

「美文选粹」云片糕（多味斋）

作者 | 胡竹峰 赏析 | 方超

【编者寄语】

在物质贫乏的年代，各式糕点是人们梦寐以求的美味。北京的稻香村，苏州的采芝斋，广州的咀香园，从南到北，各有特色，一包糕点是对胃的最大犒赏。而他乡味道再浓，最令人难以忘怀的，还是故乡糕点的味道。云片糕，仅这诗意的名字，就能唤起人无限的遐思。它轻薄如云，绵软细腻，又清甜爽口。一包糕点，不仅是味蕾的记忆，更是锁在美味中的故土之思。如今，国泰民安，物产丰盈，云片糕可能不再是人们期待的佳肴，但它带给人的故乡记忆，蕴藏着的对美好生活的渴望，依然令“我们”念念不忘！

【披文入情】

云片糕（多味斋）	
①云片糕是岳西人家待客送礼必备之物。一杯茶，几块糕，各色水果，外加瓜子、花生、麻球、霜果，堆满桌盒小格，名曰糕果茶。宾主晏晏，笑意中多少祝福多少喜气。。	云片糕蕴含祝福喜气，是社交之物。 
②春节糕果茶，最欢喜麻球、霜果、云片糕三样。麻球金黄色，如大汤圆，象征团团圆圆。霜果形如花生，外衣均匀地裹着一层白砂糖，似霜如雪，代表甜甜蜜蜜。（铺陈，正衬。）云片糕则是茶点里的点睛之笔，寓意步步高，日日高。春节里迎来送往，取一个彩头，糕来糕去，高来高去，大吉大利。芝麻云片糕表达的是芝麻开花节节高的喜庆，祈福生活蒸蒸日上。	承上启下。云片糕的寓意，步步高升，蒸蒸日上。

③小时候，只有过年才能吃到云片糕，县城衙前食品厂所产。“衙前”二字有旧味，实则那老县衙屋舍早已消逝无一丝痕迹了。雁过留声，县城的河还称衙前河，当年景色与现今不同。滩上野草无数，河里鱼虾悠游，起风的时候，山峰和柳影互相辉映荡漾。如今，城市的面貌已经发生了大变化，但做糕的手艺却一代代传了下来。	云片糕珍贵。城市沧海桑田，做云片糕的手艺却代代相传，变与不变的对照，更显出人们对云片糕的珍视。
④云片糕多用玫红或者桃红的纸包成长条，分大小两种，块头不同，做法一样——先将糯米炒熟，熟透且白，然后磨粉，在阴凉地方通风陈放数月最好，这样制出糕来格外松软爽口，黏而不硬。做糕时，糯米粉中加适量的白砂糖，拌入油，视口味不同，掺葡萄干、瓜子、丁香、金桂、青梅、松子、核桃、红绿丝之类拌匀，压模成形做坯，连同糕模小火炖制，然后冷却分条，由切机或者切片师傅执锋利的大方刀，刀刀见底，切成叶片，薄如书页，色如霜雪。还有人以糖果、核桃、芝麻等嵌出“百年好合”“福寿双全”“恭喜发财”等吉语，用作结婚、寿辰、乔迁、升职的喜庆礼品。	云片糕珍贵的体现。详细地描摹云片糕的具体制作过程，材料讲究，工艺讲究，色香味吉语凸显食物中蕴藏的人文气息。 

⑤旧时糖果铺招牌上常见两句话，北方号称“官礼茶食”，南方说是“嘉湖细点”。云片糕大约例外，非一方独有，不仅是“官礼茶食”，也属“嘉湖细点”，堪称大众名点，南北并无二致。品尝云片糕，绵绵软软凉凉的，一片一片像宣纸册页，洁白里透几抹红几点绿，如胭脂翠玉，形色风雅如斯。揭开方方正正的糕片，入口香软绵柔，清甜细腻。它的口感，一是甜，二是软，捻起来抿抿，如雪花融化。	云片糕的特点。文中叠词形象贴切地写出云片糕绵柔，清甜，细腻的特点，宛若眼前。
⑥上品云片糕滋润细软，犹似凝脂，白如霜雪柔似云片，薄薄的，明火可燃，曲卷自如，不断不裂。云片糕因颜色洁白而得名，亦有别名“雪片糕”“如意大糕”。岳西人称其为茯苓糕，一则形状如茯苓薄片，二则那糕里掺有茯苓粉。老家切茯苓的人，一刀一刀切下来，片片雪白。多年没见切茯苓的人，上次回乡偶遇，已垂垂老矣。于我，便只剩切茯苓的场景留存在心。	照应题目，介绍云片糕名字来源。糕若片雪，贵在刀工，回味切云片糕的场景，归根还是对故乡风物的留恋。 
来源：2021 年 02 月《人民日报》 作者：胡竹峰	

【文章珠玑】

云片糕则是茶点里的点睛之笔，寓意步步高，日日高。春节里迎来送往，取一个彩头，糕来糕去，高来高去，大吉大利。芝麻云片糕表达的是芝麻开花节节高的喜庆，祈福生活蒸蒸日上。品尝云片糕，绵绵软软凉凉的，一片一片像宣纸册页，洁白里透几抹红几点绿，如胭脂翠玉，形色风雅如斯。

【思考探究】

1. 题目《云片糕》是如何统摄全文的？请结合文本简要分析。
2. 文章第二段说，“城市的面貌已经发生了大变化，但做糕的手艺却一代代传了下来。”你认为做云片糕手艺能传下来的原因有哪些？



扫描公众号，查看思考题参考答案

（本篇解析老师：河南信阳商城高级中学 方超）