

回味

笃笃笃，卖糖粥

■申功晶

我小时候上幼儿园，一到午饭时间，当看到端来的饭食是一大碗烂糊青菜煮面，便嚎啕大哭，任由阿姨如何哄，止都止不住。我自小不合群，嘴馋，烂糊面量多而味寡，我抱定主意宁可饿肚子也绝不碰一下。烧饭阿姨灵机一动，抓了两把粳米放砂锅里笃粥，再兑上一勺白糖，哄着喂了我一口。我一尝之下，清甜开胃，很是欢喜，居然一气吃了个碗底朝天。自此，每逢我“绝食”，阿姨便亮出“杀手锏”——煮碗糖粥。

实际上，这种用白糖、粳米勾兑出来的粥，对于老苏州人而言，实在算不得真正意义上的糖粥。南北朝时梁人宗懔在他的《荆楚岁时记》中说道：“共工氏有不才子，以冬至日死，为疫鬼，畏赤小豆，故冬至作粥以禳之。”这样的赤豆粥或可看作我家乡特色小吃桂花赤豆糊糖粥的原型之一。

旧时的苏州，赤豆糊糖粥是挑在粥担上卖的。挂在粥担前头的是用木桶围着的一口大锅，里面熬着稠稠糯糯的白粥；后头则是一只煤炉烧一锅热水；担子上有厨柜、抽屉，里面放着碗盘、粥食、各色调料……糖粥贩挑起中间的扁担，行走起来乍一看，似足了一峰骆驼。一如作家陆文夫在《水巷寻梦》中所述的：“这种担子很特别，叫作骆驼担，是因为两头高耸，状如骆驼而得名的。此种骆驼担实在是一间设备完善，可以挑着走的小厨房……人在两座驼峰之间有节奏地行走，那熊熊的火光也在小巷两边的白墙上欢跃地跳动……”糖粥贩一边走一边敲击竹梆，当“笃笃笃，卖糖粥”的声响在幽静的小巷深处回响起来时，住在老宅里的孩子们便端

着青瓷花碗，急匆匆跑出门，恐落了人后，纷纷大声叫道：“阿爹，来碗糖粥！”卖粥大爷笑着说：“莫要急，一个一个来！”

糖粥贩放下担子，舀一勺热气腾腾的白粥倒在碗里，随后拉开碗柜的另一只抽屉，舀一勺红得发紫的赤豆糊浇在粥面上。赤豆渐沉下去，与羊脂般的白粥融到一起，呈现一番“红云盖白雪”之美。接下来，用小匙盛满绵白糖，捏一撮糖桂花，一齐撒到碗里，一碗红白相映、黄金点缀的桂花赤豆糊糖粥便完成了。搅拌均匀后，趁热舀一匙送到嘴里，黏黏糯糯的糯米饱蘸赤豆糊那恰到好处的好处的甜蜜，吃完良久，嘴巴里还氤氲着桂花的香气。

好多老苏州人至今都对小时候这一口甜味念兹在兹。

我的外祖母是一位心灵手巧的家庭“煮”妇，以前逢年过节，她都会亲手做上一大锅古法赤豆糊糖粥来犒劳孙子、孙女。

笃赤豆糊糖粥是一桩功夫活，且粥和赤豆糊要分开来熬制。头一天清晨六点钟，外婆

就起早搬蜂窝煤球、生煤炉了，光是熬赤豆，就至少要熬大半天。她挑选饱满上好的赤豆，熬过三个小时后，还要再慢慢熬上两个小时，才能把一粒粒赤豆熬成细细的豆沙。在这段时间，外婆必须守在煤炉边，时不时地用木勺搅动一下，以防糊底——有时候上个洗手间的功夫，都会有糊锅的风险。熬粥的米选用的是一粒粳米都不掺杂的精制糯米。糯米除了品相好，煮之还要讲究火候和器具。把糯米盛入铁皮底木桶，大火、小火轮番切换，熬足四个小时，并在熬煮过程中分批次放入冰糖、白糖，这样熬出来的粥才黏稠入味，且甜得有层次，还自带一股淡淡的清香……每一道工序，丝毫不敢怠慢马虎。白糯米粥熬到黏稠稠发亮，待粥进碗后浇上滚烫绵密的赤豆沙，再撒一点桂花，便可享用一碗中规中矩的家庭版老苏州桂花赤豆糊糖粥了。赤豆糊面上散发着桂花香，还没开吃，甜意就丝丝沁入肺腑；底料糯米粒稠滑似凝脂，吃下去能

从脾胃里呵出暖气；赤豆糊更是细洁鲜甜，一口下去甜到心底。家里人都说当年外婆做的赤豆糊糖粥最好吃，其实没有什么秘方诀窍，唯独用心在做而已。如今，都市人尤其是年轻人习惯了快节奏生活，连吃正餐都要点外卖，哪还会费心费力去煮碗赤豆熬糖粥或其他家常美味？

据说苏州皮市街花鸟市场附近糖粥摊上的糖粥，保持着100年前的老味道。摊主牛气得很，有“四不出摊”原则：天冷不出摊，天热也不出摊，刮风下雨不出摊，身子不好也不出摊。而且其一天只售200碗，卖完直接收摊回家。循着等粥的长龙队，可以遥遥望见这个糖粥摊，老式桌凳、一桶赤豆糊、一桶糯米粥……一切还都是老苏州摊子的风格和样子。摊主是一对头发花白的老夫妇，一个收钱，一个舀粥，忙得不亦乐乎。两勺白粥盖碗底，再淋两勺浓稠的桂花赤豆糊。圆碗中一半白糯米粥、一半红赤豆糊，有点形似负阴抱阳的太极八卦图；此粥又名“鸳鸯桂

