

HuZhanfen

怡兴里的烟火气



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

最近我的餐桌惊喜连连，婆娘的好同学高小亚多次快递来的蛋糕，甜而不稠，油而不腻，香而不烈，入口松爽，下喉滋润，不由得连连叫好：“凯司令”嘛？！

“的确是‘凯司令’真传”。婆娘说，是阿拉“怡兴里”的“特产”。

又是怡兴里！我知道怡兴里是天潼路、七浦路一带的著名弄堂，里面藏龙卧虎，特别老上海的文化积淀厚。但是要说高小亚烘焙的蛋糕也得益于怡兴里是否有点勉强？高小亚是婆娘小学连着中学的同学，她电话里告诉我，事情很简单，邻居某去南京西路的“凯司令”

进修，学到了招牌点心——“白脱雪藏蛋糕”，她又跟邻居学，邻居间又相互传授，“白脱雪藏蛋糕”就成了怡兴里的“特产”。

我们受用着“凯司令”的招牌蛋糕，不禁感叹石库门的好处，正是“七十二家房客”的“烟火气”推动了市井文化的传播，类似的“烟火气传播”，在如今新小区，还有多大几率呢。

离端午节还有一个多月，我们想到了怡兴里的粽子，那时候怡兴里几乎家家包粽子，最为出色的除了“老三家”就是徐慧敏家为代表的“新三家”，这徐家的粽子，无论花式还是口感，绝对不逊于“五芳斋”，婆娘电她，她说，我现在就可以包粽子！我们说，这个，有问题吧？因为现在新鲜粽叶尚未上市，老粽叶勿好吃，奈何？！我们只是说了玩的，怀旧罢了，别当真！

谁料，没几天她通知我们去拿粽子。我首先对肉粽下手，因为肉粽最见功夫，它发源于福建泉州，采用箬竹的叶子做粽叶，对米料与肉质都有讲究。慧敏的肉粽一入口就鲜香溢颊，肉酥米糯，不黏牙，不塞牙，她说怡兴里时代，老一辈包肉粽，推崇苏北黑毛猪肉，她现在则用爱森猪

肉，肥糯得当。不过令人奇怪的是，这碧绿清香的粽叶，看看又不太像箬竹的叶子，哪来的？因为离端午节还早，菜场或超市根本还没有新鲜箬竹的踪影啊。

她故作神秘地笑笑，带我们走出一里多地，指着一大片郁郁葱葱的植物说，看！都是新鲜“粽叶”！哪里用得完啊！我们站在青山路，放眼都是无际的芦苇，慧敏当初也曾为粽叶焦虑，偶尔发现这大片的“宝贝”，上网查了一下，芦苇叶恰巧就是箬竹叶的最佳代用品，何不试试？一试，芦苇叶一旦挑得宽宽的，则无论柔韧度、

牢度，还是久蒸久煮之后的清香程度，都不比正宗箬竹叶逊色。况且自古以来粽叶的类比极多，诗文记载，除了芦苇叶、箬竹叶等，桂竹叶、月桃叶、芭蕉叶、茭白、柃叶、榭树叶、楠竹叶、玉米叶、粽粑叶、竹笋壳等都可以包粽子，其中南方的柃叶竟然可以包出1市斤重的超级大粽子。最雅的是“荷

叶粽”，荷叶性脆，包粽子难度很大，一旦包成了，那就是旧时皇帝老儿的贡品，除了馅儿美，荷叶的清香毫无悬念地压倒群芳。但事实上，最实惠的还是芦苇叶，江南的沼泽地，不少芦苇大冬天的还是碧绿生青，所以理论上，芦苇叶一年四季都能包粽子哎！

包粽子其实不止于满足口腹，它还是一种娱乐，一种文化传承，但转视当下，从80后到00后，大抵只会吃粽子，不会包粽子，难不成中国的粽子文化也要被别人拿去申请“世遗”？“小区里，只要肯学，我愿意教任何一个人。”她说，“现在已经有五六个80后对此有强烈兴趣，我当然愿意免费教她们……”

她那里是“余北家园”。虽然有了“烟火气”，但离开怡兴里还很远很远。📍

受用着“凯司令”的招牌蛋糕，不禁感叹石库门的好处。