



以前，我们吃的糕饼都是家里自制，也没听说谁家到城里买回糕点来过年。在乡下，每一个母亲都是制作糕点高手，手艺传承自她们上一辈，也加入本地素材。新年糕饼有我们童年最甜蜜的记忆，也是一生中最难忘的味道。

我的家乡吉打州的周休日一向都在星期五和星期六，每年年关将近的一个星期五，割胶工人不必工作，学生也不用上学，母亲们约好邻居和亲戚一起做烤鸡蛋夹饼「粿夹币」(kuik kapit)。虽然只是一年一次，我们小时候的家里却有完备的器具，平时收藏在柴房里，要过年了，才取出来用。

准备器材是男人的任务。做夹饼的前几天，父亲先去检查那两个一米长放置火炭的长形坑道是否还可以使用，那是特地去打铁店打造的，一个坑道可以同时放上10支铁铸模具，刚好是一个人盘腿坐下，左右手臂可以控制的范围之内。然后到5公里之外的杂货店购买火炭，粘米、玉米粉、鸡蛋、糖和椰浆，也准备好了大大小小的饼桶、饮料桶。最后还得把一根竹竿劈成薄片，再用锋利的小刀削成几把半尺长的竹刀，才算准备就绪。

鸡蛋夹饼的制作工序复杂，需要两个人以上，通常是两组人家同时进行，每组2个人，都是女眷，一组一边，各掌握10支模具，一人烘烤，一人折叠。在我们家姐妹还小的时候，妈妈的伙伴通常是阿姨或姑姑，那一天总是热热闹闹地，几个女人和几个小孩一起烧烤一个早上，接著一个下午的时光。

制作鸡蛋夹饼的原料却很简单，就是将适量的粘米粉、玉米粉、鸡蛋、糖，加上南洋特有的椰浆搅拌成稠绵绵的乳浆，远远可以嗅到鸡蛋和椰子的浓香。圆型铁铸夹子模具的内部两面铸有精致图案，先涂擦上植物油，合紧后放在火炉上预先烤得火热，才将粉浆浇上其中一面，听那「噼」的一声冒出烟来，就知道模具已经够火候。模具夹紧了一层浆再放在炭火上烤，间中用竹削成的刀子将溢出的粉浆刮去，再打开夹子观察蛋饼的颜色，若已经烤得半焦，颜色变黄，就用尾指和无名指边轻轻将薄薄的饼皮从模具夹子剥开，再用拇指和食指夹住饼皮抛向身边的小几上。另一个伙伴要趁著烫热的圆形饼片还未定型之前，及时快速对折两次，折成上尖下圆四层一叠的夹饼，排列一边待凉，然后才装进饼桶储存。小孩不甘寂寞，奔上奔下帮忙将折好的烤好的夹饼装进饼桶。大桶收著自家吃，小桶送亲朋戚友拜年。

制作鸡蛋夹饼不能少了小孩帮手，他们的主要任务是协助添加新的火炭、去除灰烬。大人去添加面浆或去方便



鸡蛋夹饼的旧日时光

◎潘碧华

时，大一点的小孩就顶替她们的位置，学著此起彼伏，双手挥动著10支铁铸模具，削边、打开、观看、夹出、上浆、合紧、翻面，却常常得意忘形被热烫的模具灼伤，两只手黑一片红一片的，但谁也没放在心上，反正小孩子的伤口很快就康复。

那个自制年饼的年代，气候还很正常，到了年底吹来的定是干燥的北风，随著腊味在杂货店飘香，橡胶树叶也变黄、掉落满地，就可以准备过年了。那时，天气热得要命，制作年饼偏得使用高热的炭火，坐在烤炉前面的人汗流浹背，一方毛巾抹手也抹汗，比较小的孩子时常被使唤给大人搧风，勉强带来一点凉意。小孩没有耐心，总是敷衍地搧一下，停一下，从没认真过。

那个穷困的年代，孩子的胃口是无底洞，手脚帮忙著，眼睛却馋著，一边帮忙，一边抢著把不成型的、折破损的、烤不够熟的或烤过焦的饼皮往嘴里送，刚刚出炉的饼皮还烫得很，却是多少都不够填饱肚子。竹刀从模具边刮下来的残条碎皮，烤得焦黑焦黑的，也特别香，也成了我们最美味的零嘴，完全不理大人的笑骂喝止，她们最常说得一句就是：别吃那么多啊，会发热的（上火）。

那一天要从早上做到傍晚才收工，在大人们的闲话家常中，在小孩的欢声笑语中，一整天下来，折叠的动作反反覆覆做了很多次，感觉已经折叠了无数

片的鸡蛋夹饼，然而每家带回去的却只有3大桶和十几个小桶，有一部分都落入自家小孩的肚皮。很快地，我们家制作的小桶装鸡蛋夹饼会当做年货送给邻居和亲戚，留下3个大桶，必须密封束之高阁，不准小孩偷偷掏了去吃，要不然恐怕等不到新年到来，饼桶便已掏空。做鸡蛋夹饼的时间很长，可是吃起来卡卡一下子就把一大桶消耗清光，格外珍贵。

小时候以距离来计算新年的脚步，等新年的时间过得很慢，新年好像从很远的地方慢慢走来，每一天都要等好久，才渐渐看到新年踪影。年饼制作对我们来说，其实就是新年的前奏，一旦做好年饼，也就意味著新年还差几步，也就到了。后来新年变成日历，时间越来越快，一天一天看到日子的逼近，再后来新年变成月历，日月如梭，一个月一个月「刷刷」飞过，一年又一年过去，而我们也搬了几次家，烤蛋饼的炭火再也不适合用于新家环境，再想要吃自制的手工蛋饼，也只能花钱给亲戚去做了。

很多年以后，我们离开家乡到了外地生活，对于新年糕饼的要求，一直以小时候的记忆去寻找家乡的味道。外地也有鸡蛋夹饼，也有厂家大量生产

的鸡蛋卷，可是能够满足我们味蕾的不多，不是太厚，就是太甜，要不然就是椰浆味不够香浓。尤其是将圆饼卷成筒型，而不是折叠成四层的鸡蛋卷，没有了薄脆、咬下去满嘴蛋香椰香的滋味。

后来才知道鸡蛋夹饼到处都有，甚至早已经进入购物商场，即使非新年期间也可以买到。有时我们也收到来自台湾、香港或澳门的鸡蛋卷手信，各种口味都有，卖相虽好，蛋味也足，然而都不是我们记忆中童年的味道，我们的童年还有一味椰子香，大量生产的工厂无法复制。至于将四层减成两层的鸡蛋夹饼，也只能用偷工减料来形容，莫说要达到满口生香了。

又很多年过去，我们都已经步入中年，新年团聚，一家人还是很怀念当年亲手将烫热圆饼对折成四层的鸡蛋薄片，咬下去滋滋作响，微焦、脆爽又充满层次感的浓郁香甜，带著我们许多童年的鲜明记忆在舌尖中散开，依旧再多也不够。有时我们一下子就买它两罐四罐，从新年前吃到新年后，仿佛想把新年拉长让它慢慢地结束。

年复一年，我们依旧会在新年的餐桌上，以母亲当年的手艺为标准，品评现今的鸡蛋夹饼，重提陈年往事，尝试还原我们的旧日时光。



文章提供

人间烟火：<https://laiguofang.com>

编辑 / 蔡美燕