花赤豆糊糖粥”，“鸳鸯”两字很容易让人联想到粥摊上这一对相濡以沫的年迈夫妇。

除了赤豆糊糖粥，摊上一般还售卖赤豆糊小圆子。自古以来，在苏州小吃中，赤豆糊圆子和赤豆糊糖粥就是一对“焦不离孟，孟不离焦”的“老铁”。这里的糯米小圆子，不是超市里买的速冻小圆子，而是纯手工用竹筐“拖”出来的。怎么拖？一人双手端着铺满糯米粉的大竹匾，另一人朝竹匾里泼洒清水。端竹匾的用力摇晃，摇着摇着就“拖”出了一粒粒均匀可爱的小圆子。小圆子是当场现煮的，也淋一勺细腻甜蜜的豆沙糊。那弹柔爽滑的糯米小圆子，人吃在嘴里感觉比米粥底更为清爽。

无论赤豆糖粥还是赤豆小圆子，其精髓都在一个“甜”字。苏州人嗜甜，粥中加的糖是用祖传老方子调制，用糖亦有严苛的讲究。赤砂糖、白砂糖、冰糖、红糖……不同的甜点加什么糖，加糖的先后顺序、比例，不同糖种熬多长时间，均有精确规定，容不得丝毫差错。用老苏州糖粥贩的话来说：“糖的甜味是从喉咙而不是舌头上散出的……各种糖的不同味道分成不同的层次慢慢散发出来。”这淋漓尽致地体现了苏州小吃“食不厌精、脍不厌细”的特征和风格。

很多似苏州糖粥般的老式手工民间小吃都饱含了一个地域的风土人情、历史文化、岁月气质，如今它们已不流行了，只有一些为数不多的老摊主、老手艺人还在坚守。应该让更多人去关注和挖掘传统小吃和烹饪者群体，使这些城市风情的代表性印记被持续记住，并设法将技艺流传下来，留住老味道。我想，这也是我们这代人的责任吧。



闲思随笔

■马俊

小时候，我家院子里有一棵柿子树，每年都结很多柿子。村里人都说收获的时候要留几个柿子在树上，可母亲一个也舍不得留。食物匮乏的年代，柿子是味道甜蜜的美食，深秋时节全部落树，吃一部分，剩下的晒成柿饼吃。不过后来随着生活水平的提升，各种水果应有尽有，人们都不怎么爱吃柿子了。

前几年，因为院子里的老柿子树太过茂盛，已然遮天蔽日。父亲把老树刨掉，种下了一棵新的柿子树。这棵柿子树亭亭的，像风华少年，三年之后就结果了。这棵柿子树上的柿子不多，结出的果子也不是那

种个头巨大的磨盘柿。柿子鹅蛋大小，比较瘦长，玲珑小巧的模样，母亲说它们长得俊模俊样的。

去年柿子收获之季，我摘下一个变软的柿子尝了尝，味道依旧不错。我打算把柿子全摘下来，母亲却说：“算了，把这棵柿子树当风景看吧。家里也不缺这些柿子，把它们留在树上，到了冬天，院子里就显得有光彩了。有鸟儿来吃，就让它随便吃。鸟儿吃剩下的，就让它落到地上，让鸡鸭吃！”

母亲这样一说，我方觉柿子树真是一道不可多得的风景。忽然想起一幅叫做《六柿图》的画，想来柿子真是可以入画的。霜降柿子红，柿子变红

之时树上的叶子已经落得精光。一棵柿子树，片叶未留，只有枯瘦的枝枝干干仿佛墨笔勾勒出来的一般。而鲜艳红润的柿子点缀在枝干之上，错落有致，摇曳生姿，无限生动。这显然是一幅韵味十足的国画，墨色勾勒，彩色点染。我觉得柿子的红特别生动，不是山楂那种灰扑扑的深红，也不是橘子那种跳脱的黄色，而是清亮亮的红黄色，特别明快。

去年的柿子树，在母亲的坚持下，完成了它原生态的一生。没有人的参与，就让它自由生长，自由结果，自由落果。北方的冬天，草木凋零，所有的色彩都无处可寻。简单朴实的农家小院里也是一派冬之寂

寥，而有这样一树柿子点缀，真的有蓬荜生辉的效果呢。柿子树在南墙根，妨碍不到我们。外人一进院门，最先留意到的是柿子树，人们总要啧啧赞叹一番。柿子树上挂着的红柿子，仿佛一盏盏小灯笼，明晃晃的，在湛蓝的天空下熠熠生辉。

平时我家院子里就经常有鸟儿来光顾，冬天到了，因为这棵挂满果实的柿子树，鸟儿们来得更勤了。它们啄食柿子甜蜜的果实，享受冬日里难得的自然界的生灵，自己也会获得幸福感。到了一定时候，柿子还会自然落地。一阵寒风吹过，一个柿子忽然吻别枝头，“扑嗒”一声坠落在地。柿子摔烂，

浓稠的果肉涌出，院子里的鸡鸭立即奔过来吃。鸡鸭吃过，狗儿还会跑来舔食地上的汤汁。我记得到了小雪时节树上还有柿子呢，一树红彤彤的柿子，仿佛是火红的希望，把枯寂的日子点亮，把漫长的冬天变得生趣盎然。

今年的柿子树上又挂满了红柿子，母亲依然决定留一树柿子点缀冬天。我攀上南墙根，小心翼翼地掰下一枝柿子。这枝柿子形态美观，上面有六只红柿子，俨然一幅“六柿图”，我要把它带回城里，插在瓶子里当花看，相信它也能把我的冬天点亮。

我们的生活，在烟火凡尘之上，已然开出诗意盎然之花。