

◆ 南洛

# 涡阳苔干：进献给乾隆的“贡菜”

## 说苔：天静神草、乾隆贡菜

苔干又名贡菜、响菜、山蚕，虽然是干菜，但是一经清水泡发，就会变得“色泽翠绿，响脆有声，味甘鲜美，爽口提神”。

涡阳是老子的故里，传说中，老子是从母亲腋下出生，刚一落地就是一位白头老翁。他的母亲又惊又怖，加上生产时创伤，身体变得很虚弱。老子就用居住地天静宫附近的一种草让母亲食疗，为她治好了病。后来老百姓认为这种草是老子显灵，“神草”可以护佑百姓，也开始食用，结果人畜安康，受伤时食用还可以止血，百姓称它是“天静神草”。

明清时期，天静宫陷于兵燹，这种植物种子便流入民间。天静宫与义门镇仅有15公里之遥，义门孟园张姓农民得到苔干种子，种植成功，他将加工好的苔干进奉给地方官，地方官又把苔干当作贡菜，进献给乾隆皇帝，成了宫廷菜肴。

清宫里满汉全席，起码一百零八种，包括南菜54道、北菜54道。满菜有烧烤、火锅、涮锅，汉菜则是扒、炸、炒、熘、烧等兼备，用料精细，山珍海味无所不包。“十全老人”乾隆皇帝在饮食上极为讲究，苔干经过御膳房的精心烹制，不管是作为配菜还是主菜，清新爽口，解油化腻，因此得到了乾隆皇帝和后妃娘娘们的喜爱，义门一带于是年年都会为朝廷进贡苔干，苔干成了皇家贡品，名声就更响了，外界简称它是“贡菜”。

周恩来总理曾多次用它来招待外宾，因嚼菜时能发出清脆的响声，周总理幽默地叫它“响菜”。1983年苔干首次出口日本、韩国等国家，吃起来有海蜇的响脆劲，又以“山蚕菜”扬名海外。

1958年8月25日，日本人安藤百富发明的世界上第一份方便面——“鸡肉拉面”正式上市，浸过鸡汤的拉面被油炸成面饼，食用时只需要加入开水即可，十分方便，受到人们的欢迎。但是在此之后，如何使蔬菜也能长期保存不变质，

## 晒苔：义门庙集香火盛

关于苔干，涡阳人可谓家喻户晓，到了晒苔的季节，涡阳乡下到处可以看到壮观的晒苔场面，这是农人最忙的时候，家家挂起绳子，支上竹竿，全家齐上阵，用小刀将鲜苔剖成细条，一排一排整整齐齐地挂在绳子上晾晒。涡阳人称之为“打叶刨皮、利刀出菜”。

鲜苔在阳光的作用下，悄无声息脱去水分，一点点变成绿色条状的苔干。为了获得美味的苔干，农人们需要时刻注意天气的状况，太阳太毒，鲜苔容易晒成白条；如果是阴雨天，鲜苔又容易发霉；只有在微风多云天气晾晒出来的鲜苔才是最好的苔干。苔干既不能太老，也不能太嫩，太老则纤维多，不好吃；太嫩则成品率低，不合算。这是一个需要耐心与经验的技术活，外地农民也有人把苔干种子带回去种植，最终大都在加工环节失败了。

涡阳县义门镇的苔干早在民国时期就是湖广、南洋一带出名的珍贵蔬菜。秋季，义门古镇就挤满了从南洋、湖广赶来的收苔商人。为了争抢货源，苔干还未晒好，这些人就开始在当地蹲守、订购。苔干成品需要看老农的脸色，商人们为了农人们有个好收成，便早早地集资请来戏班，酬神作戏，祈求上天风调雨顺。求神的人太多，义门称之为庙集，庙宇供不应求，镇上陆续建造了一百多座庙，每到这时，义门古镇上就会香火繁盛、大戏连

