

花肖

□严国荣

在校释百多年前前人日记时,发现记有“花肖”两字的日记多处。开始不解,还以为是花钱的花销抑或是花里胡哨之意。后来查阅几种辞书,一下子也没找见。其实“花”在这里作花色花样、花式花纹解;而“肖”作“象也”“似”解。如属相中的十二生肖、篆刻学中的“肖形印”等等。再则“肖,小也”。画评中有“偶为写真,亦有克肖”的描述。肖者,“应物象形”之谓也。

“花肖”于当时的宁波,其实它是专指小如印糕类的燥点心。彼时民生也艰,若遇到收成好的年份,每于秋梢,村里好些人家就开始做印糕。因为村庄小,香气是藏不住的。他们将先前才登场的新米翻炒至微黄,然后磨成粉兑入事先准备好的红糖水。这红糖本由甘蔗汁做成,颜色红里偏黄,是所有糖中最廉价的一种,我们都叫它“烂黄糖”。若天气一返潮,它们就会黏答答地粘成一团。做印糕搓粉最关键,它全凭手感,这糖水若太浓了粉就搓不匀;糖度太低或太干了就没有“如蟹爬沙”后的聚合力。等粉调好后,就可以进行填装并用擀面杖似的鼓形滚筒在糕模上进行反复碾压,直至压紧压实、每块印糕的底部微凹为止。最后用“糕方”轻轻一敲,图案精美的印糕就脱模而出了。

这时灶边的火缸上薄烟轻绕,上面置一只垫有《新闻报》或者《申报》的铁筛匝,并把印糕码在上面进行烘焙。我们这里但凡报纸,无论新旧,无论“新”“申”还是什么别的报纸,一律习惯叫“新报纸”。放上新报纸是怕有糕沫掉入缸中燃起明火。另外这铁筛匝的“主业”在平时特别是黄梅天是用来烘婴幼儿尿布用的,放层新报纸后若“隔断红尘三十里”,在感觉上似乎更好些。有些人家有时印糕印得特别多,其实他们早有打算,码入火油箱后那一定是准备随时挑往上海,或者让“趁白船”(行话叫水脚)的信客携去分送亲友。刚烘焙好的印糕底部焦黄,非常坚硬,若咬得不小心牙齿会拨伊别落(宁波话,牙齿会被磕落之意)。可嚼起来却非常香,而且越嚼越香。有些人家在印糕中还加了少许芝麻粒、花生仁等,这样就更香了。但放了芝麻花生后的印糕放不长久,日子久了会“油齁齁”。

近几十年,搞收藏的人很多,也有专事收藏印糕板的。厚厚的印糕板大约三寸宽,一尺左右长,呈长条状。它大都用香樟木和木乌(荷)树做成,取其不易变形豁裂和韧性好、不易断纹等优点。那时印糕板很普遍,农村里大多数人家都有,有的甚至能拿出好几版,且图案没有一样是重复的。一块印糕板上一般雕凿三至四个银圆般大小的图案,或春云或秋叶、或菊瓣或梅花;抑或游鱼卧雁等,应有尽有。收藏家们喜其雕工洗练、形象生动毕肖并有着浓郁的生活气息和其独特的艺术性而爱不释手。可惜十年浩劫,大多数都当柴烧了,说这些都是“四旧”,必须打倒砸烂。附近的糕模师傅在十廿年前还能藉此为生,据说更楼那边一父两子专事雕凿各种各样的印糕板、金团板以及外地委雕的月饼模板等,手艺精湛那不必说,后来则渐渐的没了动静。

我们村每年最早做印糕的是“好看婆婆”,她有闲又有这份心情,或许是她上海的女儿辈们想吃了。好看婆婆年轻时在上海生活,虽说其时已上了年纪,但村人说她仍有当年的影子,颇长的身段、白皙的肌肤和轮廓分明的五官,是个标准的美人。居乡常时,在右襟上总系一块手帕。闻到印糕香,孩子们都喜欢去她家里。好看婆婆家收拾得十分干净,外间的板壁上贴着些美女月份牌,门边还有一张石涛“搜尽奇峰打草稿”被叫作“花蜡纸”的黄山图。图画下方是一张八仙桌,夏季里桌子上老是放着一口淡青花茶缸,旁边是一把带有铜环的瓷茶壶,上面许是“珠山八友”画的仕女呢,看起来十分的雅致。孩子们在她家里跑进跑出去玩,她也从不加呵斥和阻止,弯弯眉毛下的眼睛总是笑咪咪的。有时她也会担心孩子们太疯说不准会闯什么祸,因此会塞些印糕给孩子们,那多半是下逐客令了,只说你妈在叫你了。好看婆婆家做的印糕最为讲究,清爽勿说,料足,工序合理,味道又好。我现在还记得她系着布襖、躬下身子在火缸上烘印糕的样子。

土里土气的印糕,却有个好听的名字。每每读到前人日记手稿上逢年过节遣人送节担有“肉多少鱼几尾、桂圆多少枣几包”,最后必有“力几角、花肖几色”的记载。如“力六角,喜包二角,花肖四色”“力一百廿,花肖二色”“收生老娘(接生婆)付洋一元,花肖四色”等。力六角、一百廿(铜板)那都是脚夫们的苦力钱,而常随力金之后的花肖,那就是各色各样的印糕了。

宁波人有句带调侃性质的俚语“十



里路吃羹饭,来搭去一样陷”,“陷”即肚皮往里瘪进去,俗呼瘪陷陷。意谓十里路外面去吃了一顿羹饭,去时肚皮瘪,吃饱走到家肚皮与去时又一样哩。所以给出苦力的人于路上备些燥点心,供受遣“价”者或者家中使役在半路上作充饥用,实在是非常切实的事。凡顾主有准备的,一是担重,二是路远,起码要走十几里路以上。俗话说“百步听轻担”,小小的花肖,多少也体现出宁波一地当时的民风,人与人之间还是有点关心,还有那份尊重。

小时候最喜欢秋叶和鲤鱼形状的印糕,梅瓣、葵瓣大都规整呆板缺少灵动。印糕的形状好不好看全凭个人喜好,小时候懵懵懂懂,对什么东西都觉新奇。那时若有几块印糕放在袋里,连走路也有幸福感,还时不时地摸一下,怕掉了。但到后来跑来跑去磨损了,其形状和棱角也没了,很丑。此时就像霍去病墓前“因石取势”的石象生一样,几乎看不出曾经“肖”什么了,最后还是放进肚皮了事。

起初我纳闷,其时怎么没听说“花肖”在街上作为日常商品进行买卖,只有纸包条状称为“封”的香糕才有买。有时临近中午,偶尔听到“打响作”的在大声吆喝,小本生意倒时有印糕卖。后来知道那印糕在买卖过程几易其手后图形会有磨损,其所肖之形会变得似是而非,甚至丑陋。再则它的季节性又强,天气稍热就容易返潮,所以难登大雅之堂。只有谢年时才被人齐齐整整地叠在朱漆高脚小茶盘上,与年糕、松花团同列,算是它的高光时刻。它如同一道美味的小菜,只宜小锅细脍,而不可大事铺张。

秋去冬来,日月相推。抑或与同好箕踞南墙下,再摆上一张矮脚破桌,沏一壶粗茶、拿一盘印糕,啃着嚼着,谈天说地。突然间旁边窜来一只红毛大公鸡,忽闪着翅膀扑碎了一地的光阴。顿时糕落茶倾,杯盘狼藉,两两相视大笑,“风吹笠帽告诉天,这些都是陈谷烂芝麻的事了,人多不与闻焉!”

