

枣泥麻饼里的情谊

□ 陆小鹿（上海，白领）



漫画 / 崔泓

同学聚会，老同学昌昌特地从苏州赶来，还给大家带了沉甸甸的伴手礼。

一人一盒枣泥麻饼，装在纸质的六棱柱筒里。盒子设计得很苏州：一面印着虎丘图片，一面写着“松子枣泥麻饼”，一面印有张继的诗歌《枫桥夜泊》，还有一面写着“湘城麻饼”。

松子枣泥麻饼是苏州特产，同我家乡南通小小圆圆的麻饼不同，个头大大，面积差不多相当于六寸蛋糕的底盘，表面沾满白芝麻，内馅的主要成分是黑枣泥、松子和猪油。物质匮乏的年代，带有猪油的点心应该格外受人欢迎，而据昌昌说，老苏州人过去就嗜好这一款枣泥麻饼。

这个吃货平生最开心的一件事，便是将他精心甄选出来的美食推荐给朋友们。

他说给我们买的枣泥麻饼是百年老字号“湘城老大房”出产的，属于正宗中的正宗。为了买到新鲜出炉的，他还专程驱车跑了一趟，用心良苦。《新民晚报》的“夜光杯”的公众号，曾发过一篇名为《枣泥麻饼》的文章，说因为乾隆的关系，木渎理所当然被目为枣泥麻饼的原产地。后来就有读者在这篇文下评论道：“枣泥麻饼，苏州人都知道历来是湘城的比木渎的好。湘城现改名阳澄湖镇。”

昌昌认真准备的伴手礼，若不认真品尝，那就是辜负。所以，我吃枣泥麻饼时，特地按照昌昌嘱咐的，将麻饼放进微波炉里转了一分钟，等猪油透明时口感才最香最糯。并且，吃枣泥麻饼时不可大口吞咬，需要细嚼慢咽，方可品出细腻的滋味来。

为此，我还煞有其事地配了杯麦乳精，让时光恍若回到80年代，仿佛此刻自个儿正落座老苏州城的某家小馆子里，仪式感好似更为饱满了一些。

吃枣泥麻饼时，应景地打开昌昌发来的一首歌，名字叫《姑苏小食客》。这首歌真是“又好听又好吃”，简直就是苏州城的美食大全，因为歌词里唱出了二十样苏州美食：糖粥、生煎馒头、蟹壳黄、老虎脚爪、绞连棒、千层饼、蛋棉衣、紧酵、高脚馒头、油氽馓子、白糖饺、糖芋艿、海棠糕、双酿团子、南瓜团、定胜糕、梅花糕、鸡头米、莲子羹……最后还有这一句：枣泥麻饼是特产。果然，枣泥麻饼是被盖章认可列入苏州特色美食行列的。

《姑苏小食客》其实是首苏州童谣，演唱时用的是苏州方言，吴侬软语，甜糯婉转，甚是有味，更增添出几分宛宛婴儿的苏州情调来。我向昌昌询问歌里唱的“紧酵”是什么美食，“蛋棉衣”又是什么，竟然把他给问倒了。后来他告诉我，“紧酵”是种馒头，又称：油氽紧酵。紧酵，即指做包子面皮时，用的酵母不多，蒸制后膨胀松软程度低，但一经油炸，却能继续膨胀，外脆内松，汁多味鲜。又告诉我，“蛋棉衣”是指面饼里趴只蛋——不知这个回答有没有忽悠我，这名字可真带画面感。反正我下次去苏州，定要昌昌带我去吃一只油氽紧酵和一只“蛋棉衣”，我把这作为衡量他是不是正宗苏州人的标准。

吃枣泥麻饼时，我屡次想，礼物真的不在乎贵贱，挑礼物的人有没有用心挑选才最重要。而接收礼物的人有没有认真品味礼物也很重要——只有“认真”二字打底的情谊，才是可以天长地久的。