

追忆地栗糕

柴隆

几天前,看《昆曲六百年》,说到“传”字辈的昆曲名伶王传淞,那位身怀绝技的传字辈兄弟,曾在上海设茶水摊卖“地栗糕”,有过一段颇为辛酸的经历。感叹之余,突然也想起了宁波本土的地栗糕。这种曾与龙凤金团、水晶油包齐名,曾经位列宁波十大传统小吃的糕点,后来却淡出人们的视线,销声匿迹很多年。想必只有年过半百的人们还依稀记得这种小食,在有些文字记载中,它又被写作“地力糕”,究竟到底是“地力”,还是“地栗”,估计大多数宁波人也搞不懂。莫不是被称作荸荠的地栗?因为江南一带,有人把荸荠称为地栗,可宁波人做的“地栗糕”,不见半个荸荠的踪影,炎炎夏日也并非收获荸荠的季节。反正这个消暑的地栗糕,已被宁波人沿用了多年,也没有必要去考证了。

老宁波的夏天,街头巷尾都有摆茶水摊的老婆婆,一边卖茶水,一边卖手工地栗糕。摄氏30多度的高温天里,花几分钱,就能吃一块凉丝丝的地栗糕,往往囫囵吞下,那类似果冻的口感,混合那股渗透力很强的薄荷味,足以让当年的孩子大快朵颐,就连赤膊蒲扇的老公公也会尝上几块。那股凉意在齿间徘徊片刻后直沁心脾。几块落肚后,不知不觉也赶走几分夏日的烦躁,获得一种酷暑里难得的惬意,由内而外的凉爽让人顿时产生幸福的感觉。

说起地栗糕的原料和制作,并不复杂。原料是再普通不过,就是宁波人所说的“山粉”,它一般是由新鲜番薯经过“刨、洗、晒、磨”等工序取之,它是宁波下饭转浆做羹汤的必需品。旧时,番薯产量不高,山粉得之委实不易,比较珍贵,如果用藕粉做地栗糕,那是大户人家的做派了,其味更佳。先从中药店购回干薄荷,或在屋前房后揪一把新鲜的薄荷茎叶,小火煎熬出薄荷水,冷却之后备用,薄荷水辛凉解表,其有效成分不输市面上的“加多宝”。取适量的山粉块置



容器中用凉开水化开,掺入薄荷水搅匀,加少量水,煮沸后加黄糖、糖桂花,然后缓缓地将一碗混有薄荷水的山粉糊,倒入沸水中,迅速用竹筷搅拌,直至锅中的山粉糊变色,呈厚黏的糊状时,离灶后将其倒在平底瓷盆里,拿井水镇凉后,改用小刀划成菱形即成。用薄荷水和冰糖调成卤,浇在上面,一股冰凉的薄荷味直沁脑门。

冷却后的地栗糕,一块块晶莹剔透,嵌在其中的糖桂花,朵朵绽放,令人赏心悦目。三伏天里,蒲扇摇摇,喝上一碗“木莲冻”,再来几块地栗糕,最能清热。人们往往把冰凉的井水打上来,洒遍整个天井,伴有“弄堂直头风”迎面吹来,吃后边纳凉边讲大道,那些都构成了追忆的元素。如今色彩鲜艳,掺入添加剂的果冻、咖啡冻、茶冻,又像是它的儿孙辈,充其量是豪华版的地栗糕。

又闻家乡大糕香

黄文杰

平时喜欢带着家人到南塘老街走走逛逛,每一次都很自然地要走到街底为止,然后在河边坐坐。如果有月亮的晚上,可以静静感受月亮高挂在旧墙头的空灵与唯美。这是城市里非常难得的一种享受。

那次走在街上,突然在一家店门口看到一张1米左右大小的广告纸,上面赫然写着“梁弄大糕”四个字。我有些不相信自己的眼睛。没错,是“梁弄”,家乡的名字。“大糕”,真是家乡那个味的大糕吗?

我不知道,为什么要命名为大糕,因为它实在不大,大约六厘米见方,方方正正的一块。中间有一层镂空,填入一小勺水润的甜豆沙。填好豆沙后,用一层薄薄的米粉铺平了,印上“福祿寿禧”或者“春夏秋冬”等红色的字样。然后放入蒸汽笼里蒸上十分钟左右,米粉熟了,就结成了柔软的、香气四溢的糕。上面一层米粉薄得有些透明样,里面油亮的红豆沙似乎要流出来一样。这大糕最诱人的就是这一片动人的红,最惬意的就是松软的米粉与细腻的甜豆沙被咬开的感觉,最难忘的就是热腾腾的米香。或许,有这样一种难以替代的独特味道,梁弄人才有自信认为是糕中之大,故命之为“大糕”吧?

