围城饮食

●钱雪儿

儿时,我总偏爱西洋点心,酸奶油洋葱圈油浸浸、瘫软肥腻的布朗尼黑甜甜、搁微溶冰淇淋球的磅蛋糕黄溜溜、厚笃笃甜酸柠檬塔、矮墩墩实心梅子布丁。数不尽的糖和油,一律金煌煌的香,湿漉漉的甜。

最能笼络小孩子的心。

大了些,去英国,英国人最爱吃甜,黄滚滚的蛋糕,不拘是慕斯还是芝士,即便是夹黑樱桃酒味的黑森林,到口都尝得到一捻捻的白糖粒。

西式糕点的甜,特厚,厚得像一堵没有门的墙。黑咖啡的酸和苦只够模糊满纸的甜字,还不够格橡皮擦或熨斗的有力。

年纪渐渐长起来,我爱上了中式点心。

中式点心,多有一种粥、茶类的温柔,天然就谦逊,不会为了繁复的做工还装腔作势傲慢起来,吃了不会有小跑步去接返乡人的兴奋,也没有远行客一跳便冲进明天的激动。

它的美味在于话中有话的、有线索的甜蜜,平平静静里的小热闹、一个人也有烟火气。

云片糕

云片糕又名雪片糕,是江苏特产。

原料从前难得,现在寻常百姓家都有,不过是水磨糯米粉、绵白糖、猪油及香料。

然而它薄得像水云、春衫、罗裙,比春风里的少女皮肤还凝脂,名字和口感都有纯真的浪漫。

我爱掰着吃它,片片云不藏雨,藏得是柔细、凉白的甜。

云片糕属于有趣味的点心,能一片一片掀着吃,青红丝如花如柳,核桃仁不争妍,长松边的瘦石影,拓印在方正的糕片上,每片滋味都略有不同。

温哥华超市里还有卖,大口香糖样封在小包装里,这种云片糕总带着潮气,吃着较为沙和韧,只得其型。

好比不香的干花,还要人嗅闻。

我自己也做过,拿熟水磨糯米粉、糖粉、饴糖、猪油,用温水拌均,停润几小时再过筛,待筛几次得肌理细润、无抱团颗粒,才筛入四方磨具,边筛边铺料,压紧实再入蒸烤箱。

糕坯成形即出锅,加盖磨具,次日切片。

切片考验刀工,不比琼尺巧裁云简单,我向来刀工不佳,只仿其神,难仿其薄。

我做了一次,才知道要下的猪油分量并不轻,此后也不大去买了;人彻底懂得一种食物之后,是极难去爱它的。

记忆中最好吃的云片糕是香渗渗,喜溶溶的,带着节庆的风风火火,直溜溜、齐整整躺在桃红色的红纸包里,微微透出一股响当当的甜香。

张爱玲写:“小时候常常梦见吃云片糕,吃着吃着,薄薄的糕变成了纸,除了涩,还感到一种难堪的怅惘。”

我倒不觉得,云片糕是喜庆的点心,联系着笙歌催晓、桐树生孙、桂枝结子,虽然是雪白的点心,却总仿佛有点艳色。

即便最好吃的食物,都是往年的食物。

绿豆糕

端午的甜咸粽子、红心鸭蛋我都不怎样期待,绿豆糕却很喜欢。

绿豆糕和碧艾、香蒲一样,能消暑,《本草纲目》有李时珍载,“绿豆磨之为面、澄滤取粉,作饵炖糕,……有解诸热、补益气、调五脏,安精神,厚肠胃之功。”

小时候并不懂药膳糕点,单爱它香、甜、润。杭城这边流行桂花口味的绿豆糕,上面会印宝相花、如意纹等吉祥的样儿,也有印字的,多是福禄寿一类,有种随和的端庄。

馅儿有枣泥、红豆沙、奶黄、肉松,越新派的越有甘旨肥浓的口味,我反而最爱不加馅的桂花绿豆糕,齿颊间绵细的甜再瘦、薄些,才最恰好。

说是桂花口味,黄润润的绿豆糕吃到口里,贯穿始终的也是绿小豆生动的冷香,含糖的桂花味隐匿着,不浓郁,也不花哨,像三月的晴天、五月的水面,沁润又新鲜。

我小时候一气能吃一盒。

北方的绿豆糕又叫“干豆糕”,杭城不大有。

我看梁实秋《雅舍谈吃》说,“北京的绿豆糕不加油,是干的,吃起来噎人。我有一阵生胆囊炎,不宜吃油,买了一盒回来,我的孙女很爱吃,一气吃了几块,我觉得不可理解。”

