江苏工人报 秀·周刊 多一份精彩

一碗蕈油面，半生虞山情

黄 澜

今年暑假，有外地的朋友来常熟游玩。我带她去了虞山，尚湖和红豆山庄。到了中午，我准备安排大餐好好招待，这个朋友认识好多年了，第一次见面，远道而来。我在手机上搜索附近的餐馆，朋友说，下午还要去玩呢，也不要搞得多么复杂，就挑你们当地的特色美食吧，我猛然就想到了小时候最爱吃的蕈油面。

其实，每个常熟人的心中都有一碗面，这碗面清淡素雅，没有过多的浇头，没有丰富的点缀，却莫名让人心安。金黄的色泽给人一种“家的味道”。尝上一口，往往“鲜掉眉毛”，原来素面也可以如此惊艳，令过往食客赞不绝口，也让来过这里的人再也忘不掉。如果用一种食物来代表常熟味道，我想非蕈油面莫属。

蕈油面顾名思义，蕈是主角。所谓“蕈”，是一种生长在松林中的野生菌类，以鲜为名，对于采蕈，当地老饕常常称为“捉蕈”，一个“捉”字，可见蕈这种食材的可遇而不可求。蕈以鲜美为名，李渔曾在《闲情偶寄》中提到：“求至鲜至美之物于笋之外，其惟蕈乎！”清代的顾仲也曾在《养小录》记载：“香蕈粉。香蕈，或晒或烘，磨粉入馔内，其汤最鲜。”在民间，也流传着“尝过松树蕈，三日不思荤”的说法，一颗小小的松树蕈，成就了虞山的一方美味。

常熟人的早晨是被一碗蕈油面唤醒的。当第一缕阳光穿透薄雾，照进古城的小巷，天微亮的清晨，一碗碗色泽金黄的蕈油面被陆续端上餐桌。如丝缎般光滑的蕈油覆盖在白玉般的面条上，细长的面条错落有致地交织，仿佛大自然的精心编织。蕈油的香气夹杂着松树的清新，仿佛瞬间置身山野，田野的微风轻轻拂过鼻尖，带来一丝丝麦香，微妙而多重的口感让人彻底苏醒，沐浴在晨光之中，心生温润踏实之感。

说起蕈油面的由来，是偶然之得，亦是虞山之缘。当年常熟兴福寺的僧人进山寻觅食材，无意中发现松树蕈的存在，便以此物作为食材，或熬汤或做成素面浇头，发现竟鲜美异常，于是蕈油面便长久地流传下来，成为虞山一绝。说起兴福寺，还有另一个渊源，“清晨入古寺，初日照高林。曲径通幽处，禅房花木深”，熟记多年的《题破山寺后禅院》，说的也正是兴福寺。当味蕾与记忆中的碎片重合，这味道之上，又多了一层绵密厚重之感。

蕈油面看上去鲜亮、油润，与一众面食同放在一起，外形上可能并不出众，甚至极易被忽视。但趁热入口，却瞬间惊艳，家常之中又带有偶然之喜，芳香、回甘、鲜美等各种滋味的交织融合，带给人富有层次的味觉体验。色泽与味道的反差，又何尝不像虞山，远看质朴无奇，而当真正涉足，深入虞山，了解虞山的人物与过往，会恍然发现滋味无穷、丰厚天然。

一碗蕈油面，是无数虞山人的回忆，也是无数后来者的寻觅。远方的好友听说蕈油面的鲜美，不顾路途遥远，奔波近千里来到常熟，第一站便是去虞山兴福寺旁的老面馆，往露天古树旁的竹椅一坐，点上一碗正宗的蕈油面，边叹着“鲜绝”边回忆着过往生活，这蕈油面里，又融合了太多岁月的味道。

七溪流水皆通海、十里青山半入城，虞山高卧，曲水径流，绵延相汇，山水相和，常熟这座小城，在山与水的滋润之下，也如蕈油面一般，经久绵延，越品越有回甘。

朋友离开常熟时，我问她此行印象最深的是什么，她说常熟的风景很美，文化底蕴深厚，还有就是味道难忘的蕈油面，真的是太好吃了。

凉拌菜

于 峰

家人对我的厨艺从来都不屑一顾，但是他们对我的凉拌菜却情有独钟，夸我的凉拌菜口感好、颜色棒！我这可不是无师自通哟，这个手艺是得到妈妈腌咸菜绝佳手艺的真传。

妈妈腌的咸菜放了一冬，到来年五月节的时候都不变色、变味儿。冬天各类青菜都萎缩在大棚里难露姿色的时候，妈妈的碎咸菜却五颜六色地绽放在缸里、桌上，脆生生的加上一点咸酸的味道，比春天的青菜还要好吃！毫不夸张地说，妈妈的这个手艺也迷倒了很多北京人！妈妈每年冬天去北京哥哥家小住的时候，都会带一些碎咸菜，这一年哥哥的一位同事，在他家里尝到了妈妈的碎咸菜，临尾末了把咸菜汤都喝了还不算完，还跟妈妈要走了一罐头瓶咸菜带走。之后每每都有一些这样的同事向哥哥要妈妈腌的咸菜，他们还建议妈妈：让她到北京来腌咸菜卖，说：一定能火！妈妈说：孩子爱吃就来拿吧！

