

儿时看小说，很注意所写的吃食。梁山好汉熟牛肉下酒，一吃好几斤，太不斯文；贾府上的茄鲞炮制为难，可望而不可及；只有《儒林外史》写的云片糕呀，肉心大烧卖呀，对我才最有吸引力。

马二先生游西湖，一路上吃个不停，“橘饼、芝麻糖、粽子、烧卖、处片、黑枣、煮栗子，每样买几个钱的，不论好歹，吃了个饱”。当时不懂得这样描写的用心，却因为自己老是觉得零食吃不够，反而对马二先生的口福十分艳羡。第二天他在吴山的茶室里，见有卖蓑衣饼的，叫打了十二个钱的饼吃了，略觉有些意思”。这蓑衣饼更加引起了我的兴趣。

饼的形状，通常总是扁平而圆，跟我这个整天吃米饭的人更为熟悉的粑粑一样，无论如何也不会像蓑衣。那么，这究竟是一种什么样子的饼，又是怎样“打”出来的呢？想来想去总不得其解，去问大人吧，又无法启齿……

成年人往往不知道，儿童的好奇心若不得满足，其失望盖不下于游戏与零食之短缺，于身心都会有负面的影响。这蓑衣饼之于我便是一例，幸亏时间能

冲淡一切，心中的疑惑慢慢也就淡化了。

十多年前离休以后，陪从未到过下江的老哥哥去游杭州，在吴山高处久坐时，脑子里忽然“沉渣泛起”，这里不正是马二先生吃蓑衣饼的地方吗？我便拖着老哥到路旁的“饼屋”去问，店员却一脸茫然。其实，马二先生吃饼是在茶室，本该去茶室问讯；但这里的茶室和长沙一样，大白天也双扉紧闭，一副只许“前度刘郎今又来”的模样，老哥俩实在没有勇气去敲门，虽然那门上挂有块小小的牌子写明“竭诚服务”。

于是，人虽然上了吴山，却仍未能打听出蓑衣饼，未能解决五十多年前心中的疑问。

近几年无事乱翻书，关于蓑衣饼才略有所知。徐仲可《云尔编》引《元和志》：“蓑衣饼以脂油和面，一饼数层，惟虎丘制之。”施闰章诗：“虎丘茶试蓑衣饼。”汤传楹《虎丘往还记》：“予与尤子啖蓑饼二枚，啜清茗数瓯，酣适之味，有过于酒。”徐氏遂谓此饼“苏州早有之”。

范祖述的《杭俗遗风》则专门介绍

# 蓑衣饼

钟叔河

了马二先生吃过的吴山上的蓑衣饼，“龙灯开光”篇谓“城隍庙居吴山之中，其左右约里许，开设茶店甚多……茶则本山为最，饼则蓑衣著名”。“年市喧哗”篇引过年（春节）竹枝词之六云：“约伴同行各自忙，城隍山上闹元宵。茶坊开水休思滚，一饼尝来便罄囊。”案曰：“茶肆中均售蓑衣饼，其价不等，竟有每饼价值千文者，食主若不问价，即受其欺。尝闻有一乡老，见蓑衣饼，食之而甘，连食数枚，及结算，须钱五六千文。乡老瞠目结舌，倾囊中钱与之，不足，质以衣，乃出。其欺生客如此。”

《杭俗遗风》范序署同治二年著，去《儒林外史》成书不到百五十年。马二先生“戴一顶高方巾，一副乌黑的脸，腆着个肚子，穿着一双厚底破靴”，完全是一副“乡老”模样，打饼吃了，却只收他十二个钱。这说明那时的吴山茶社还不“欺生客”，古风消失之快，亦可以见。

蓑衣饼的“打”法，袁子才《随园食单》也作了介绍：“干面用冷水调，不可多揉；擀薄后卷拢，再擀薄了，用猪油、白糖铺匀；再卷拢擀成薄饼，用猪油烘黄。如要盐的，用葱；椒盐亦可。”看后恍然大悟，这岂不是长沙也有的酥

油饼么？江浙话叫“酥油”，外地人听来便成了“蓑衣”。那时出门旅游者大都读过几句书，作诗文不愿用市井俗语；“青箬笠，绿蓑衣”却是烂熟于胸中的，于是酥油饼便被写成蓑衣饼。口头语上升为书面语言，也就取得了合法的地位，弄来弄去，杭州人自己在书中也称蓑衣饼（日常生活中当然仍叫酥油饼），还附会出苏东坡甚至南宋朝廷的“典故”来了。

自己的推测毕竟不敢当真，只好打电话向杭州友人请教。赵相如君转问几位杭州本地人以后，坐实了我的推测。姚振发君更为热心，不仅为我拍摄照片，证明了《随园食单》说的不错，还抄寄来清朝人丁立诚的四句诗：“吴山楼上江湖景，饮茶更食酥油饼。酥油音转为蓑衣，雅人高士争品题。”诗不见佳；酥油音转为蓑衣，却证实了我的猜想。

儿时的念想，在生活经验丰富的人看来，不过是幼稚的梦呓，不值一哂。但蓑衣饼的事不弄明白，在老来怀旧时，总不免有点遗憾。现在好了，这个问题总算是解决了。

（作者单位：岳麓书社）