台、锣鼓喧天，不分昼夜。

除了晒制不易外，鲜苔收获也不轻松。鲜苔生长较为娇贵，需要气候温和、土壤肥沃、水分适中，涡阳自古有“梁宋吴楚之冲，齐鲁汴洛之道”之称，大部分位于黄淮冲积平原的龙山脚下、涡河岸边，这里沿河两岸是土层深厚、通透性良好的万余亩潮沙质滩地，正适合鲜苔的生长。为确保品质，由国家认证的“涡阳苔干”地理标志产品保护范围只包括：涡阳县义门镇、陈大镇、花沟镇、标里镇、牌坊镇、新兴镇、耿皇乡、张老家乡、闸北镇、城西镇等十个乡镇。有了合适的自然条件，鲜苔还需要丰富的种植经验。苔干一般每年可两种两收，有春苔、秋苔两季，立秋育种、霜降收获，整个生长期只有大约两个半月，栽培技术繁复，必须先并在井中泡芽，之后在畦田育苗，最后才打垄移栽。种的时机必须把握准确，种早了，苔干中纤维太多不长肉；种迟了，天气转凉，苔干收获时只剩下一把叶子。

正因了这种种的不易，最终出产的优质苔干并不多，因此颇为金贵，身价不菲。

## 烹苔：荤素皆宜下酒菜

徽皖风味的菜肴曾经随着徽商行走天下，位列全国八大菜系，其中，苔干就是徽菜烹饪中比较独特的上佳原料。

经科学鉴定，苔干中含有十七种以上氨基酸，而且含有糖、粗蛋白、

而且加水就能食用，成了困扰安藤的大问题，试了很多法子才解决。

安藤可能不知道，在安徽涡阳一带，早在两千多年前就已经开始制作和食用一种由莴苣状的植物加工成的半干品方便蔬菜，那就是苔干。

钙、磷、钾、钠、铁、铜等十多种营养元素和其他矿物质，营养价值很高。苔干还有食疗价值，《本草纲目》记载，苔干具有健胃、利水、清热解暑、抑制减肥、降压、软化血管等功能。安徽中医学院曾为苔干做过医用评估，也证明苔干具有清热、降胃、利五脏、通经脉、开胸利气、坚筋骨、白齿、明目、通乳、解毒、利肠等功效，可谓是“菜中奇葩”，常食则延年益寿。

苔干的风味清鲜脆嫩，可调拌，可炒食，也可腌制，荤素皆宜，生、熟、热、凉、咸、甜、酸、辣皆可。既可以是开胃菜，也可以是正餐大菜。常见的菜谱有苔干凉拌、苔干羊肉、鸡丝苔干、苔干炒肉丝、苔干糖醋、苔干麻辣、苔干饺、苔干丸等，吃法不下百种。

最能发挥苔干“脆”的吃法，首推凉拌，“鸡丝贡菜”就是徽菜苔干的一种流行做法。主料只需二两苔干，一两鸡胸肉，制作时先将主料苔干与鸡肉用沸水焯熟，再用冷水漂凉，此时菜和肉已经熟了，而且保存了营养。然后，厨师就可以把苔干分段切丝，把鸡胸肉用刀拍松，手撕成利口的细丝，将盐、辣椒油、醋、白糖拌匀，浇在菜上，装盘即可。接下来的关键是抓出一把芝麻在干锅里炒香，撒在菜上，就大功告成了。吃起来时，苔干的脆、糖醋的味、鸡肉的爽、芝麻的香，让人胃口大开。

如果把“鸡丝贡菜”中的鸡肉换成熟羊肉丝，在调味上稍加调整就变成了一道淮北名菜“苔干羊肉丝”，苔

干碧绿脆嫩爽口，羊肉又鲜而不膻，风味独特。1976年编制的《中国菜谱·安徽分册》及1988年编制的《中国名菜·安徽风味》都收入这道菜。

苔干还可以腌制，用刀将苔干横切成条或粒状，再让烈日晒至半干，放进木桶，逐层敷盐，压上大石头，经一夜之后，将其苦涩汁水沥出，再稍晾干，即可进行腌制。腌制时将芥菜放入木桶或瓷盆中边揉边加上食盐、白糖、黄酒，不断揉搓，再伴以香鼓或南姜末，即可入瓮密封，让其慢慢渗透腐熟，经过一两个月即可食用。其色味浓香，入口酥脆、咸甜适宜。还有一种吃法叫“酥贡”，也用以上方法制作，但不必长期腌制，三两天即可取食，其特点是青翠酥脆。配料的比例因各地各人喜爱而异，有口味重的还会在酥贡里加辣椒，爱吃香的则在里面加芝麻。

