



乍暖还寒时节,从上海出发,沿高速公路往长江方向驱车 2 小时 30 分钟不到,过江阴长江大桥即可抵达长江边的小城——靖江。这里是名副其实的美食之乡,这里的居民们几乎个个都能说得出关于美食的故事,路边随便找家小食店也会有令人意外的美食惊喜:香滑的芋头、柔嫩丰腴的蟹粉狮子头、鲜美的各色长江江鲜鱼、滋味绝美的韭菜虾饼,甚至路边摊上售卖的甜、咸的黄桥烧饼,还有被誉为长江一绝的“靖江蟹黄汤包”。

### 靖江小吃数不清

靖江小吃的数量很多,像酥饼、拖炉饼、大烧饼、三丁包子、笋尖包子等数千种靖江特色面点,还有双鱼猪肉脯、牛肉粒等全国得奖的知名小吃!

双鱼猪肉脯在上海食品店里都有出售的,红扑扑香喷喷的猪肉脯咸甜鲜香,很受阿拉上海人的喜欢,其实靖江肉脯有好几种牌子,最好吃、最贵的当数“双鱼”,本地人也只认这个牌子送礼的。

吃蟹黄汤包的时候,靖江人不是用茶来配,而是用颜色有些偏红的粽子粥来搭配,据说用圆麦粉磨成的粉和小米一起煮的粥,滋味清香,特别爽口,再配上本地特别腌制的“野芋头”酱菜,本地人一口气可以喝上三四碗,黑豇豆上市的季节,煮粥的时候放上一把,麦粉的清香里夹杂了豇豆的滋味,就更是令人回味的自然滋味了。

靖江的马桥馄饨以猪肉青菜、韭菜和菠菜馅为主,每只馄饨里都有一只河虾,味道鲜美,馄饨皮很薄,加葱、盐、味精、少许酱油和胡椒粉做汤,还有点猪板油,格外香,因最早出自马桥镇而得名。然而其实靖江几乎家家户户的主妇都有一手馄饨配方,几乎每家也都滋味不同,但是都离不开鲜活河虾、笋丁、韭菜丁、鲜肉,再配上熬煮很久的猪骨或者牛骨汤,好吃得不得了!

靖江香沙芋味道很香,粘而不腻,口感特好,老少皆宜,营养丰富。阴历八月半前后,是香沙芋收获季节,连皮煮熟后去皮,蘸糖吃或者就这么吃也是糯而绵粉,这种烧法在靖江叫“烧毛芋头”。烩芋头也很好吃,将干烧好的芋头去皮冷却后,再用油烩,烩时加入少量的盐、味精、蒜叶味道更佳。最好吃的是红烧,和鸡、猪肉或者鳊鱼一起红烧,味道好极了!

靖江人把糯米粉包馅,搓成鸡蛋那么大,下滚水煮熟,叫“团”。除了黑芝麻馅、肉馅、豆沙馅,还有各色菜馅,每一款的滋味都各有鲜美不同。

黄桥烧饼也是靖江街边随处可买到的小食。脆、酥可口,是普通百姓常吃的食品。而咸、甜脆饼则是靖江人家里必有的零食,当饼干那样随便吃吃,却又比饼干的制作要复杂精良得多。

### 不容错失的蟹黄汤包

靖江也被叫做“汤包之乡”,然而靖江本地人说起蟹黄汤包的起源也多半有些茫然,但这无损于几乎每一位靖江人都可以如数家珍地向外地食客们滔滔不绝地介绍蟹黄汤包的吃法,蟹黄汤包的滋味又是如何鲜美!于是每天早晨 7:00 前你就会看到南苑宾馆的大堂和包厢里座无虚席的食客们,不提前预约的话,你就只能在大堂乖乖地站在别人桌子旁边看着别人有滋有味地品尝,期待他们早点吃完或许能够轮到你了。靖江本地人如此热衷于品尝蟹黄汤包,那种对于美食的热情足可以带动慕名而来的食客们赶紧地尝一下个中滋味了!

据说,靖江的“蟹黄汤包”的由来可以追溯到三国时的孙夫人,刘备白帝城托孤后怆然离世,身在东吴的夫人孙尚香万分悲伤,登上辈固山遥望滚滚大江,祭拜过上苍和丈夫亡灵后,跳入长江。后人为了追怀孙夫人的忠贞贤淑,用面粉包上猪肉茸和蟹肉馅儿的馒头,前往奠祭。这种鲜美可口的肉馒头便是靖江蟹黄汤包的雏形,到了明清时代,靖江蟹黄

