵曾在《苏台竹枝词》中写道:“绣带盈盈隔座香,新裁谜语费思量。海棠饼好依亲裹,寄与郎知依断肠。”

然而,这种古雅的小吃,在杭州生活了多年的我,之前竟从未见过。今秋,在一古镇赶早市时,我才与它有了一次邂逅。

做糕的大姐告诉我,它是江南的老底子小吃。听罢我觉得好奇,便拍照发了朋友圈,想了解一下它的知名度。从朋友们的留言中得知,它的确曾是江南人的古早味,但很多人都已多年不曾见过了。

到家后,我在网上查阅它的历史。结果,网络知我心,给我推送来了有关海棠糕的视频。其中一位做海棠糕的师傅叫阿伟,竟然就住在距我不远的许家斗村。通过了解逐渐得知,这种市面上几乎看不到的传统小吃,近两年竟在乡下火热地流传着。

做海棠糕用炉具,无需起锅灶,故它可用挑子或车子起摊,行走于街市。二三十年前,阿伟师傅也曾在当地的镇街上出摊。后来,小摊从街道上消失,海棠糕也随之在时代的浪潮中搁浅。

手工现做小吃,原就是小本生意,再加上制作速度慢,售卖价格低,它也就很难在房租昂贵的市面存活。近两年,阿伟师傅的女儿小许借助网络自媒体,才帮阿伟师傅在自家院子里重现海棠。

得知阿伟师傅的海棠糕重现江湖了,当地人个个都很兴奋。“蛋糕,我小时候的华丽盛宴……现在都没见的嘞,好想吃。”——很多老江南人称海棠糕为蛋糕,也有叫鸡蛋糕的。网络发达后,大家才得知它的真名叫海棠糕。海棠糕和蛋其实没什么关系。

我之前吃过后,也很想给家人尝一尝。看到阿伟师傅的视频后,便决定去他那里买一些。

早晨,闹铃一响,我就起床洗漱。待我到达那里时,多少惊讶了一下。这个乡间院落里,竟排起了一个长队伍。问了问,很多竟都是从远处开车过来的。

阿伟师傅五十来岁,身材清瘦。他围着围裙,专注地在炉前独自忙活着。

他的周围,放着白糖、板油、熬制好的红豆沙,还有一大盆发酵好的白面浆。

做海棠糕,需要用到一种特制的铁制模具。模具是圆形的,一副。其中一面上有七个圆形凹槽,中间一个,周围六个,整体像朵花。另一面也是圆的,平面铁板。模具放在炉火上,将面浆依次注入抹了油的凹槽,再在每团面浆上各放一团红豆沙,随后用工具挑起面浆,将豆沙裹牢。这之后,阿伟师傅又在每个裹了豆沙的面浆团上放了一勺拌了糖的板油。此时,你会看到海棠花绽放:白面团托着粉红色板油,白里透红,整体不正像一大朵六瓣海棠吗?

别人做海棠糕,是一盘一盘地做,阿伟师傅则是同时关照好几盘。为控制好各盘的火候与时间,他手不停歇,像蝴蝶一样,在海棠花上上下下翻迂。忙,但不乱。

海棠糕在炉火的舞动中接近成熟,阿伟师傅将其翻到撒了白糖的另一面圆铁板上进行烘烤。此时,白糖融化为红棕色的糖浆,并将七只糕饼粘连在了一起。这时,你会看到一大朵红褐色、成熟的海棠花。但这海棠花只存在片刻,就被人们用剪刀剪开了,好装袋食用。

海棠糕为什么叫海棠糕,很多资料解释为“因糕形似海棠花”。这句话颇为抽象,因你拿到手的糕是圆饼状的,并不像海棠花。而要知其因由,最好就是亲自站在炉前看。这期间,你不但会看到奇妙的海棠花意象,还能看到一位老手工艺人的精湛技艺与匠心。

