

一块粢饭糕



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

当年的老邻居，客堂间的金老太太在松江泗泾医院临终前最想的就是一块粢饭糕。

“要热的，余得嫩一点……”她平生最爱的就是粢饭糕，此刻两眼充满着期盼。“我去！”我说。我知道附近古楼路有一家路边店做粢饭糕。

不过必须驾车10分钟到达，车程来回，加上“余”粢饭糕的时间，起码30分钟，我不知金老太太能否撑到那一刻。

说起粢饭糕，当年上海点心里算是“花旦”角色，不在“四大金刚”之内，因为论制作，“四大金刚”都是小制作。油条，发酵面团加一锅沸油即可；大饼，和做油条的合用一桌，然后烘烤而已；豆浆更简单，加热，分咸甜就可分勺。唯独粢饭糕，得先煮米饭，纯大米不行，太软。纯粳米，过于糙粝；行家告诉我，须得粳米和粳米搭配，问题是它们的比例是多少，商业机密，不可说也，高手会在粳米与粳米搭配的基础上，再撒些糯米，更妙。

关键是粢饭必须煮得不软不硬，但又比普通米饭稍硬些，以便切割。这火候倘若不是练家子，非砸了不可。而煮好米饭还得赶紧趁热撒上细盐，务必拌匀，稍凉后倒入木制方格内，方格的四壁早就涂上了油而防止粘，然后压实，定型，待其彻底冷却后，用沾水的菜刀——是的，必须时不时地沾

水——把长长的饭糕一块块地切成1厘米厚薄的方块，若菜刀不沾水，就粢饭糕黏刀，甩不掉啦。

粢饭糕的行程到此还没完，我们小时的炸粢饭糕都是独立的深深的大油锅，哪像现在的粢饭糕，小瘪三似的挤进油条锅里“揩揩油”。那时的大师傅神定气闲，掂过糕坯一块一块溜着锅边下去，只听得阵阵“嗤嗤嗤”的响，沸油翻腾，烟雾弥漫，铁丝抓篮轻轻地搅动，粢饭糕特有的香味瞬间充斥弄堂，顾客们可以即刻地对师傅提出要求，或嫩或老，全在师傅手里。

类似的粢饭糕，古楼路还有，但待我赶到，已经收摊。一个激灵，想到莘松路也有粢饭糕，赶紧又鼓轮东向，赶到后好不容易地捞到了最后一块，“老耶？嫩耶？”还讲究个头！立刻再鼓轮西

向，早已过了“30分钟”，果然还没踏进病房，就已听到了一片混乱杂沓的举哀声……金家媳妇见到我，一把拿过粢饭糕就往她婆婆鼻前凑，一迭连声地说，再早点就好了，再早点就好了——

我无力地倚着门框。老太太小时候带过我几天。吃一块粢饭糕如今竟然成了一种临终奢侈？还得同样头发已经花白的我，驱动四轮去赶去抢？

我不知哪里出了毛病。民

说起粢饭糕，当年上海点心里算是“花旦”角色。