每年到了秋天，妈妈就忙开了。买黄瓜、胡萝卜、地环儿等各色青菜。妈妈要求：腌咸菜时要干干净净、不带一点油腥、香脂。用她的话说“车伯尔查干的人才能腌得出好咸菜。”“车伯尔查干”在蒙语里是清洁、爽净的意思。妈妈对自己、对子女的要求也像她腌咸菜时一样，要干净、爽洁！

脆生生、鲜亮的碎咸菜是妈妈七十年光洁人生的缩影，她这样要求自己，也这样要求我们和我们的孩子。她常对我们说：“我这一辈子虽然没给社会做多大的贡献，但是让你们成为大写的人，你们忙着的干工作的时候，我给你们帮忙我也挺高兴！”妈妈用她的一生在给我们和我们的孩子调味儿、上色，让我们耐看、好吃、实用！

我想，在我有生之年直到终老时，妈妈都会用她那胖胖的身躯温暖我；当我深情地呼唤她时，妈妈都会用她带有浓重地方口音慈祥的声音回应我；当我特别想念她飞奔到她怀里时，妈妈总是用和我一样撒娇的神情拥抱我；不论何时妈妈都会在家里等我，给我煮茶、端上她的碎咸菜！

我那胖胖又可爱的妈妈哟，给了我生命、教我做人、让我勇敢的妈妈，传了我凉拌菜手艺的妈妈。是我们姊妹三人心中的丰碑，是孙男外女心中最踏实的港湾，更是中国历代榜样母亲的缩影！在人们都在为母亲祈祷祝愿的时候，我想邀请所有熟悉、了解母亲的人们，一同大声祝愿她：开心、快乐、健康！

品味 责任编辑 柳再义 投稿信箱 jsgrb_liu@163.com

秋来菱角香

董柏云

我下乡支农时，正赶上秋来采菱的活儿，至今记忆犹新。

生产队的几只小划船驶进菱区。船在菱蔓内，只得以手臂当桨，把船划进翠绿的菱蔓之间，菱叶密密匝匝，紧贴于水面，把船紧紧地围着。只见菱盘上缀满了一丛丛白色、淡红色的小花，微风送来阵阵芳香。我顺手翻过一棵葵花盘一样的菱盘，一只只菱角青中带红，如同元宝似的结在菱叶间，有的还从水面探出半个脑袋。成熟的菱角长成了壮实饱满深红色的大元宝，甚是好看。我与农民师傅坐在船的两侧，左右开弓，采摘菱角。半天下来，船舱内堆积了不少的菱角。这些菱角统一交给队里，分配给社员。

刚起水的菱角，色彩鲜艳，剥去外壳，是一块洁白如玉的菱肉，放在嘴里轻轻一咬，嫩嫩的脆脆的，还带着鲜鲜甜甜的味道，凉津津的，胜似苹果、柑橘。后来，听农民师傅讲，因河面太阔，不适合种菱，同时又遭病虫害，影响收成，队里种菱、采菱也是最后一次。

秋来话菱，让我想起儿时做菱角哨的趣事。每到采菱时节，市区西小河常有划着小船的农夫，沿河吆喝着：“大菱！大菱！”这时，母亲总会拿着竹篮到河埠头买菱。傍晚，餐桌上盛着满满一碗四角老菱，煮熟后呈青灰色。趁机，我会挑一只最老的，用来做菱角哨。用锥子从老菱中间的突起处开个小圆洞，再在菱的腹部中间处开个小方孔，这样一点一点地掏空菱肉，然后取来竹节内的薄膜，贴于小方口上。这时，小伙伴们都玩这种小玩艺儿，坐在门槛上，一个个用嘴唇凑近小圆孔，撅着嘴用力地吹，空菱便发出响亮的“嘟嘟”声。一时，台门斗里成了一场漂亮的音乐盛会。

菱角亦是不错的食材，吃菱角也颇有讲究。清代美食大师袁枚的《随园食单》有记载，“煨鲜菱，以鸡汤滚之。加新栗、白果煨烂，尤佳。”在物资匮乏、生活清贫的年代，谁家能用鸡汤煮菱角？煮熟的菱角只是一种充饥物。不过，穷也有穷的吃法，它也是一种下酒菜。有时，连不嗜酒的父亲，也会就着香甜的菱角喝上一小盅酒。除了这些，母亲也会变着法儿做成“咸菜烧菱肉”“菱肉炒茭白”“菱肉炒肉丝”之类的下饭菜。用菱肉做的菜，不管是喝稀饭，还是吃泡饭，都是难得的开胃菜。

