



# 熨斗糕和熨斗有啥关系

□陈小林



## 重庆母城文化故事 ——渝中人文探寻之旅

主办单位：重庆市渝中区文旅委  
《重庆晨报》副刊部

熨斗糕是川渝地区特有的小吃，这款曾经辉煌的吃食在美食长河后浪推前浪的冲击下已经没了往日的风采，而对许多市民来说，熨斗糕却是那抹难忘的乡愁。

日前，去渝中区政协参加一个会议，途经和平路与上回水沟接合部时，随风飘来一股似曾相识的香味，香味中还带有一丝丝好闻的酸气。驻足一看，哇！久违了，石梯上食摊的熨斗糕就要出锅了。

### 1

我曾经在中兴路居住，工作地点在民生路，从中兴路走上回水沟过和平路经潘家沟到民生路是每天的必修课。早上经过这个食摊时，总是看见摊主很忙。熨斗糕是现烙现卖，排队等糕的食客，有行色匆匆的大人，也有背书包的学生。经常听见有人嚷嚷，“快点嘛，我要迟到了！”摊主总是满脸堆笑，“马上就好，马上就好！”

熨斗糕制作的工序不很复杂，以铁桶敷炉，炉中燃炭火，火上置很多个圆柱形铁质烙碗，制糕人先用一支绑有布条的筷子，在装有油和水的碗里蘸一下，然后伸进烙碗里一一抹匀，因为既有油又有水，热热的烙碗发出哧哧的声音，这种声音虽然没有音乐那么悦耳，但对食者来说还是有一定吸引力的。制糕人把经发酵的米浆装入烙碗，烙至封皮时往米浆中加一小坨果料，不一会烙碗里散发香味。熨斗糕用小火烙制，当米糕的底面起硬壳，就用细长铁签挑起翻个面，翻面时淋上少许熟猪油，在烙制过程中要不断调整烙碗的位置，用特制的铁钳把炉中央的夹到炉边，又把炉边的调整到中央，使每个米糕受热均匀，烙制好的米糕色泽金黄，爽口香甜，松泡酥软。

### 2

熨斗糕起源于何时？无从考证！为什么叫熨斗糕？可能大多数人不一定知道。

“熨斗糕”在抗战期间已相当流行了，据当年的报纸记载：“熨斗



糕”之得名，固为烙制此糕之小铁碗，形状有如裁缝师傅所用之熨斗也……”

那个时候，熨斗糕是雅俗共赏的吃食，一些中西餐馆有卖，如：三六九、夔园、百老汇、天林春等。街头熨斗糕摊贩也争设整洁的桌椅板凳，免费提供香茶招揽生意，摩登男女接踵而至，成为抗战时期的一道街头风景。

青年路某茶馆外面有一食摊，墙上挂着一块“桂花鸡蛋熨斗糕每个两千元”的招帖，制作的熨斗糕非常好吃，生意很好，仅有一张桌子，炉子旁边的长凳也挤满了人，老板对着不断来的顾客，抱歉而温和说：“这锅还早，要吃，得要一会哈。”他家的熨斗糕很小，不及现在熨斗糕的二分之一大，人们就是冲着它又甜又香味道来的。

杨柳街（现中华路南段）现官井巷口狭窄的巷子，有一专售熨斗糕的摊贩，也相当有名，只卖早晚两时，一条长凳，只能坐三个人，其他的人只能站着吃，恒有供不应求之感。

在新生市场内（今解放碑时代广场处）的“百老汇”咖啡店，熨斗糕成为用刀叉取食的为中为西用的茶点，并硬加以“印度糕”的洋名。

其实，把熨斗糕叫作“印度糕”，都是方言谐音惹的“祸”。抗战时期，各地人口大量涌入，由于口音、见识、习俗不相同，难免闹出很多笑话来。比如：把熨斗糕说成是“印度糕”，把伦敦糕念成“伦敦糕”，把回锅肉听成“肥狗肉”，把飞走了说成“灰呱了”，把发钱念成“发情”，说“莫大也”其实是说“没关系”。在语言不通的情况下把“熨斗”听成“印度”在所难免，百老汇老板想，既然“印度糕”这个乌龙不摆已经摆了，咱就硬着头皮“摆”下去呗。

### 3

有人说熨斗糕的样子不像熨斗，的确，从外观上看这种米糕或制米糕的烙碗与现在的熨斗没有丝毫的共同点。但，很早以前的熨斗就是一种铜质平

底小圆斗状有柄器物，把烧红的木炭放在斗内，通过底部传递出热量熨烫衣服。是人们发现熨斗的构造也适宜烤制食物，于是米糕烙碗仿熨斗而制？还是人们觉得制米糕的烙碗与熨斗非常相像，便“借斗”“装”糕，把米糕以熨斗冠名？恐怕没有人能说清楚！

不管熨斗糕与熨烫衣服的熨斗关系如何，存在及合理，熨斗糕的美味得到了市场和食客的认可，鸡蛋果料熨斗糕曾被评重庆市名特小吃，1981年入选中日合拍大型画册《中国名菜集锦》。

随着物资的极大丰富，人们在吃的方面有了更多的选择和更高的追求。熨斗糕这种曾经的“糕红”，如今大小餐饮店都不经营了，只有一些个体商贩在坚守。

十年了！我退休后离开中兴路十年没回去过，没想到这个石梯上的熨斗糕摊，居然仍在经营，且有了小门面。经营品种在原味熨斗糕、果酱鸡蛋熨斗糕的基础上，增加了红豆味熨斗糕、黄豆面熨斗糕、草莓熨斗糕、蓝莓熨斗糕、绿豆味熨斗糕、椒盐味熨斗糕等新口味。