在安徽人家，亲朋走访、故友邂逅，往往一盘苔干、两壶清酒就能聊上半晌，苔干清脆做响，话也越唠越密。

目前苔干已成为涡阳县名牌土特产品，游历在外的涡阳人回到家乡第一件事肯定是来上一盘土产的苔干，一饱口福。外乡来客到涡阳，也大多会被主人热情地呈上一盘苔干尝鲜，一尝之下，也往往会印象深刻，念念不忘。

1995年涡阳县被国家命名为“中国苔干(贡菜)之乡”，争气的苔干也给涡阳挣得了很多奖。1999年“义门牌”和“真源牌”苔干相继被国家命名为“绿色食品”，成为国家级名牌产品。涡阳苔干现在已经开发成十几个系列产品，并且走出国门，产品出口远销韩国、新加坡、日本等国家，小小苔干年创产值已经有好几亿元人民币。

摘自《国家人文历史》2013年第12期

## 与邬达克同时代

王唯铭



是泰兴。在南京路外滩一带，它销售着食品、家具、船具、女性服饰等，林林总总，不一而足，以致那时上海滩传开了“去‘泰兴’，买世界上任何商品”这样不乏夸张的说法。惠罗尽管最后一个赶到，却成为整个西方百货公司在上海的翘楚。当它于1906年的南京路、四川路口的东北角闪亮登场时，它是目空一切的，说得更正确点，它的眼睛里唯有西方人，而全无华人。

在南京路，这盛况盛景，也被一个人看在了眼里，他不是西方人，是华人，他叫马应彪。

那日，1917年10月20日，在南京路浙江路口，由当年上海滩最为著名的建筑事务所之一的德和洋行设计的先施公司落成开张。整幢建筑有着相当的气势，在1917年的南京路上，以五层高度威风凛凛地排开。立面焕发着老欧洲的审美，无论窗户还是大门四周，都有着德和洋行建筑设计师强调的巴洛克风格的缤纷繁复，其中，山花雍容大度，牛腿厚重敦实，爱奥尼柱式则威严庄重。立面上夺人眼目的还有2层至3层之间的那些阳台，在整个石头材质的铺陈中，强调出根根雕花的铁柱栏杆，让这幢意境悠远的建筑凸显一点新时代的雅致。

在南京路与浙江路的转角处，你可以看到楼顶上的那个塔楼，气势强盛地直伸天空。塔楼共有三层，呈逐级收分，且平面由方变圆，四周围绕以庄严的塔式干柱子，将古典意趣进行到底。塔楼下部镶嵌一只大钟，这大钟，早于后来外滩海关大楼大钟整10年，在1917年的上海，据说远至二三里路都能看到，成为其时南京路最具标志性的物象之一。

走进先施公司的内部，空间中的展示更是让上海市民惊叹不已。

有个故事称得上先施传奇。那先施公司在上海成立后，为招揽女顾客，决定招聘女售货员，但招聘启事发出一个多月，无人应聘。这个时候，站出一个女子，乃马应彪原配夫人霍庆棠。这位足够时新也足够胆大的女子，带着两位女亲戚，在先施的化妆品部做起了销售员。于是，“三个女人同台站”作为佳话传遍了上海滩。与众不同，先施大楼中还有东亚旅馆、屋顶花园和游乐场，这让它成了上海滩第一家经营环球百货但同时又兼具其他功能的综合类公司。

## 26.横生枝节

下午，吴大腾约了黄玄兴在酒店大堂二楼春风茶室碰面，黄玄兴出人意料地准时到了。吴大腾讪笑地说：“黄总，这下笃定泰山了，动迁的钉子都拔掉了。”“你知道什么呀，下一步我的工作还很烦很多呢。”黄玄兴勉强地回答。“我已给你的桥‘加固’了，你再忙呀，也不能忘记最后的5%呀？”吴大腾话里带话，显得十分沉着。