# 邂逅别样秋味

靖江美食季

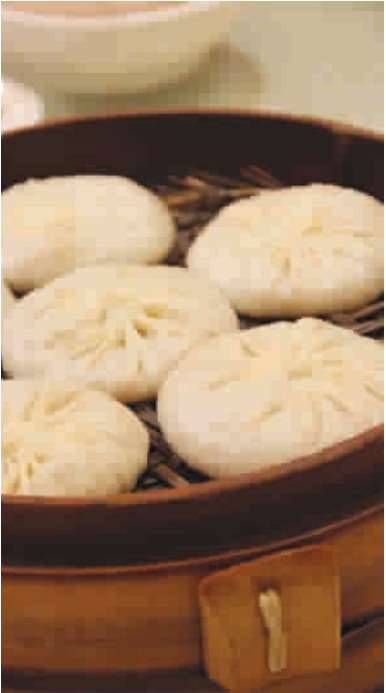
文摄／夏君陶



Tips>>>

**蟹黄汤包正确吃法**

“轻轻提、慢慢移、先开窗、后吸汤”。即用三只指尖撮住那汤包上面的折皱,小心翼翼地轻轻拎起,慢慢放到盛醋的碟子里,然后低下头凑近,在汤包的上方用舌尖细细咬破一点小孔,再从那小孔里缓缓地吸吮汤汁。



汤包的制作工艺达到巅峰,开始以“皮薄光洁,汤足如泉,浓而不腻,味厚鲜美”而被誉为靖江一绝。

说起汤包,最出名的要算是靖江南苑宾馆的陶晋良师傅制作的“南之缘”蟹黄汤包!稠而不黏、油而不腻、皮薄如纸、汤多味美正是蟹黄汤包的真实写照。

陶师傅从 1976 年就开始做蟹黄汤包,是国家级特技面点技师,级别比特级厨师还要高。这在整个靖江也是唯一的。他的汤包更以皮薄、馅嫩、味鲜、不腻而著称,驰名海内外。

经陶师傅对于汤包工艺数十年的研究,现在你可以一年四季品尝到蟹黄汤包的美味了。

### “南之缘”蟹黄汤包

蟹黄汤包为何如此鲜美?陶晋良师傅说起来头头是道,原来,陶师傅当年开始学做蟹黄汤包的时候,对于取材的原材料是极其讲究的。

用来拆肉的当季河蟹一定要用靖江孤山脚下肥壮的玉昭河蟹,蟹黄汤包所需的鲜汤则一定必须用本地散养两三年以上的老母鸡来熬煮,猪皮冻则一定要猪背和腿部位置。可惜现在的玉昭蟹已经绝迹,而且人们对美食的要求也开始往吃营养发展。

汤包鲜美的窍门几乎就在于如何熬汤,如何可以更加营养美味却又不油不腻,这就要看汤包师傅的功力了!

汤包的熬汤是关键,熬老了,汤汁会太腻,熬得不够火候,汤味又太过清淡。选料讲究之后,熬汤的火候要刚刚好才能鲜而不厌、肥而不腻!

陶师傅的汤包每笼 6 只,薄薄的皮子隐约呈现出“满肚子”蟹黄的颜色,捏包的手也得巧,汤包的褶子才能整齐华美得像秋日盛放的菊花,这样的汤包蒸出来只只都像是剔透的艺术品。

刚出笼的蟹黄汤包绝对不能用吸管吸,因为蟹黄汤包里的汤汁刚出笼的时候温度极高,很容易烫伤口腔!说到这里还有个传说,据说当年乾隆皇帝微服下江南来到靖江,慕名品尝汤包的时候差点被滚烫的汤汁所伤,幸得伙计指点才得以品尝到蟹黄汤包的鲜美滋味。所以正宗的蟹黄汤包店也绝对不会提供吸管的,防止烫伤口腔。

品尝蟹黄汤包一定要“轻轻提、慢慢移,先开窗、后喝汤”,这样慢条斯理地吸完鲜汤,再把汤包里的蟹黄蟹肉和鲜肉和韧性的汤包皮一起吃光,有的人喜欢加点镇江醋和生姜丝,不加也无妨。

### 老季市的蟹黄肉圆

坐落在靖江北部,地处三市(靖江,泰兴,如皋)交界的古镇季市,始于南唐,有千余年历史。

1912 年,季市老街上出现了一家“陈良记”,最出名的菜肴有“老汁鸡”、“季市肉圆”、“夏水汤”、“荷叶茵糕”等,再后来便有了现在靖江市内的“老季市”餐厅。

这里的蟹黄肉圆,足有成人一个拳头那么大,入口绵软、肥而不腻,嫩而不散、咸甜交杂的口感,令人欲罢不能。红烧鳊段也是当季时令佳肴,鲜嫩爽滑的黄鳝最是鲜美。现在也到了芋头上市的季节,肉汁芋头一大盘红彤彤地端出来,每一只都是圆鼓鼓、滑溜溜,入口绵滑,即可媲美芋泥,好吃得不行!

来半斤盐水煮河虾,吃的就是这份鲜甜!半只老汁鸡、一人一只蟹黄肉圆;红烧鳊段、爆炒腰花,这里的韭菜鲜虾煎饼叫咸锅贴,还有甜蜜蜜的甜锅贴,一碗肉汁芋头,再来一份青菜羊肉煲……这可是足够五六个人吃得饱饱的量了!

在美食之城靖江,每天吃到撑很正常,从早上的汤包到晚上的江鲜飨宴,美食怎么也吃不完啊!