海棠糕做好后,宜趁热食用。此时,它里面的油、糖、豆沙、面皮都处于最佳状态,焦的焦,糯的糯,软的软。而冷掉再加热,就不是这种恰到好处的口感了。

这朵烟火中的海棠,曾被时代的浪潮淹没,如今又被人们打捞起,成为盛开在乡间的清晨美味。

何为美食?在我看来,除了味道美,价格也要美,这样人们吃到后,心里才会觉得美。阿伟师傅的海棠糕,即属于于此。愿此海棠越开越盛,也愿人间的烟火之花越开越美。

去河埠头洗碗

□陈云

几乎每个家住南方的小伙伴,都有关于河埠头的记忆。只因为江南河网纵横交错,河流是居民生活用水的主要来源,围绕河埠头发生的故事也特别多。

我年少时,家长最关心的,并不是我的学业如何,而是家务事有没有做?做了多少?我上有姐下有妹,即便是独子,依旧无法避开家务事。记忆中做得最多的家务事,就是去河埠头洗碗、洗各种物件。

那时家里没有自来水,洗碗只能去河埠头。河埠头用大石块搭建垒成,没有水泥之类的粘合剂,天长日久,有几块石头开始风化、开裂、松动,被水浸泡的一层台阶,青苔随河水而飘动,滑脚。每当晚餐后去河埠头洗碗,端着满满一脸盆锅碗瓢盆,先放到河埠头上几层的台阶上,脚站在距离水面最近的一条台阶,踩稳。彼时,饭刚落肚,肚子胀鼓鼓的,须得长舒一口气,慢慢蹲下去。然后,从脸盆里一只一只拿出碗来,顺手舀满河水,泡着。将抹布搓干净,把盛碗的脸盆先里里外外洗干净。再洗碗,洗好一个,倒扣在脸盆里,由小到大叠放整齐。最后,清洗那些油腻或粘牢饭粒的碗,实在洗不掉,还得带回家泡了热水再洗。

那时贪玩,做任何事似乎都能找到玩耍的乐趣,而河埠头正是玩耍的好地方。天热时,河埠头的石缝中能摸到不少蝌蚪,但摸不了多少,纯粹是好玩,等起身回家前,就把

蝌蚪全倒回河里。

有次家里买了一把新饭勺,铝制的,光滑锃亮。母亲料到我洗碗时常贪玩,特意叮嘱:洗碗时别贪玩,顶头摸脚(宁波老话,“径直、直接”的意思)洗好回来,免得把饭勺掉进水里。我嘴巴应承:晓得嘞!心里却嘀咕:我都这么大的人了,怎么会弄丢饭勺?真是瞎操心。

洗好碗,忽然发现左边浅水围角中有好多小鱼成群结队游来游去,大概是来吃洗碗时掉下的残渣吧。我操起饭勺去舀小鱼,一下、两下,小鱼明明就在眼皮底下,可就是舀不到。小鱼越游越远,我伸长手臂猛地甩开去,结果鱼没舀着,勺子却滑脱手。等我手忙脚乱撸起袖子去捞,哪里还够得着?偏不巧有只打水机船开过来,刺耳的“哒哒哒”声震耳欲聋,河岸瞬间涌起一阵阵大浪,河底的沉渣和污泥一起翻滚上来,而我眼睁睁地看着白花花的饭勺在水里摇来摆去沉到河底……

赶紧跑回家告诉母亲,母亲一边埋怨:呐,我就晓得你贪玩,不闯祸不甘心!一边从门背后的角落里找到一把锄头,急急赶往河埠头捞勺子。我闷声不响跟在后面,心里直怪母亲:还不是被你叽里咕噜乱猜疑给说中的?

而今,在城里居住多年,去河埠头洗碗早已成为遥远的记忆。但偶尔还会想起年少时在河埠头洗碗时与邻居小伙伴聊天、摸蝌蚪玩水的种种乐趣。

总第7348期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn