

百年  
莫干

朱炜

# 咖啡,莫干山风物

从1927到2023,历史就这样走过,上世纪的有识之士在莫干山留下的建筑各有特色。以庾村为例,莫干山车站、莫干小学以及文治藏书楼,都是近百年的历史建筑,称得上莫干山的地标,从黄膺白日记中还可找到当年知名建筑师陈植、邓乐、赵照松的名字。莫干山车站现在是莫干山交通历史馆,莫干小学礼堂原址建有莫干山民国图书馆,文治藏书楼如旧可入内参观。所有的设计都是和时间较劲的,为了存在于更长更久。陈植、邓乐之后,吕晓辉,肇启了莫干山民宿乡村设计风,他的工作室也在庾村。

殊不知,紧邻这三处建筑,还隐藏着一栋老房子,原为钱万青宅,也是经过专门设计建筑的。原主人钱万青,名选,曾任武康县建设委员会委员、武康县商会会长,令此宅别具高级感,而星巴克的快速入驻,更使这座建在百年老宅里的咖啡屋,整个莫干·庾街有了换季的颜色。喝咖啡,当然首选星巴克,对于即将开街的莫干·庾街,堪称标配。夏末秋凉里,驱车、骑车或citywalk来庾村星巴克点一杯咖啡,呼吸着莫干山的空气,欣赏着越来越美的景色、街景与星空,有一种物超所值,使莫干山的格调进一步深入人心。而待到冬天飘雪花的时候,庾村的故事也必将因为星巴克更具回味。

庾村的文化特质,和同属莫干山度假区的五四、劳岭、仙潭等山村不同,主要是长期以来的生活方式比较与众不同,更现代化更潮。你以为星巴克店里闻到的咖啡味真的只来自咖啡吗?事实上,人们在庾村星巴克闻到的浓郁咖啡香,自带历史的回甘。

咖啡,绝对可称莫干山风物。莫干山避暑地兴起之初,咖啡作为舶来品被引入莫干山,最初只是在莫干山外国人居家或聚会时的饮品之一。现存莫干山老照片中,有一张莫干山419号小礼拜堂建造者万克礼与夫人在家中喝下午茶的照片,时为1913年9月。女主人面前用瓷杯装着咖啡,底座



配了一个小碟,咖啡的热度或许刚刚好,这是一个百年前的怡然下午。惊不惊喜?山风轻拂,陈设清雅,万克礼夫妇的对话溶解在了咖啡里,神情就此定格化为永恒。

在莫干山有避暑别墅的美国人葛烈腾在回忆录《人间世》中写道:“在王位山,我们习惯,天亮之前起床,匆忙来一杯提神的黑咖啡和饼干之后就各自上山。”莫干山外国人的咖啡是从哪儿来的呢?就近,莫干山深入人心的。而待到冬天飘雪花的时候,庾村的故事也必将因为星巴克更具回味。

咖啡是时光打卡机。莫干山中的很多旅馆、饭店都安排有下午茶。琦君还是小女孩时,跟着养父潘鉴宗在菜根香饭店吃西餐,眼巴巴等待最后上来那杯甜甜的咖啡加牛奶,那时还没有布丁。莫干山车站旁原是王有芳汽车停留场,王有芳另有产业牛奶棚与冰厂,主要为莫干山避暑人士服务。为了让庾村的孩子也能喝上牛奶,是黄膺白生前的心愿之一,抗战胜利后莫干小学办起了莫干牧场,不仅让当地人和学生喝上了新鲜牛奶,经冷藏消毒,合于卫生,还一度直销上海。莫干小学的另一校产,是莫

干蚕种场,后有经营者据此开发出了“茧咖啡”。

周瘦鹃曾记莫干山夜宴之夕,莫干山肺病疗养院院务委员周柏年以抱病之躯殷勤招待,肴核丰美,且用中菜西吃之法,菜单如下:鸡蛋清口蘑汤、煎桂鱼、虾仁盒菰、熏鸡、竹叶粉蒸肉、鸡脑豆腐、净沙包子,别以馒头代面包,雨前茶代咖啡——此菜单完全可供今日莫干山治餐者参考。较之茶,咖啡更像是社交硬通货。周瘦鹃也是接受咖啡的,在《咖啡谈屑》中引用旧作“更嚼苦咖啡”后进一步议论说:“其实咖啡虽苦,加了糖和牛乳,却腴美芳香,兼而有之。”

徐迟1936年夏在莫干山露营,还不错,早餐有鸡蛋、蜂蜜和咖啡。这咖啡是用壶嘟噜煮开的,特别香。木心1950年下半年蛰居莫干山写作,白昼一窗天光,入夜一枝烛,写写写渴了,就冲杯克宁奶粉。尽管木心自语“我还未明咖啡之必要”,实情是当时的条件根本没有手冲咖啡。后来木心旅美,最喜欢在咖啡店的一角写作。对,海派文化大概是靠喝咖啡设计出来的,我就是喝咖啡的,木心说。