我疾步走近,跨上檐下青石台阶。赭色杉木窗里,是一个小小的工作室,靠窗是一张长几,上面放着正是熟悉的大糕木架。一个大眼睛的小伙子,热情招呼我:“梁弄大糕来一盒?”“是梁弄人做的吗?”这

时,在里面低头做大糕的50多岁的大妈突然转过头来了:“依是梁弄人?”乡音一下子对上了。“依是梁弄啊里?”“大池头村。”“是不是店开在牌轩头的?”“就是个,现在被我们老板请来了。”小伙子代答了。

我一下子想起老家梁弄那条马蹄形的石板街来:晨阳初起的时候,狭长的街市上挤满了人,商铺的门框上杂乱挂满了各式各样的商品,点心店蒸汽四溢,煤饼炉红彤彤一片,满耳是喧嚣的市声。大糕店有两家,一家就在牌轩下。

小时候,梁弄人哪一家没做过大糕?梁弄人娶媳妇,第一个端午节必须要敲大糕送丈母娘的。要敲很多,整整一个晚上敲大糕。邻居们都聚在一起帮忙,一笼笼蒸出来,就晾晒在平时晒谷子的大竹垫上。红艳艳地铺满了堂前、侧房、天井,整个宅子里都是有说有笑进进出出的人。第二天,村庄里所有人家都会吃到甜甜的大糕,梁弄媳妇家的村里人也会吃到这甜甜的大糕,赞赞这梁弄大糕师傅的手艺,分享新人的幸福甜美。往往过了很多年,上了年纪的人还会提起:“那年某某人家的大糕馅子做得好啊!分给我整整两箱。”

我一下子买了两箱。小伙子拿出青色的箬叶,把大糕放在纸盒里。我轻轻柔柔地用手掬住一块,放到嘴边,轻咬。

故乡的味道出来了,满齿都是。不仅我喜欢吃,连没有吃过大糕的女儿也欢呼:好吃。

灰汁团

王飞虹

现在30岁以下的人可能没听说过“灰汁团”。但在我眼里,小小的灰汁团深深渗透着浓浓的乡情和亲情。

每当早稻成熟收割完毕,黄澄澄的稻谷被运到晒场晾晒,扎成一束束的稻草则被晾晒在田间地头。几个猛火日头过后,晒干的稻谷倒入谷仓储藏起来,干稻草被父辈收拢挑回来叠草蓬,于是泰平桥两侧河对面靠大墙下叠起了一个又一个高高大大的稻草蓬。稻草是很好的烧火柴,而稻草灰就是制作灰汁团时所用的一种辅料。

趁着一个空暇的晴天,上午我父亲担着满满两箩稻谷晃悠悠去轧米厂,随后挑回两大半箩白花花的米。午后我母亲便会舀上十几斤大米,蹲在老屋后门河埠头细细淘洗,随后晾晒在晒匾里。几天后,大米被挑去轧米厂,碾成米粉后,储存在一个大果桶内待用。

母亲通常在星期天午后开始做灰汁团,做之前得先准备好“灰汁”。烧中饭时余下的冷稻草灰正好派上用场,母亲先舀来三四火钵冷稻草灰放进一个新脸盆,加入几大勺水缸里的天落水,用手缓缓搅拌,等稻草灰慢慢溶解于水后,母亲就用一个小滤筛一次次细心过滤。一会儿工夫脸盆里只剩下半盆看似干净的水,等这水再静静澄清半小时左右,母亲拿勺子小心翼翼舀取上面大半层倒进一个大搪瓷碗内,这才是所谓的“灰汁”。

在等待“灰汁”澄清的时段,母亲已把几大碗米粉舀到揉米盆中,并在米粉中间挖了个碗大的坑儿,然后把两三调羹白糖融化在一碗温开水里,随即把糖水一点一点倒入坑内,同时把已澄清的“灰汁”缓缓倒入同一个坑里,慢慢由里往外逐层搅拌米粉,直到糖水、“灰汁”完全混合并逐渐调和米粉,再一阵用力揉捏挤压成粉团状,达到干湿均匀、粉不粘手就可以了。

接着母亲双手抓起这一大块粉团,摊开两手掌不停地搓搓揉揉,这粉团一下子变成一根长粉条,像我胳膊般粗细。随后母亲右手在长粉条上一抓一捏,旁边霎时多出了一二十个个头均匀的粉块,再随意地搓或捏几下,铺着一块湿纱布的竹羹架上就排满了一个个灰汁团了,大小如鸡蛋,模样粗拙可爱。下一步只要把竹羹架上的灰汁团放在大铁锅里,烧起大灶隔水蒸熟即可食用了。