黄玄兴一听来者的腔调，就得知用意，镇定自若地答道：“区区小事，不就是5%之事吗？等我出国考察回来再说。”“‘再说’？你当我是开银行……不行，今天我就要你兑现。”黄玄兴发现对方口气有变化，心急探究他葫芦里卖的什么药，就坦然一笑说：“今天我不愿意，你能把我怎么着？”“怎么着？看看这里面的录像，你就知道‘怎么着’啦！”说完拿出相机摺在黄玄兴面前。

黄玄兴打开相机查看，发现了吴大腾卖的“药”，一阵心悸过后，看了看四周，装模作样起来，“这是什么证据……你想以此来敲诈？”

“这东西是我花重金，从姚大头哥哥姚大牛手里搞到的，你搞搞清楚……谁敲诈谁？”吴大腾依然没有改变腔调。这让黄玄兴很难招架，心情沉重起来……现在正处于出国的关键时刻，这相机里面的内容，虽然没有触犯法律，但暴露出去，肯定会增添许多麻烦……当务之急摆平吴大腾才是上策。他把相机的储存卡取下，放进口袋，突然又亲热起来说：“到底是兄弟讲义气……好了，5%的款子今天给你……你可要记得走长线呀，以后我的小项目还多了，不要只图眼前小利。”“哈哈！心里有数……”吴大腾嬉笑着讲了半句话。

晚上，周松明在乔雅家邀请韩根宝与胡佳前来说事。等两人一到，周松明就把集团奖励他们出境旅游，顺便陪同自己与乔雅一起出国考察的决定，告诉了两人。原以为两人听了会欣喜若狂，但出乎意料的是胡佳却有点懊丧，瞬时低下了头。

乔雅一见马上挽着胡佳，进入主卧室询问原因。

周松明对韩根宝发问：“小韩，胡佳她到底怎么了？”韩根宝也直摇头说：“我也不知道为什么，只知道她下午去过一次医院……”

大概时间过了十几分钟，乔雅走出主卧室，对韩根宝说：“小韩，你进去陪陪她吧。”等韩根宝离开，她指指自己的肚子，严肃地对周松明说：“小胡怀上了……”

“真的？在这节骨眼上她‘有了’，是个问题……这怎么办呀？”“你问我？难道我有经验？”乔雅也很疑惑。

周松明连忙解释说：“我不是说你有没有经验，是同你商量，快要出国了，怎么办呀？”

主卧室内，韩用手掌拍打自己的脑袋：“小胡，都是我闯下的祸，你愿出国，那我也不去了……”“说什么呀？你照样出国，发生的事是我们两人的事，怎么能怪你！你应该去，事情由我自己处理，充其量也就是做掉……”胡佳说完，眼眶里流出了泪水。

“孩子是我们的骨肉，是无辜的，一定要平平安安出生……我俩得想办法渡过这一难关……”此刻韩根宝多么需要有人帮助指点。

过了一会，周松明与乔雅进入主卧室。乔雅眼睛望着周松明，等待他说话。谁知话刚到嘴边，周松明拉了一下乔雅的袖口：“还是你说吧……”

乔雅有点无奈了，咽了一下口水说：“这样吧，既然事情已经出来啦，你们躲是躲不开，只得正视面对……怎样面对呢？我刚才与周松明琢磨一下，提出一个应急方案，仅供你们参考……”

韩根宝像一个落水者抓着救生圈似的急忙说：“好，谢谢你们为我们操心。”“现在我只能听大姐的指教了……”胡佳用手抹着脸上的泪水说。“明天你们就去办理结婚登记……把这次出国就当成你们的旅行结婚，以后的事，回国再说。”

胡佳一听，大眼睛亮了起来，感激地说：“啊！这方案是绝佳的方案，我们照大姐的意思办。”她用手拍打韩根宝的背，“你说呀，你快表态呀。”韩根宝站起身来说：“我完全同意，”然后转身一上紧抱胡佳高兴地大叫：“佳佳，我们可以一起出国啦！”

## 石库门酒店

范湖龙