英国人马克在《中国杜鹃》里说起中国人喜欢翻新,与其说马克等人喜欢老事物,

不如说他们更喜欢真的、不变的东西。那是2010年前后,莫干山上的THE LODGE门庭若市,主理人马克是个英国中尉,喜欢弹吉他,暑期去喝咖啡,常能看到他坐在廊前的长凳上吹着山风,拨动琴弦。2013年,可谓民宿元年,早些年开民宿者都对这个年份念念不忘,那仿佛是最好的年份,就好像一杯好喝的咖啡,“兴奋即是疲”。司徒夫的法国山居在庾村开了一个门店,装修考究,提供面包、咖啡等,引人注目。

喝咖啡,是一种象征和仪式,也是一种习俗和文化。从这个意义上说,城市的格调气质,在摩天大楼、青山绿水里,也在一杯杯咖啡里。从门店到商圈,从民宿到书店、美术馆,一杯咖啡已成为莫干山公共生活的组成部分,并扎根在莫干山每一个精彩的文化场景中。从茧咖啡、云咖啡到老车站咖啡,具有莫干山元素的本土咖啡品牌正经历着创新迭代,而星巴克的入驻势将提升莫干山的咖啡指数,带来“咖啡+”的新业态以及更多可能性:品味咖啡是都市人慢生活的休闲之选,而莫干山的咖啡文化更有快的一面,咖啡新业态的背后有巨大助推力与梦想,令每一杯咖啡多了一份甘甜。

镇清欢。

人类的身体对糖分有天然追求,甜食是可以刺激人类大脑产生多巴胺的物质,爱吃一口甜,是不分男女、不论季节的。古镇这款梅花糕,原本在冬天被推崇至极,如今三伏天游客一样趋之若鹜,可见它经得起时间和距离的考验。从传统中医养生角度而言,外汗内寒,夏季切勿贪凉,一口温热梅花糕是“以热制热”,让你毛孔舒张,为你涵养胃气,“胃土”健康百病消,你便全身畅达。

门口火炉边大汗淋漓的师傅,门外汗流浹背等待着的游客,他们一样期待着这一锅梅花糕快点烤熟,但美好都需要时间沉淀,急一分都相去甚远,他们自然也都懂得等待与酝酿的意义。

百家  
杂谈

阿紫

## 烂尾的古代名人

“明犯强汉者,虽远必诛。”这句话妇孺皆知,然而它的“作者”是谁?没多少人知道。其实它出自西汉名将陈汤给汉元帝的上书。

陈汤出身贫寒,一度靠乞讨借贷为生。好在他勤奋好学,又多次遇上贵人,后来被举荐为官。考虑到自己没有背景,陈汤主动请求去艰苦的西域任职,以求建功立业。

陈汤以西域都护府副校尉的身份,跟随校尉甘延寿出使西域。当时的西域,邮支单于日益做大做强,渐渐藐视大汉,囚禁、杀死、侮辱汉朝使节,公然挑衅。

甘延寿、陈汤率部兵力不足,但陈汤发现邮支单于尚无坚固的城池,又和周边诸多小国结过仇……他认为趁其羽翼未丰,正是一举歼灭的好时机。

按照一把手甘延寿的想法,先将行动计划奏报朝廷,等待批复。陈汤知道朝中腐儒掌权,议来议去,肯定黄了。于是假传圣旨并挟持甘延寿,调动屯田军队,并召集乌孙等小国一同参战。“多国部队”迅速兵临郅支城,经过激战破城,诛杀邮支单于王室一千五百余人。

相比卫青、霍去病率大军强势西征,陈汤破郅支单于,并没有得到朝廷支持,堪称盖世奇功。然而回朝之后,却被匡衡等人以假传圣旨的罪名弹劾。所幸汉元帝认为功大于过,封陈汤为关内侯。汉成帝即位后,丞相匡衡又以陈汤当年贪污战利品,再次弹劾他,最终陈汤被免职。

匡衡这个名字听起来陌生,但“凿壁偷光”尽人皆知。和陈汤一样,匡衡自幼

菁菁  
校园

钟穗

## 葡萄架下

早年的家乡,没有种葡萄的习惯。因此儿时的我,并未听说过这种“入口甘香冰玉寒”的水果。直到上初中后,学校在教学楼北侧的空地上,新建了一个花园。兴许是觉得园子过于粗简,便有老师提议在园中长廊的外沿留下几处圆圈,并折了数枝不知从哪剪来的葡萄藤,扦插进圈内的泥土里,再浇一些活水,之后便任其自生自长了。

等到来年的春天,那半圆形的枝条上,露出了数颗米粒大小、圆圆鼓鼓还带有绒毛的“绿珍珠”,浸润以春风,沐浴着暖阳,日升夜长。仅隔数天,就变成了细而长且慢慢向上攀援的茎蔓,并在上面吐出了雀舌般大的叶片。

等过几日再去看时,发现其边上,已被人用木桩、竹竿搭起了纵横交叉的葡萄架,并用铁丝、草绳扎得结实结实,为它们日后的安营扎寨,先行提供了强力支撑。说来也怪,那藤蔓像长了眼睛似的,不紧不慢便攀了上去。