中式糕点的油是融在糕点里的,多见“水汪汪”的清润,蹑手蹑脚、不露端倪,轻巧,无害,做派精美,像美人抹匀的脂粉,只得见最易化的稔腻与温婉。

故此,我以为这“不加油”“能噎人”的绿豆糕极独特,非常神往,当即馋得坐立难安,我向来爱口感偏干的点心,豆酥糖、山楂锅盔,咬着松软,略带坚果味的糖粉、粉面扑扑簌簌,是更能细品的美食,不轻易咕咚一声就下了肚。

一试“干豆糕”果然不同凡响,果然更干,更不甜,疏而厚的口感,有力的绿豆香,粗糙、生涩,几乎有点新鲜的药香气,没什么更深层次的口感,只是凉爽、柔和的甜。

在冰箱里冰一冰就更松脆,还是一样古典的圆矩形,但口感上仿佛更有棱角和冒险式的个性,也加重了更清快的绿豆香。

我很爱边看书边吃饼干豆糕,方正的绿豆糕,松软的棱角在嘴里融化,我也在阳光下融化,手里的书变成了青青的绿豆叶。

后来,我也自己学着做绿豆糕,但永远做不成那样松松的略粗的干燥口感,去皮绿豆也不是浅碧的,黄油让它柔厚了,却也不再独特。当我吃不到那种体己的微甜但仍然清新的至味时,它异常美味。

也许我对干豆糕的贪馋不关乎热忱,也不算恋旧,不过是旧日的习惯,年深月久成了记忆的一部分。

老婆饼

我不爱吃老婆饼,王家明却最喜欢。

冬瓜蓉总不那么甜,更清新、解放的气味,吃着吃着有一阵新鲜的微凉的山风吹到嘴里,它有一种原始的味道,不沉重不繁复,譬如嘴里含了一口柔净的水,或是一片黄瓜味的叶子。

王家明喜爱一切冬瓜蓉馅的点心,佐水果香精的最甚,他以之为清甜软滑,入口有果味充泽,多吃也不腻。

于我,冬瓜最寡味,剖了皮,浅绿深翠绿高低,是山水画里山色好时的好看,也夸得出冰清之姿,璧润之望;但冬瓜本身淡味,譬如冬瓜汤有火腿、腊肉、虾皮提鲜,才有清微淡远的余味。

冬蓉是拿将去皮去籽的冬瓜擦成丝或切为小块,加水煮至透了明,再用绵纱布紧绞去水分,再剁碎成泥,如炒锅小火收干水分,合着口味加白砂糖和麦芽糖。成品是半青白的,微微的碧色,是湖光远处淡烟迷。也有拌入诸如草莓、菠萝此类饱有小颗粒感的果酱,化身水果蓉,填水果月饼、凤梨酥的馅心儿。

王家明也很爱吃。一吃就笑意流动,从嘴角泛到眼角。

冬瓜蓉通体清香无俗调,老婆饼这个名字却俗,听着迟钝、蠢蠢多情、几乎有乡音。

圆钝的老婆饼,外面是薄烧饼似的酥皮,点着细巧的白芝麻,里头包瓜蓉馅及熟糯米粉,吃起来滋味很轻,适合口淡的人,大概算柔细、清酥。我爱吃浓云骤雨式的点心,一上来就有声有色,总觉得老婆饼的不大甜不大香,浪费了疏松化渣的饼皮,类于腊雪融酥,春冰浮玉,吃着的是一方情致。

我偶然也吃到过搁大量香精的老婆饼,软滑、香甜,然而逾矩太过,像黄花万蕊塞到口中,反而尝不出味道,腻得人矮了半截。这种不合时宜,比盛装的农妇效潇湘妃子还更不理智。

中国点心是有烟滋露结一派的,熟梨糕、太阳饼都如此;食品届的口惠而实不至,光靠意蕴取胜。

我更爱不花哨的枣花酥,矮矮实实的甜和香,吃起来像星期六的阳光明媚,捍卫原始的营养。

宋嫂鱼羹、老婆饼、麻婆豆腐这类菜品、点心,总让人隐隐多了说不清的憧憬,仿佛要从中尝到一个女人最好的光阴才不算辜负这期待。虽然,没有哪个女人会因为她的灵魂丰泽而被爱。

