

第二章

香糯好吃的甑儿糕¹

小民 喜乐

几位老北平在一块聊天，总离不了“吃”。而且在说吃的时候，又总是北平的好。老盖仙夏元瑜最近才写了一篇《六十万年传统饭》，什么希奇古怪的吃都被他网罗入文了。可是他能形容得出滋味的，仍然只有北平近代的吃。他说为什么台湾做不出那些好吃的甜食？接着举例说：“北平的甑儿糕台湾就没有！”

我再也不甘沉默了，告诉他台湾不但有，而且味道也差不多。岂知他和喜乐异口同声回答：“差多，北平的是什么味儿？你那时小，恐怕不记得喽！”

我怎么不记得，我连北平卖甑儿糕的挑子，和那老头脸上慈祥的笑容，都记得清清楚楚。还记得有一回我等得太久，老头儿多给我一个，不算钱。

甑儿糕是用米粉制成的小甜点心，因为蒸糕的器皿叫“甑”，故名甑儿糕。将干米粉加馅儿，加青红丝、玫瑰、瓜子仁等配料，填入一个小木模子内，坐在“甑”儿上蒸。所谓“甑”，古时是一种陶器，北平的“甑”已进步到用紫铜打的了。“甑”里加水，下面烧小火炉，水滚后冒出吱、吱的响声和蒸汽，合着一股子浓浓的米糕甜香，最吸引小孩儿。

甑儿糕由上面看是六角形的，底下却是圆的。很小，大人一口可以吃一个，所以多半是卖给小孩儿吃的零食。

¹ 台湾《中央日报》，1982年12月19日。

北平卖甑儿糕的挑子，一头是“甑”，坐在圆笼上，下面有小炭火炉；另一头是一个木柜子，下面放水桶，上面两个抽屉，放米粉及各种馅子、砂糖、小碟子、竹叉、匙子之类。

卖甑儿糕的沿着胡同叫卖，或将挑子停在小学校门口。小朋友放学了，纷纷过来观赏小木模蒸糕的过程，看小贩熟练地将米粉、馅儿装进木模，再摆一点儿青丝玫瑰瓜子仁，坐进甑儿里蒸。不消片刻，一个小甑儿糕就熟了。把熟的糕由木模内顶出来，放在小瓷碟上，小孩就用小木叉叉着吃。挑子不蒸糕的时候，用一个如木模般的塞子，堵住甑儿口，以免跑了蒸汽。

四川也有甑儿糕，四川叫“蒸蒸糕”，与北平同音。

作者：小民、喜乐

题解：

甑儿糕是北平的传统甜点心，因为蒸糕的器皿叫甑，所以称为“甑儿糕”。这种甜点心在台湾四川都有，不过名称有点差异。

生词解释：

聊天	liáotiān	谈天
网罗入文	wǎngluórùwén	都写在文章里
挑子	tiáocǐ	扁担和它两头所挑的东西
慈祥	cíxiáng	和蔼安祥
器皿	qǐmǐn	盛东西的日常用具的统称，如缸、盆、碗、碟等
馅儿	xiànr	西食点心里包的糖豆沙，

模子	mózi	碎肉菜等 模型
紫铜	zǐtóng	纯质的铜, 紫红色
零食	língshí	正常饭食以外的零星小吃
沿着	yánzhe	顺着
瓷碟	cídíe	瓷质小盘
塞子	sāizi	塞住容器口使内外隔绝的 东西
堵住	dǔzhù	塞住, 使之不能通过

课文分析:

内容提要

甃儿糕是小甜点心, 也是小孩喜欢的零食。北平的甃儿糕名称和台湾的有点差异, 味道也不同。

文章分段

第一段 叙述北平和台湾甃儿糕。

第二段 甃儿糕的做法。

第三段 北平的甃儿糕。

词语例解:

1. 告诉他台湾不但有, 而且味道也差不多。

“差不多”在这儿是形容词表示相差很少或接近。

例如:

1.1 他们俩高矮差不多。

1.2 这儿的气候和家乡差不多。

2. 我连北平卖甃儿糕的挑子, 和那老头脸上慈祥的笑容, 都记得清清楚楚。

“连”在这儿是介词后边用“都、也、还、呼应”表示强调。

例如：

2.1 这事儿连我都知道，你还不知道？

2.2 连小孩都懂得道理，你应该懂。

2.3 今天的会议，连九十岁的老部长都参加了。

练习：

1. 问答题

1.1 请说明北平和台湾的甑儿糕有什么不同？

1.2 甑儿糕是怎么样做成的？

1.3 你看过甑儿糕吗？它与作者在文章中所提到相同吗？

1.4 传统饭是什么？泰国有传统饭吗？请说说。

2. 将以下词语加以解释，然后造句。

北平 =

聊天 =

沉默 =

岂知 =

配料 =

熟练 =

3. 请用白话解释下面的词语。

不甘沉默 =

希奇古怪 =

网罗入文 =

异口同声 =

不消片刻 =

所谓 =

4. 按照文章中的内容完成下面句子。
- 4.1 几位老北平.....，.....。
- 4.2 在《六十万年传统饭》中，什么.....。
- 4.3 我怎么不记得.....，不算钱。
- 4.4 将干米粉加.....等配料。
- 4.5 小木模蒸儿糕的过程，看.....，一个甑儿糕就熟了。
5. 汉语中有如“离不了”、“做不出”、“差不多”这一类的短语是很多的，请再举出 5 个来。
6. 请用出下列词的反义词
- 慈祥 “
- 进步 “
- 吸引 “
- 圆 “
- 熟 “
7. 读完《中国人的饮料》后回答下面问题
- 7.1 茶和酒都是中国人的重要饮料，它有什么不同？
- 7.2 中国茶有几种，中国酒有几种？请说说。
- 7.3 饮茶应该讲究什么？
- 7.4 将这篇文章译成泰文。

中国人的饮料²

酒和茶是汉族主要的大饮料。中国是茶叶的故乡，中国也是世界上发明酿造技术最早的国家之一。酒文

² 知识出版社编《食俗大观》，(中华烹饪精华系列)，北京：知识出版社，1992，页11-12。

化和茶文化在中国源远流长，数千年来，构成汉族饮食习俗不可缺少的部分，在世界上也发生了广泛影响。

酒不仅是能满足提神、解除疲劳、医用等生理需要的饮品，而且是一种重要的文化媒体，它在汉族长期的饮食文化中占有重要的地位。在封建社会，它是祭祀神灵和祖先的不可缺少的重要供品，在这种仪式中它起着沟通人神的媒体作用。在汉族的重要节日中，酒是不可或缺的必备品。汉族有句俗话，无酒不成宴。酒可以助兴，可以增加欢乐的气氛，至今还在不少地区流行的饮酒时的“猜拳”、“酒令”、“酒曲”等活动，既是一种饮酒习俗，又是一种民间游艺和民间智慧，它具有活跃气氛，消除酒力，显示和锻炼智力等多种功能。有些饮酒活动形成独特的文化习俗，例如汉族中广泛流传的除夕饮屠苏酒，端午节饮雄黄酒，重阳节饮菊花酒等等，蕴含着汉族人民深厚的自然天道和人文观念，至今仍为人们称道。酒是汉族在日常生活和各种社会活动中传达感情，增强联系的一种媒介。在汉族许多地区，姑娘出嫁临行前要饮别亲酒，新郎新娘入洞房要饮交杯酒等等。所有这些饮酒习俗，都是汉族过去和现在饮食和生活习俗的有机组成部分。

茶是比酒更为普及的一种饮料。唐代饮茶要加许多香料和调料，宋以后逐渐发展起绿茶、花茶、乌龙茶、红茶等茶。饮茶讲究茶叶、水质的品格，火候水温的适宜以及茶具的风格，饮茶的杯境、气氛等多种条件。日本在中国唐代饮茶文化的基础上行成独特的茶道，对日本文化和国民性格有深远的影响。目前，中国汉族和各民族的饮茶习俗，将身体保健、文化欣赏、社会交际媒体等多种功能综合为一身，成为民族饮食中最普及、

受欢迎的饮料之一，也是民族文化中最普遍的现象之一。

除酒和茶两种主要饮料，某些水果等制品也成为不同地区、不同季节人们的饮料。



บทแปล
บทที่ 2
ขนมเจิงเอ๋อเกาที่หอมอร่อย
เสี่ยวหมิน สี เล่อ

เมื่อชาวปักกิ่งพูดคุยกันแล้ว มักจะหลีกเลี่ยงไม่พ้นเรื่องรับประทานและเมื่อพูดถึงเรื่องนี้ทีไร ก็มักจะกล่าวถึงของกินที่ปักกิ่งดีที่สุดในเมื่อเร็ว ๆ เหล่าไก่เขียนและเซียหยวนอวีได้เขียนบทความหนึ่ง ชื่อ "อาหารตามประเพณีที่มีมาแล้ว 6 แสนปี" เรื่องรับประทานสิ่งใดที่แปลกประหลาดล้วนถูกนำมาบรรยายไว้ในบทความนี้ทั้งหมดแล้ว แต่ว่าสิ่งที่เขาสามารถบรรยายถึงรสชาติได้นั้น ก็คงจะเป็นเรื่องของรับประทานในปักกิ่งสมัยปัจจุบัน เขากล่าวว่าเหตุใดได้ห้วนจึงทำขนมหวานไม่เป็น ต่อจากนั้นเขาก็ได้ยกตัวอย่างว่า "ขนมเจิงเอ๋อเกาของปักกิ่งง่ิงสะที่ไต่ห้วนไม่มี"

ฉันทนนิ่งเฉยอยู่อีกไม่ได้แล้ว บอกเขาว่าไม่เพียงแต่ไต่ห้วนจะมีเท่านั้น ทั้งรสชาติก็ไม่ผิดไปนักใครจะไปรู้ว่าทั้งเขาและสีเล่อต่างพูดด้วยเสียงเดียวกันว่า "รสชาติผิดกันมากเลย รสชาติของขนมชนิดนี้ที่ปักกิ่งเป็นอย่างไร ตอนนั้นเธอยังเลือกอยู่ เกรงว่าจะจำไม่ได้นะซิ!"