秋老虎的时节，菱角是祛暑气、养精神的美味佳肴。古人认为，菱角有补五脏、生津止渴、解暑解丹毒、解伤寒积热等功效，甚至还有轻身的功能。当然，这里的“轻身”，指的是减肥健美作用，是当下很多人首选的绿色健康食品。

忘不了那个鲜

严世进

东方刚露鱼肚白，我就赶到了菜场，一来趁早凉，二来图个新鲜。

只见人们在摊位间来回穿梭，琳琅满目的各种菜品看得眼花缭乱。不过，今天有预案，我直奔水产摊位而去，只见好几只大塑料盆依次排开，装着个大体肥的文蛤。有花蛤、黄蛤、圆蛤，贝壳坚厚，扁平如舌状，形如古代兵器中的月斧。带着氧气的盆里，冒出一串串水泡，文蛤静静地躺在盆中，个个张着嘴，伸出浅黄色的舌头。不由想起了小时候，跟大人们在退潮的沙滩上踩文蛤的场景。卖水产的师傅热情的招呼打断了我的思绪，我连忙应声，称3斤吧，师傅拿起捞篓装上文蛤，放上电子秤，不多不少正好3斤，我付好款，师傅又顺手抓了几个放在袋里。

因家里没有专用工具，我又请师傅帮忙把文蛤劈好。只见他左手半握拳状，抓住文蛤，右手一把专业小刀，从开口处直切下去，文蛤张开嘴巴，用力将文蛤肉及衣裳膜从壳上一道刮下，他一边刮一边对我说，回去还要洗一下，捞起蛤肉，水不要到掉，让泥沙沉淀下来，再把水到入另一个碗中，留着烧汤，原汤很鲜。

买好文蛤后，我环视了一下市场，看到了我想要买的丝瓜，摊位上有长长的丝瓜，还有短短胖胖的丝瓜，摊主说，这是自家种的，早上才摘的，我看到长条的丝瓜蒂上的黄花还没有脱落，肯定是新鲜的，选了3根。

丝瓜被称为“地三鲜”，而且营养丰富，丝瓜炒蛋，丝瓜炒毛豆，丝瓜炒肉，丝瓜蛋汤，今天不炒也不烧汤，来个新组合，文蛤丝瓜饼，这可是鲜上加鲜。

文蛤就不要说了，被乾隆皇帝称为“天下第一鲜”，被历代帝王将相和文人墨客视为珍馐。梁元帝特作文赞美“蝉螯味高。”

《酉阳杂俎》载“隋帝嗜蛤，所食必兼蛤味，数逾千万矣。”宋仁宗把蝉螯视为珍味。欧阳修的初食蝉螯诗中说，鸡豚鱼虾都不能与蝉螯比美，并恨自己吃文蛤太晚。

据《本草纲目》记载，文蛤以治疮疖，鲜酒素养，清痈疽等有效。又据近代研究，文蛤能平哮喘，治老慢支，淋巴结核有很好疗效。常食滋补健身。从唐代开始，文蛤就已作为贡品进入御厨。

今天，文蛤早已进入平常百姓家。爆炒文蛤，文蛤炒鸡蛋，文蛤肉皮汤，我比较喜欢文蛤丝瓜烧饼。先将蛤肉、葱花、姜末、黄酒、盐等放在一个碗里。丝瓜去皮后，切成小块加少许盐，用筷子拌一下即可，待几分钟后，和蛤肉一起，加入面粉搅拌成稍硬一点的面糊状，做成饼。用平底锅煎熟，待锅中没有油炸的吱吱声，给饼翻一下身，几分钟后，外酥里嫩，皮薄馅鲜的文蛤丝瓜烧饼就可以出锅了，一家人边吃边打趣地说，天下第一鲜加上地三鲜，实现互联网+，就叫它“聚仙饼”吧！