大概我想象里老婆饼,该要少点淡声希味,多点农家乐式的醇厚。然而,老婆饼馅儿酥融,酥皮松软,本来也没什么不好,没道理不讨喜,可我偏不爱吃。

吃点心就像谈恋爱,不管你条件多差,总会有人爱你,不管你条件多好,也总得有不爱你。

玉兰饼

我以为,玉兰饼算是无锡点心的翘楚。

锡帮菜向来名字美,是一口的滋味,千里的意境;虽然红嘴绿鹦哥不过是清炒菠菜,五子伴千岁也仅是干果炖甲鱼。

玉兰饼亦如此,里头没有玉兰花,但它时值玉兰花开而风靡,也得了个靡颜腻理的芳名。

玉兰饼是糯米粉加滚水揉透,团成闻融敦厚的小饼胚,包入腌好的花猪肉,放平锅饼点香油乍压,直慢焐到一身柔筋脆骨,才香艳登场。

玉兰饼的馅心不止红肉团,也有猪油浸润的玫瑰花、豆沙、鲜菜馅儿的,一律是外香脆、内软糯,黄透玲珑油壁,娇脆得不得了。

我以为雨膏烟腻的甜和玉兰饼不特别搭,最原始的鲜肉馅儿反是最佳风味,但玉兰饼名气越大,口味必定越丰富;好比稔稔腻腻的摩登女郎买衣服,款式、材质丰饶,选择面广,才有消费的追欢取乐。

肉馅儿玉兰饼,轻咬一口,油香携热气滚滚,肉汁鲜肥,配饼皮仔细嚼,脆、软、韧在口中鲜伶伶地各自要争先,是标准的济馋都护。若口子咬得大一点,滴溜溜的圆肉球就冒了鲜浓的头,小乒乓球似的,在肉汁里直晃——我每次都慢慢吃,好挤着那颗肥墩墩的肉圆子赏玩,算极小巧的标情夺趣。

玉兰饼有点类似麻球。

麻球也是沪苏浙皖一带的点心,我们拿它当早食,配热汤汤的豆浆、稀饭。

麻球和玉兰饼一律是薄面皮脆快,心里糯软,不过,麻球多空心,借的是芝麻的甘脆肥浓。玉兰饼腹内乾坤大,也偏于娇脆,必得趁热堂食,不如麻球宜于外带——它少顷便会瘫软软、腻滞滞,美味好光景短得很。

我肠胃不好,王家明不让我多吃玉兰饼,得管着我,免得我积食。

油炸的糯米食,的确难消化,吃在嘴里当然有兴味,落在肚里仿佛实与有力的几海碗饭,还没有仙人煮的白石好消化。

营养学家总要批评玉兰饼一类的小食叫人肥胖,于玉体不利,但玉兰饼之流,就像嘴甜心苦的泼辣美人,虽不是人人都能消受得起,我偏自爱它,关它什么事?肥不肥,瘦不瘦,千怪万怪也怪不到它身上去。

花生酪

花生酪、杏仁豆腐、奶卷都是旧日宫廷的食物,现下寻常百姓也能享用它们烟融雨腻的滋味。

贵妃对宫廷食物的要求,最首要的是养颜、美容,而对御厨来说,御膳的研发大概也有两个尤为紧要的条件:吃着无害,做着有趣。

西方的酪是牛马乳所造,得凉吃;中式的杏仁酪、核桃酪之类则是以果实熬煮而成的糊状物,冷热皆宜。

花生酪又浓又稠,用薄调羹舀一勺,几乎能独立站立的厚奶油质地,尝到嘴里却不是稠花乱叶的重味,只有清绮、甘沁。不腻也不粘,稠度比想象要轻微得多,像清晨密集的鸟叫,或向晚小鸭飞来稠闹处,反而使心情宁静。微温时候,入口莹润如脂,滑如脂,冰镇会儿再吃,绕舌是冷香融澈,浮动似花底清歌。

现代社会,仰赖破壁机一类的小工具,花生酪做法至简,向厨中泡茶去那样便捷。

生花生同生糯米泡三小时,再沥干水,如破壁机加温水打成细白的浆,反复过筛,滤去豆渣似的残渣,就可上奶锅,文火温温煮,一面煮一面搅,到冒了泡,熟成稠浆,即成。

花生酪口感浓丽、口味却轻盈,是一张冰清淡薄的好宣纸,全凭加的料。

我爱放一勺糖桂花,更香洁,玫瑰酱增的就是色了,腻玉染深红,艳丽常好。

过去没有机械化工具,悉数作业全靠巧手,炭火要看,糯米、花生得分拣,还需拿石磨团团,终日随转不休,要凝结许多可以浪费的时辰,才成就小小一盏酥润。

不像现在,三三两两言语间,也是一碗甜润稠稠。

花生酪也好,糖蒸酥酪也罢,从前都是富贵的罕物,口里品味的是别人消磨掉的光阴,像已是人间祓禊时。时至今日,制作从简,它的工序又太既定了,可变动的花样少,过于早熟的代价是早衰,它本身已是一蹴而就的柔软而甜美,很难再做改变,只好随时代老去了。

