

ShenJialu

崇明糕



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

中国的糕，如果以原材料来区分的话，有两大大阵营，一个是用小麦做的，另一个是用大米做的。北方是小麦的主产区，发糕、油糕、切糕、花糕、炸糕、枣糕……在小麦粉里欢天喜气地打滚。长江以南是稻米文化的大本营，糕点多以大米为主，杂以豆类，偶允小麦加盟。

小麦粉可塑性大，用它来做糕可以有很大的发挥空间，我最佩服北方农村大妈大嫂做花糕，几个人嘻嘻哈哈捋袖上阵，跟玩似的，转眼就堆满了一房间，糕体上堆着小孩啊动物啊花草啊，造型夸张，还上了色，对比又十分强烈，蒸熟后简直就是一个可看可吃的雕塑！而在江南一带呢，一般都用来米粉来复刻北方的面食，比如米线、米粉、米饼、米糕、米馒头、糯米条，一不小心成就了另外一个体系。

做米糕要用糯米和粳米按比例调配，后来还会掺些豆杂和干果。清代朱彝尊的《食宪鸿秘》中就记载了多种可入糕的食材，比如栗子粉、菱角粉、松柏粉、山药粉、鸡豆粉等。鸡豆粉就是鹰嘴豆，原产地在土耳其，后从印度传到中国，在新疆和甘肃等省份落地生根。十多年前在上海还看不到，家庭主妇也闻所未闻，我从电视里得知美国篮球明星科比最爱吃鹰嘴豆色拉，我儿子是科比的铁粉，做梦都想吃这个玩意儿。有一天我与太太游玩召稼楼，在一家杂粮店里看到有卖，激动得不行，赶紧买了一些。

李渔在《闲情偶寄》中说：“南人饭米，北人饭面，常也”。又说“糕贵乎松，饼利于薄”，后一句几乎成了糕饼业的圭臬。

在魔都，饼以面饼居多，越薄越好，比如葱油饼、韭菜饼、鸡蛋煎饼，糕以米糕为宗，越松越妙，比如黄松糕、定胜糕、玫瑰印糕、薄荷糕、高桥松糕。江南古镇有一种现切现卖的云片糕，是又薄又松

的双冠王。张爱玲是很爱吃云片糕的，她小时候常常梦见吃云片糕，吃着吃着，薄薄的糕就变成了薄薄的纸，除了涩，还感到一种难堪的惆怅。其实云片糕是不涩的，除非里面夹了胡桃肉，胡桃肉的衣又没有剥干净。

不过也不是所有的米糕都是膨松的，也有糕体紧密，类似琥珀脂玉，比如赤豆糕、百果蜜糕、桂花拉糕、条头糕等。遇到重阳或春节等重大节庆，上海郊区的民众还会兴师动众地蒸糕，这般场面，充满了人间烟火！重阳节收到吴玉林兄从闵行颛桥快递来的一块桶蒸糕！说是一块，其实

由四色组成，分别夹了豆沙、黑芝麻和白糖猪油。我挑了一块搁在锅里蒸软，水汽弥漫之际，被一股稻谷香暖暖地包裹住了。

上周许其勇兄也从崇明给我快递来一块沉甸甸的崇明糕，似乎比别处的蒸糕更加讲究，除糯米、粳米之外，用糖要红白分两种，配料又有核桃、杏仁、瓜仁、红绿丝等，最妙的是

加了猪油！没有猪油，蒸糕怎么会有令人神往的腴香呢？

许其勇兄再告诉我，蒸糕也不是一次完成的，而是先在桶底撒一层经密眼筛子筛过的糕粉，赛过打底，接着下核桃和枣肉，然后再撒一层粉后继续蒸，如此者三，才能完成一块有形有款有味的崇明糕。

崇明糕有松糕和紧糕两种，松糕可冷食，紧糕必须回锅蒸软后吃。我收到糕后分割成八块，保鲜膜封好存冰箱，临吃取出上笼屉蒸，也可以在平底锅里油煎至表面冒出小油泡，又香又糯。如果你偷懒，将整块米糕存入冰箱冻上三五天，到时候你就是从李逵那里借来大板斧，也别想劈开它了。

米糕是甜的，糯的，松的，软的……吃在嘴里，心里泛起一阵实实在在的欢喜。☞

张爱玲是很爱吃云片糕的，她小时候常常梦见吃云片糕。