我见过爬山虎的藤蔓,多用“脚”作支点攀附在墙上。葡萄的藤蔓则不同,它们更像一条陈旧的粗麻绳,缠着架子从根部盘旋向上,一路伸胳膊踢腿地抽枝张叶,好像架子就是其生命的全部力量。一个不注意,便已跟架子缠缠绵绵、难舍难分。

岁月嬗变,在接下来的几年中,葡萄藤每年扩展延伸,越爬越长。等到我读高中时,那些藤叶已汇聚于顶,从枝条上垂下的卷曲须蔓,好似可爱的绿色流苏,于微风中飘荡出丝丝灵气。

某个春日,于课间休息时,我不经意地一瞥,见藤上冒出了一粒粒嫩生生的花苞。没几天,花苞的绿色外盖渐转成棕色并弹起,米粒状的小花开

家境贫寒,他努力上进,少年时凿壁借邻居家的烛光读书。后来入仕途,平步青云,当上了丞相。据《汉书》记载:“中书谒者令石显贵幸,专权为奸邪。丞相匡衡、御史大夫张谭皆阿附畏事显,不敢言。”可见匡衡是个庸官。汉元帝封其为乐安侯,食封土地三十一万亩,匡衡利用郡国之误,额外侵占了四万多亩。到了汉成帝时期,因为“专地盗土”(非法侵占国家土地),匡衡被贬为庶人。

陈汤贪腐是事实,匡衡弹劾他,法理上没错。但出发点却是见不得别人和他一样贪,属于贪官反贪。这两位都出身寒门,本可以成为励志典范,然而最终名声不显。原因就在于早期形象很正面,后期却不便于展示给后人,于是成了烂尾名人。

这样的例子其实不少,“锄禾日当午,汗滴禾下土。谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”这首诗家喻户晓,作者李绅却鲜为人知。

这首诗写于李绅赶考路上,当时他是一介穷书生,对于劳动人民的辛苦,感同身受。然而后来随着官越当越大,渐渐忘了本,生活骄奢淫逸,成了贪官。某次刘禹锡参加李绅的宴请后,即兴赋诗:“高髻云鬟宫样妆,春风一曲杜韦娘。司空见惯浑闲事,断尽苏州刺史肠。”意思是李司空(李绅)习惯了奢华场面,苏州刺史刘禹锡却想到了百姓疾苦,肝肠寸断。

一辈子能有一两个高光时刻,很不容易,毁了它们却很容易。许多原本可以名垂青史的人,最后只给后人留下一两个人生片段……

美食  
故事

一唯

# 等待中的夏日梅花甜

室外近四十摄氏度的高温,新市古镇上梅花糕门庭若市,排队游客打着伞,翘首以盼。一眼望去,这最后一位小姐姐没有个把小时是吃不到这小点心了,这番打卡的决心,真是不亚于暑期游客在上海迪士尼等着玩翱翔地平线的热情。

梅花糕,新市“三糕”之一,因为做糕的模子像蜂窝,本地人叫他“胡蜂窝”,另外两个是茶糕和葱糕,都是咸口,只有它是甜食。一个地方要被人记住,吃食一定是首要因素,新市镇的梅花糕就是抓住味蕾的存在。最著名的“玲阿娘”梅花糕,在新市传承了四代,美味延续百年。

一口有19朵梅花的生铁模子,意味着一次就做19个梅花糕,最忙的时候三口锅同时进行,再多人手不够,糕点风味大

减。首先要调制几大桶黏稠的粉浆,面粉、糯米粉依照自家秘方配比,过稀不糯,过稠板结,都将是失败之作。调好的粉浆舀入长嘴壶。模子要均匀预热,十五公斤重的生铁模子这会儿就要开始抡起来,相当考验臂力。待每一个都刷上底油,方便最后脱模,就可以倒入粉浆,开始烤制梅花底座。倒进去的粉浆不能全部沉底,要在合适的火候下不断快速旋转,让浆料流动,均匀粘在模子壁上,这个是熟能生巧靠手感的活,转得慢了就糊锅,太快又不够熟。

在底座皮子半熟的时候,梅花肚子里就要填起来了。馅料有活猪油、豆沙、核桃仁、冬瓜糖等。豆沙由红豆、冰糖、猪油熬制,猪油分水油和板油,新市的梅花糕只用板

油,烤制之后更香。一定数量的梅花糕,依次填充时第一个和最后一个有时差,底座皮子还在烤,下手慢了最后几个会因为粉浆全熟膨胀而只能塞一点点馅料,因此填馅要快。完成之后便可以铺上“面浆”,撒上红枣干、葡萄干、红绿丝油,盖上平底烙锅一样的锅盖,静待美味即可。几十年如一日的控火和闻香的本事,让老师傅靠鼻子就知道几时可以掀开锅盖。

小铲刀沿着模具的边缘切割出绽放梅花的形状,轻轻一叉,梅花糕就脱离模子,包上防油纸,递到了你手里。酥脆的外皮,咬下去是“咔嚓”一声脆,嚼一嚼,猪油香、豆沙甜、果干甜,加在一起还不腻,那是热气腾腾的人间至味、古