热气腾腾的灰汁团色泽微黄,张口一咬,松软、甜而不腻且不粘牙,细嚼慢咽之时更感觉到有股淡淡的沁人心脾的清香,让人忍不住一口气多吃几个。凉透了的灰汁团吃起来仍爽口有弹性,一点也不干硬。

大凡学过初中化学的人都知道:像稻草灰一类的草木灰主要成分就是碳酸钾,是一种强碱弱酸盐,微溶于水,是以前农村广泛使用的农家钾肥,而利用稻草灰制取的“灰汁”就有类似于碱水(主要成分为碳酸钠、碳酸钾)的成分。这样在做灰汁团时,利用“灰汁”类似于碱水的特性,适当加入就可使粉状在受热分解中,吸收水分,达到良好的弹性,还有防腐、中和酸性功能等。

再细想:当年新鲜的大米碾成的米粉、纯物理手法制取的“灰汁”,清澈的天落水、原始的大灶大铁锅,这一切都可谓天然、绿色,灰汁团不好吃才怪了呀。

总第 5691 期 本版摄影 齐蒙

投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

三江



1998年我去伊拉克的时候,民航的管制没那么严格,还让南方航空公司的飞机在阿联酋等了我们将近半个小时。但是到了2004年,这种情况就很难出现了。民航都强调准点率,不会因为某一个人延误起飞时间。但是,我们可以争取找人先帮忙把登机牌给办了,如果行李来不及拖运,之后再想办法补运。

就在我心急如焚的时候,5点钟左右,房间外突然一阵骚动,新闻局长跑来通知,总统马上就到。我赶紧开始准备,掏出随身带的小粉扑,为被汗水弄花的脸补补妆,又对着玻璃窗梳理了一下头发,便正襟危坐等候。

不一会儿,普京一如既往地甩着一只胳膊,“啵啵啵”地走进来。这是普京走路的标志性姿势:只有一个肩膀在晃,另外一个肩膀是不动的,感觉一个肩膀是以另一个肩膀为轴心在动。我猜测,他或是因为小时候练柔道受过伤,或是做克格勃受过特殊训练,总之

与众不同。

这么多年采访他,每次都在聊国家大事,从来没有机会涉及到这么私人的问题。但是每次看到他这个走路的姿势,疑问便会浮现在我心头。他特别的走路姿势,脸上冷峻的表情,加上那对蓝中泛绿的“狼眼”,令人感觉他深不可测,琢磨不透,以及毋庸置疑的强悍。

尽管普京开了一天的会,处理了很多紧急事务,但他状态还不错,进来就跟我们说:“很抱歉,让你们等了这么久,我今天可以多回答一些问题。”

以前要是听到这句话,我绝对是心花怒放,恨不得拿出100个问题来问。但那天可真没心情,心想,可别多问了,我来不及赶飞机了。

那天的采访全是按计划进行,我事先跟新华社记者和那位小记者商量好,让他们在前面赶紧提问,接下来我就可以自己控制时间和节奏。

普京那天很配合,我们希望了解的问题,他全部都回答了。

我提出的5个问题是新闻官临时圈定的,普京事先并不知道,当我问到2004年发生在俄罗斯的三起特大恐怖袭击时,普京的眼睛里甚至进出了泪花,他说俄罗斯的百姓受苦了,感谢中国朋友在俄罗斯最艰难

的时候,同他们站在一起、分担他们的痛苦、给予他们支持,那动情的一幕相当感人。

等我们跟普京握手告别,已经快到6点钟了。普京前脚刚出门,我们后脚就像疯了一样,赶快张罗收拾设备。把摄像机的机器卸下来,把三脚架捆起来,这都很容易。但是我们带着的一套组合灯,已经烤了快一个小时了,一般情况下,要等十几分钟再去卸灯泡,那时候已来不及了。

幸亏摄像有经验,戴了一双白线手套,去拧那个灯泡,只听“嗞”的一声,一股黑烟冒起来,整个手套就烤焦了,幸好没有烫到手。我们也不要灯泡了,手忙脚乱地把散落的东西都归拢。

我们非常狼狈地扛着那些器材,争分夺秒地走出克里姆林宫,内心被焦虑啃噬,恨不能生出一对翅膀,瞬间飞到机场。

我隐约想起,以前也经历过这种近乎绝望的场景:事情已经完全超乎自己的能力,却必须完成。就像快要溺水的人,想要努力抓住那根救命稻草,介乎于希望和绝望的临界点。人生有时会遇到这样的情景,眼看着快不行了,但事实证明,只要咬咬牙,这件事也就挺过去了。

责编 胡晓新 校对 杨蓉