熨斗糕上世纪八九十年代曾在重庆早餐市场扮演着重要角色，现在演变为“吃耍”的零食，为适应更多消费群体的需要和满足消费者求新求变消费心理，坚守熨斗糕阵地的制糕匠人在不断创新，不断有新口味的熨斗糕面市。说不定，哪天会有炸酱熨斗糕、怪味鸡丝熨斗糕、叉烧肉熨斗糕、回锅肉熨斗糕、巧克力熨斗糕、葱香熨斗糕……在不经意间喜你一跳。

熨斗糕，食材易得，工序简单，这款平实吃食让人回味。无论世事变迁，熨斗糕在大家心中依然香甜如故，这种情感，只有生长在这个城市的人才了然于心。

（作者系重庆烹饪协会  
顾问）

## 回望

□唐伟

大山深处，土家族先民世代坚守着一条“小娃严禁用火”的“严令”。

从小长辈们就叮嘱我们，纸盒火柴只能搁藏在灶台的小门洞里，严禁私自拿取。即使在田间焚烧秸秆时，也只能是大人的“专利”，小娃娃仅是回家取火柴的“跑腿”。大人们蹲在秸秆旁，小心翼翼地擦燃火柴，我们全神贯注地盯着。看着火柴尖微弱的星火慢慢燃烧，不一会儿就浓烟乱蹿。它在等风来煽动，一阵风至，秸秆堆里就“噼里啪啦”尽情燃烧。我们站在一旁，看着熊熊火焰，一股欣喜之感竟在内心油然而生。待秸秆统统燃尽，大人们就把灰烬浅埋在泥土里。一是待一场春雨来时，把灰烬送入土里；二是防止风裹挟着秸秆的余火四处惹祸。

除了在家里执行这条“严令”，进林时执行得更严格。小时候我们这些小娃只要跟长辈们进林，在进林前定会被反复搜查。我们的衣兜裤兜、手心帽子都统统搜个遍，每一处都不落下。进林后，大人们披着蓑衣，背着柴刀走在前，我们小娃尾随在后。

小时候我对山林总有一种敬畏和惧怕，若一个人走在林间心惊胆战，不敢造次和喧哗，低着头战战兢兢地前行。和大人一路，或多个伙伴倒好。我和大人们一次次在林间“寻春”，寻找那一株株香椿、榧木，一朵朵透香的野菇。我一边寻，一边心不在焉、左瞧右看。

“寻春”对我来说倒不喜欢，我更喜欢那林间的鸟雀和甜美的溪流。

林里的鸟雀好不宁静，这边“叽叽喳喳”，那边“咕咕嘟嘟”。它们一会儿立在树杈间，伸长着脖子，歪斜着脑袋，高翘着尾巴，肆意地唱着。它们毫不惧怕！有的像一个优秀的歌者在枝头尽情唱啊，歌声圆润而悠扬，生动且悦耳；有的像一位巍峨挺拔的演说家，在树巅、在地上、在林间慷慨激昂地演说。

这里的山体大多都陡峭挺拔，山势逶迤迂回，山涧鲜见。往往翻过几座大山，也无稀疏的一条。有时穿越林间几个小时，人也乏了，若听到隐约的潺潺溪水，那瞬间来了精神，如获至宝奔向山涧。在林间“寻春”很不容易，有时一天下来，不够一家人一顿尝鲜。我随长辈们瘫坐在溪边，累了就直接把脸闷进水里，更酣畅的是俯下身，直啜一口清凉的溪水。

我一次次看着眼前的飞瀑思索。小时奢想有天翻过一座座山，去看山外的世界。可在“一山放过一山拦”的山脊晃晃里，这种想法就是妄想。

我总想：这一颗颗水珠来自哪里？它是从云端、从空中出发，有的途经山腰“颠簸”，暗流“排挤”；有的借着树叶，沿着树枝，在树根的“远送”下，朝着山涧汇聚而来。我不知道，它们要多久才能到达崖沿；我也不知它们要有多大的勇气，才敢一跃而下；我也不知它们的名

字，但我敬畏它们的坚毅和伟大。人其实也同这水珠一样，一生有多少“崖”需要面对，但有多少人能如“水珠”这般坚毅，朝着“方向”勇往直前。

山里人懂得感恩。既向山林索取“美味”，又会用行动护林。每到春耕不久，村里人都会“全员出动”。大家不择时，不挑地，有的在房前屋后，有的在山林河岸，一家老少一起挥锄植苗，一起大干快干。先民们坚守的“严令”和“植树”习惯不言而喻，约定俗成，世代传承。

如今我回望儿时的时光，回望我的先民。我顿然觉得他们不正就是这山林间的树、山涧的溪流吗？他们既如树挺拔，又如水坚毅。他们于雍正八年（公元1730年）从广东潮州出发，在“湖广填四川”的浩浩荡荡队伍中躲避杀戮和苦难。他们选择在川东大山扎根，从此一辈辈生长在大山，赓续奉献给大山。他们为了子孙美好的未来，冲破无数艰难险阻。他们虽亲历太多食不果腹的日子，熬过太多苦难的岁月，但他们始终团结一心，始终互助互爱，用勤劳苦作在无数个春播秋收里，在无数次日夜星辰里无畏而坚毅地前行。

而今，他们大多归了尘土，成了夜空里的“繁星”，但他们始终守护着这片深爱的土地，寸步不离！

如今我回望过去，回望在我心里如树挺拔、如水坚毅的先民，我仰望他们，内心无比虔诚，无比温暖！

（作者系中国少数民族作家学会会员）