美味常甘口,虽然在过去它是至高的工艺,但今人已尝不到什么精致、惊艳味道,不如奶卷,虽一样是旧物,却有令人眼花缭乱的丰腴层次。

花生酪不是热闹的美食,只适合静静地享用,像独自享受静夜一样。吃它、享受它的人已不太多。

我对中式的酪的感觉,近似童年的小友,虽然更亲密的新友人,但到底还是要感谢它,曾伴着自己长长地走过回家的路。

有些事和人,我们没有理由埋怨他们的不变,且还欠一句珍重的道别。

老式南瓜饼

中餐有种做法叫“走油”,走过油的炸物,不用吸油纸,也不过分懊腻,是中国人独有的绝技。

老式南瓜饼虽“走油”过,仍是最标准的炸物,糖与油的交响曲,尽可能高的热量,迎合了、用尽了全力的美味。

其实不过是早餐饼干给油炸得朗朗脆脆,夹严实了软软糯糯的南瓜糯米馅儿,两边还有香屑屑的白芝麻,油渍渍、香腻腻,向来最贴合孩童的贪馋的口味。

南瓜饼新鲜出炉时最好吃,像火炭上的一滴糖,脆亮、滋然作响的油香,翻腾不休的甜,非常温暖和诱人,会徘徊的;凉了又是另一种风味:糯的馅儿、脆的饼干皮都不走形,煎熟的香脂,第一口是令人难以置信的酥脆,但转瞬即逝,随后是香糯骨软筋酥地来了。

南瓜饼的好吃,只有小孩子最能领略,不单单是口感和油腻度,南瓜饼油香有软红十丈那么重,大人没那么好的胃口来对付这种嫣香。

小孩就单纯得多,不过就像随意掏掏要洗衣服点口袋,探得细碎的散钞和雪亮的钢镚,虽是分内的东西,却也算最小份的惊喜交集——当然,现在用电子货币的多,已很少有这种意外之喜。

街头的门店,也很少有买这类老式南瓜饼了。

有一天,我和家明说了这道“老式南瓜饼”,因为太绘声绘色了,以至于越讲越馋口嚣嚣,只好自己做来吃。

的确是非常多的糖和油,饼干、糯米粉和芝麻这些主题,比之铜盘重肉的滚油,不过是肉体的点缀。然而,真的很香,满屋子温香艳玉的甜香气,开窗也散不掉。

虽然做得异常成功,口感、口味都没出入,第一个总是最香浓的,余下的次之;但,人彻底懂得一种食物之后,大概是很难如从前那样爱它的。

富足的年代里,推崇清瘦、精壮的形体,为了健康调理而走另一道的食不重味,少有食物能单纯因为他们的好吃就流行开,商家得巧立点名目,好为食物加些格调分。

从前,商家也总介绍老式南瓜饼是糯米和南瓜制,竭力彰显它的健康,而清淡略过它滚滚的油。仿佛在大处已玩世不恭,倒同小节较劲,矛盾得令人诧异。

急于宣传商家碰着了乐意进谗言的食客,煽情起来到底是漫无止境的,他们说这是广告手段,但这终究是一种值得互相体谅、妥协的虚伪,不怎么该受谴责。

毕竟,油炸食物的勾人,到底源于一股内疚的快乐,再讲究熬清守淡地吃喝的人,也说不出什么理由要取消这快乐。

在美食这件事上,如果吃着吃着,忽然让人顾虑起身材来,那原因只有一个:实际上这东西还不是十分美味。

我还是喜欢吃老式南瓜饼,一点清油污不了白衣——还有个小前提,不亲眼看着它是如何做的。

果丹皮

我爱拈酸吃醋,本义和引申义皆具。

酸辣和酸甜口最富于刺激,我极怕口味冷漠的食物,庸常的味道,比秋花都冷淡些,吃到嘴里像寂寞两三葩,譬如日餐。热的也似冷冰冰,配着庄重的寿司师傅,没完没了的匠人练习,在冷落的玻璃柜台前盛情出演一桩貌似勤劳的懒惰,肉麻之于还有尴尬。