家乡如皋南依长江，东临黄海，食材丰富，美味之多，是著名的美食之乡。文蛤不知道吃过多少次了，但在记忆中就是忘不了那个鲜。

自带“南北通吃”属性 好吃又上头的宝藏小城——淮安

俗话说“一张淮安嘴，吃遍南和北”。

作为中国南北地理分界线的淮安。从古至今，车水马龙，天南地北的人与食材，在此交流碰撞，最终孕育出了这座美食之城。

也许你对淮安不熟，但在历史上，淮安是与扬州、苏州、杭州比肩的四大都市，还是中国四大菜系淮扬菜的发源地之一。

淮扬菜始于春秋，兴于隋唐、盛于明清。

在淮安，还有一句俗语，“做秀才易，当厨子难”，由此可见，淮安人对于厨子的要求有多苛刻。

淮安也是一座喜食面条的城市，品种多，口味好，无论是色、香、味都能让人馋涎欲滴。春夏秋冬，淮安人习惯了早上上班前，中午、晚上下班后来到面馆，来一小碟萝卜干或大蒜头，叫上一碗面条，除了阳春面还有各种浇头面。淮安的浇头面每份浇头都是现炒的，据说来源于当时的漕运，码头上先炒一份浇头，配上一碗面条，既当菜，又当主食，早上拖上一碗面条，满足一整天。

在淮安，早上当然不能少了包子＆蒸饺，扬州早上有三丁包和月牙蒸饺，而淮安有水煎包和灌汤蒸饺。

听当地人说，他们有时候会跟老板要“煎坏了”的牛肉包，因为煎过头的包子常常会有一种焦香气，更是诱人。

淮安的蒸饺是带汤汁的，从外形上看，有些鼓鼓囊囊，像个被对半切开的汤包，不知道吃这样的蒸饺，要不要“先开窗后喝汤”呢？

在淮安吃蟹黄大汤包，最火的应该叫“文楼”吧，但好多本地人不太喜欢，他们会特意开车去吃一家叫“陈五”的汤包店，用吸管吸汤的那一刻，别提有多过瘾了。

老淮安人的一天也从热乎乎的辣汤油条开始。淮安不得不尝的辣汤代表叫做「两淮一绝」，辣汤的原材料很简单，海带千张丝粉丝配辣椒和醋，两淮一绝的用料更丰富，除了鸡丝，还有大块的鸡蛋块。

淮扬菜不太咸、不太辣，不太酸、不太苦，不太甜，也不太油，南北方人都能接受。同时，淮扬菜非常讲究“不令不食”，也就是：“醉蟹不看灯，风鸡不过灯，刀鱼不过清明，鲟鱼不过端午。”食材必须是时令。

白袍虾仁作为一道传统的淮扬菜，选取了洪泽湖中最为肥美的青虾，只在其新鲜活泼的时刻捕捞上来，立即进行现场加工。口感清爽滑嫩，与搭配的新鲜白菜相得益彰。这些白菜来自无污染、无公害的菜地，为这道菜肴增添了独特的味道。就是这道菜曾被尼克松光盘了。

看似平平无奇的平桥豆腐，实则上是淮扬菜系的扛鼎之作，在满汉全席中占有一席之位，平桥豆腐神奇的地方就在于，端上桌看不到任何热气，但吃进嘴里却是滚烫的，于此同时，还能感受无穷的豆香。

豆腐选用平桥镇手工制作的内脂豆腐，切成精致的菱形小方块，用鲫鱼脑和鸡汤调味，加入香菇、蛋皮、虾米、干贝、鸡肉等，小火慢煨直至入味，点上一滴老抽中和颜色，最后淋上明油封住热气即可出锅。成菜上桌后，表面略带油脂，看似不热，实则很烫，这应该就叫“心急吃不了热豆腐”吧！

江淮地区盛产鳝鱼，肉嫩、味美，营养丰富，淮安名厨田树民父子以鳝为原料，可制作108样佳肴，即著名的“全鳝席”。而软兜鳝鱼则是鳝鱼席中的精品。

淮安拥有中国第四大的淡水湖—洪泽湖，到了淮安，湖鲜也当然要尝一尝。洪泽湖小鱼锅贴在省内还是很有名的一道菜。小鱼锅贴，即锅底煮小鱼，新鲜捞上来的杂鱼，舀一些湖水烧煮，锅边沿一圈贴饼，鱼熟饼脆，香味四溢，要的就是这口锅贴。锅里的鱼煮出鲜味，烹鱼和锅贴一同上桌，令食者胃口大开。

开洋蒲菜，选用淮安月湖中鲜蒲，配大虾米、枸杞、瘦肉丁、高汤等烹制，是淮扬菜中最具特色的一道素菜，清香甘甜，细嫩爽口，似有嫩笋之味。汉赋大家枚乘在《七发》中写道：“犗牛之腴，菜以笋蒲。”明代美食家、诗人顾贯初诗云：“一筋脆蔬蒲菜嫩，满盘鲜烩鲤鱼香。”故有“淮安蒲菜甲天下”之说。

在淮安，无论是小巷，还是街边角落，或者是不起眼的小楼里，或许都隐匿着老字号和小店美食，随时都可以勾起你的味蕾。

本版摄影/张 旭

食记 责任编辑 张旭 投稿信箱 578678516@qq.com