ทำไมฉันจะจำไม่ได้ แม้แต่หีบของชายแก่ชายขนมเจิงเอ๋อเกาที่ปักกิ่งฉันยังจำได้เลยรวมทั้งรอยยิ้มบนใบหน้าที่เต็มไปด้วยความเมตตาของเขาอีกด้วย ฉันยังจำได้อย่างแม่นยำว่ามีครั้งหนึ่งฉันรอนานเกินไป คนแก่คนนั้นแถมให้ฉันอีก 1 อันโดยไม่คิดเงิน

เจิงเอ๋อเกาเป็นขนมสำหรับอาหารว่างที่ทำจากแป้ง เนื่องจากลักษณะที่ใช้แป้งนั้นเรียกว่าเจิง ดังนั้นขนมชนิดนี้จึงเรียกว่าเจิงเอ๋อเกา เอาแป้งแห้ง ๆ ใส่เป็นไส้แล้วเติม ซิงหงชื่อ ดอกกุหลาบ เม็ดแตง ต่าง ๆ เป็นส่วนประกอบ โดยการใส่ลงไปนึ่งในพิมพ์ไม้อันเล็ก ๆ นั้น แล้วนำไปตั้งไว้ในที่หนึ่งเพื่อหนึ่ง ที่เรียกว่าเจิง ซึ่งเป็นเครื่องปั้นดินเผาชนิดหนึ่งในสมัยโบราณ แต่เจิงของปักกิ่งนั้นได้เจริญถึงขั้นใช้ทองแดงทำแล้ว เมื่อเติมน้ำลงไปนึ่งข้างล่างซึ่งติดเตาด้านไว้ น้ำในที่นี้เดือดจะมีไอน้ำและเสียงดังจี จี พุ่งออกมา สิ่งเหล่านี้รวมเข้ากับกลิ่นหอมอ่อน ๆ ของขนมที่ทำจากข้าว เป็นสิ่งดึงดูดเด็ก ๆ ได้เป็นอย่างดี

ขนมเจิงเอ๋อเกา เมื่อดูจากข้างบนจะเป็นรูป 6 เหลี่ยม ที่ก้นกลับเป็นรูปกลมมน มีขนาดเล็กมากผู้ใหญ่สามารถกินได้อันละ 1 คำ ดังนั้นขนมชนิดนี้ส่วนใหญ่จะขายให้เด็ก ๆ เป็นของกินเล่น

หีบที่ชายเจิงเอ๋อเกาของปักกิ่ง ด้านหนึ่งจะเป็นที่นึ่งวางไว้บนกรอบกลม ๆ ซึ่งข้างล่างจะมีเตาด้านขนาดเล็กติดไฟอยู่ อีกด้านหนึ่งของหีบจะเป็นตู้ ซึ่งชั้นล่างจะวางตั้งน้ำไว้ชั้น

บนจะเป็นลิ้นชัก 2 อันใช้เป็นที่วางแปรงและใส่ขนมชนิดต่าง ๆ น้ำตาล ด้วยเล็ก ๆ ส้อมไม้ไผ่
ช้อนอะไรเหล่านี้

คนขายขนมเจิงเอ่อกาจะร้องขายขนมไปตามตรอกซอย หรือไม้ก็จะวางหาบไว้หน้า
ทางเข้าโรงเรียนประถม เด็ก ๆ เมื่อเลิกเรียนแล้ว ต่างทยอยกันแวะชมกระบวนการในการทำ
ขนมเจิงเอ่อกาบนพิมพ์ไม้เล็ก ๆ นั้นดูเจ้าของหาบนำเอาแป้งและใส่อัดใส่ลงบนพิมพ์ไม้
อย่างชำนาญ แล้วจึงใส่ชิงหงชือ กุหลาบและเม็ดแดง อย่างละเอียดอย่างละน้อยลงไป แล้วนำ
ไปนึ่งในที่นี้ึ่ง ชั่วประเดี้ยวเดี้ยว ขนมเจิงเอ่อกาอันเล็ก ๆ ก็สุก แล้วจึงนำขนมสุกแล้วเคาะ
ออกจากพิมพ์ไม้วางลงบนด้วยกระเบื้องอันเล็ก ๆ เด็ก ๆ จะใช้ส้อมไม้ไผ่จิ้มขนมกิน เวลาหาบ
นี้ไม่ได้นี้่งขนมเจิงเอ่อกาเจ้าของก็จะใช้ที่ปิดเหมือนกับพิมพ์ไม้ปิดปากที่นี้่งไว้ เพื่อจะได้ไม่
ให้ไอน้ำพุ่งออกมา

ที่เสฉวนก็มีขนมเจิงเอ่อกา ชาวเสฉวนเรียกว่า ขนม “เจิงเจิงเกา” ซึ่งมีชื่อเรียก
เหมือนกับปักกิ่ง