梅子和山楂的好吃是有言有笑、有颦的,酸得活生生,吃到嘴里两眉生春。

山楂用途大概更广些,也较为常见,糖葫芦、果丹皮、山楂饼、山楂糕(金糕)、山楂片、炒红果,样样象样,件件有风骨、有风情,纷纷舌底浮酸甜,天然味美。

我特爱果丹皮。湘裙薄薄纱那样薄的皮,卷紧了一种红芳、九苞真色,可以一卷一卷随口咬着吃,也能摊开了,一片一片撕着吃,独胜甜桃醋李,绿桔黄柑不可比。

果丹皮是很敞亮的点心,里子和皮子一个样,一律是平滑的红,一望而知的酸甜,不故弄玄虚,所见即所吃,甜酸的调和没什么虚实。

当然也有不轻易开口的点心,比如粽子、蛋黄酥,层层的神秘把它们密封锁牢了,仿佛满腹深藏着绝顶的美味还有大宝贝,其实也并没有。

比之这些水落沙痕出的吃食,我更愿意欣赏果丹皮,宽宽畅畅做自己的主宰,而非靠包装抬身价的行货。

果丹皮源于民间,在山东、山西、河北,北京、天津算传统小吃,我以为承德当地的口味尤佳,果丹皮不过是山楂果加糖熬成略结实的稠酱,平展展烘成薄坯子,卷食。

清朝有个不大入流的诗人赞它,“绀红透骨油拳薄,滑腻轻碓粉蜡匀。草罢军书还灭迹,嘴来枯思顿生津。”

这当然有戏说成分,赞果丹皮状如纸薄,匀净,可卷舒,又赞它绀红可爱,更赞它味甘酸,比“兰皋彻夜树旄干。战渴望梅酸”来得人道。

山楂的确不像梅子,山楂初熟则酸甜,梅酸需微试。

残萼梅酸,都偏酸涩,山楂和微酸梅子、莺老花残不同,属于“红果儿”,再生些也没有一腔的弥天恨事,透骨酸心。

陆放翁爱吃,懂吃,会吃,也爱吃山楂,他写“山童负担卖红果,村女缘篱采碧花”,“山鸟踏枝红果落,家童引钓白鱼惊”,“红果方当熟,清阴亦渐成”,虽然也写“累累红果络青篾,未霜先摘犹酸涩”。他是常年攻苦茹酸的,落魄时候也从不含酸。

务观喜欢酸甜的山楂,或许为的是“达生随处乐”,可惜他生在南宋,又是绍兴人,大概没吃过果丹皮。

果丹皮是粗加工的小点心,把山楂未凿的天真个性保存得很好,它的酸甜是归宁的甜酸,有野气川云、江天雨霁,随随便便、通通阔阔,一望弥千里。

我真爱酸甜的小零食,它们是为了人的幸福才存在的。

后记

中式点心虽好,并不如日式点心那样在西洋流行。

日式的大福、和果子、米国、馒头,都不像款待人的食物,吃到口里恍恍惚惚生得出冷清。洋人吃多了丰腴的糖油混合物,偏爱这种懒懒的阴凉——极小的食欲在极大的盘子里呻吟——纯有草本气息的寒骨,全无玉容清润的肉感。

日式、韩式的食物都曾在中国的某一个朝代流行过,为着各式的原因,点心和时代一并更迭了,去芜存菁的芜流散到了别处,倒成旁人研精究微的精。

或许,将美味埋藏得太深有时是件坏事。若是一种食物掩饰了对食客的感情,它也许就失去了征服他们的机会。

又或许,点心在国际上的名声,更类似于婚姻;口味上的喜好,其实往往是名义的附属品。对于中国的食物,再不讲究的一个洋人,哪怕他正好好地享受一个浅白的汉堡包,当他吃一口小笼包,都可能变成极挑剔的食客。

食客的世界,总有一种玄妙的糊涂,说不上辱没了中式点心的讲究:傲慢让传统中国老饕很难再爱上别国的佳肴,偏见让追逐流行的食客瞧不见传统点心的可意。

我最爱中国点心淡淡地浓,浓浓地淡,也不愿假装谦虚地不以为中国菜是天下第一,这篇小文可看作中式点心追捧者用文字发的小小思乡脾气,也可算作中国姑娘对本土美食拐弯抹角的骄傲。