



糖元(圆):米粉团如薏苡,用两指搓极小,或用盘团送,可入玫瑰、桂花等卤为心,能手最匀圆。元宵侵晨用作朝汤,上元亦用,兼可供客。

正月十五为元吉节,亦称“上元”。是日晨,人家多食米粉制圆子,小粒无馅心者谓之“糖圆”(食用时必加糖,故名),大颗而有馅心者谓之“元宵”。1934年,江苏省评定一桌标准“江苏菜”,常武地区仅“武进酒酿糖圆”一道点心入选。圆子即糖圆,旧时,苏州、上海一带甜食店均以“常州酒酿糖圆”为招揽顾客的噱头,酒酿俗称“白酒”,以别于烧酒,又称“甜白酒”,家乡所酿制者在甜、嫩、香(放有桂花)之外,中间全无硬米粒,宜生食。另外,乡间造屋上梁,需馈乡邻以煮熟之糖圆,又结婚时男方至女方迎亲,女方娘家必煮糖圆待客。



玉兰饼:取半开白色花瓣,施汤面油浴,供样(盘)餐,亦如榆荚饼、葶婆饼之类,皆清芳适口,可暂不可常。

“施汤面油浴”,即玉兰花瓣拖(浸面糊)后油炸成饼,为春天玉兰花开时的节令食品。清道光三十年,常州府无锡县城中孙记糕团店店主改玉兰花瓣拖为花瓣入馅心成饼后油煎,玉兰饼从此成为无锡传统点心。因玉兰初春农历二月开花,花期20天左右,玉兰饼“可暂不可常”,当然现在无锡玉兰饼早已不用玉兰花瓣了。

皱纱馄饨:馄饨,吾常土俗夏至食之,冬至则用汤菜,即粉菜馄饨。极细者名皱纱,紫菜作汤。

夏至日,吾邑人家多食菜肉馄饨,谓可免“疰夏”。皱纱馄饨是用极薄之面皮,放入少量加过作料之肉末,用手略略抓皱而成,下锅煮熟后盛入碗内,汤中加猪油、葱花、胡椒粉等调料,皱纱馄饨重汤不重馅。“汤菜”指无馅团子,沸水泼米粉成团,再搓成乒乓球大小之团子,入沸水锅中煮熟即成,亦可加蔬菜、肉丝同烧,搅米糊,谓咸糊粥汤菜。



月饼:八月十五月饼荐先,余以分逮,臧获皆遍。形如月,到处有之。吾乡是日另制白面饼食,厚止一二分,甜者夹豆沙、脂花,肉掺、笋馅稍加盐,仿乡妇馐田饼,略小亦可登盘。

旧历八月十五日为中秋节,先一二日,人家多以礼物如火腿及月饼之类互相馈赠,谓之“送节礼”。旧时武进,诸乡均有南货店、茶食店,中秋节前均制月饼出售。如嘉泽古镇,素有制作糕点茶食的传统,享誉郡中,故曾以“茶食”为镇名。毗邻嘉泽的夏溪,月饼也是其特产,特点是皮薄馅多、配料精细,采用文火烘烤,以油纸黄字包装,为民间馈赠亲友、孝敬长辈的上等礼品。坂上则有一种独有的月饼叫“涿州饼”,相传北宋末年河北涿州民众南下避难至坂上,以制茶食饼类为生,其中最为可口的一种叫“烘饼”,后人为纪念涿州改称为“涿州饼”。“另制白面饼食”应为常州菜饼,乃明朝武进人萧公亮为孝敬母亲而创制,唐鲁孙、伍稼青、吴祖光等文人均对常州菜饼倍加推崇。



家乡古早味

徐宏杰

(二)

青精饭:可益寿,亦曰“乌米”。浴沸日染,入笼蒸晒,久贮不败。湖阴至濂江,大家多以饷客。此草他邑人不能识,采撮去乡,即不上色。

乌米饭古称青精饭,为修行者必食之物,谓能够延年益寿。江南旧俗,农历四月初八当食乌米饭,每年农历三月底,武进雪堰、潘家乡民纷纷上山采摘南烛叶,自用或出售以获利,直至过了四月初八方作罢。南烛叶是一种灌木,树叶嫩绿间有红黄两色,与春天的樟树叶分外相似,故一般人难以分辨。乌米是将南烛叶加水捣碎榨汁滤清后浸泡糯米所成,泡过的大米颜色乌青,但一经蒸制,米饭很神奇地转而为乌黑。每年农历四月初八前,在雪堰、潘家农贸市场里每有已染色的生乌米供应,购之蒸熟成饭,撒白糖食用。



紫茄饼:茄一名酪酥,有紫、白、青三色,吾乡多用紫茄,切丝入糜肉煎合,两面如桑枝色,曰茄饼,七月食之。

农历七月半为中元节,民间须提前“做中元”,亦称“过七月半”,备酒肴祀祖先,其中茄饼必不可少,俗谓之“炆央(农历七月半中元节祭祖)”。面粉须用沸水调并加豆油少许,便香酥松软,面皮擀成圆形,拌茄丝作馅,再合成半月形,入沸油中炸熟。如不作供品,又以青菜肉末、青菜虾仁或甜细沙作馅,另有一种米茄饼,亦甚可口。

玛瑙团:用米粉合黄白二色成,如弹丸稍大,每簇下三象鼎足,上一,象铉。腊除祀社。

江南旧俗,腊月十五至除夕,人家多磨米粉,择日做团子。除各种萝卜丝、青菜、细沙馅团子,还有人口团子、糖元宝、扁担糕等,安宅神用土龙团子,送灶神用玛瑙团子,此为每户人家年终大事之一。旧传灶神(俗称“灶家菩萨”)于每月底,将人间功过上告天帝,民间多于农历十二月廿四夜送灶神上天,备酒果及送灶团子、饴糖等供神,祀毕,将素盘中百叶、豆腐干、油生腐和以蔬菜,煮成糊粥,佐以送灶团子(每四枚为一组,每枚皆半黄半白故又称玛瑙团子)遍飧家人。