



边走边吃

古韵悠悠的“一品”当朝

文 / 倪辉祥

久闻德清新市的羊肉素享盛名，可惜一直没机会去亲临其境一饱口福。日前，新市的一位朋友，盛邀我去参加那里的“黄酒羊肉节”，方使我如愿以偿，有了品尝“一品酱羊肉”的机会。

今年的第18届“黄酒羊肉节”于丹桂飘香的季节举行。开幕式安排在名为“水乡阆园”的中心公园进行。待我们一行到达之时，开幕仪式已在如火如荼地进行。广场正中搭着台，彩旗招展，灯笼高挂。身着彩装的表演者正展示着古朴优雅的乡俗文化。台前的广场上摆放着几十张圆桌，团团围坐着的赏客边津津有味地品尝着免费的黄酒羊肉，边聚精会神地沐浴在令人入迷的乡俗民风之中。最为引起我们外乡人浓郁兴趣的，当属“开羊锅”的仪式，一大锅酱红色上面滚满了红枣、葱花的大块羊肉，以及引人入胜的全羊展示，给人的感觉是一种经久不衰的乡俗文化的传承，完完全全浓缩进了这座古镇千百年来积淀下来的文化古韵。

饱享了眼福之后，跟随称得上是新市“活词典”的老魏去乐享全羊宴了。

一个镇上有着50多家羊肉馆，可窥当地人对羊肉情有独钟的特殊嗜好之一斑。最负盛名的当数开创了“一品羊肉”品牌的酒家了。坐落在西河口水街的羊肉馆，夹杂在临河而建的一长排靠街楼当中。一走进临水

的包间，凭窗而眺，古朴优雅的石库墙门、精美的砖雕民居、石砌的笔直堤岸、青檐飞翘的深宅老院，次第闪进了眼帘。坐在这个可以尽兴浏览水街古貌的地方，不仅可以饱享“一品羊肉”的口福，还可以美滋滋地品味一番历史久远水街浓浓的古韵，所以，羊宴尚未开始，人却已醉醺在其中了。

令人期待、急欲大开眼界的全羊主菜终于在一片喜气的吆喊之中，由两只“彩蝶”用一副扎满了红绸的轿杠抬了进来；抬至桌边，立时使人满眼生辉：一只酱红色的连头带尾的全羊，横卧在搁置在木架上的特大盆子里，由一位身强力壮的男服务生搬上了桌子。顿时，香气扑鼻而来，色味诱人。几乎要流出馋水的大伙，尽管脖间的喉结滚动得厉害，但却是纷纷掏出了手机，竞相把这一道如同艺术品似的珍馐，永远地留存在值得回味的镜头中。

紧接着筷头像雨点了。一块羊肉入口，香味与鲜美瞬息间弥漫在舌齿间。真是名不虚传，嚼在嘴里给人一种“肥而不腻、酥而不烂”的感觉。我在新疆吃过烤全羊，在内蒙古尝过手撕全羊，在苏州藏书也领略过全羊宴的风味，而眼前的全羊宴，倒是存有着一种不同凡响的味觉享受。冰冻三尺，非一日之寒也。假如没有悠久的食羊文化的积淀，显然是不可能有如此醉人的独特风味在其中

的。听了“活词典”得意洋洋地滔滔不绝，我才恍然大悟：怪不得一品酱羊肉的味道这么好，选用的都是无病健壮的二牙湖羊，配以红枣、冰糖、茴香、桂皮、胡椒等10多种辅料，经大火煮沸后改由文火焖煮三四个小时而成；也了解到了新市的嗜羊之好，起始于宋代，已有1200多年的古韵，那时就有了羊肉搭以当地已成为贡品的黄酒绝配。我思忖着：古时的独到吃法，肯定有着许多妙不可言之处。只有在古法烹饪的基础上，一个名叫张和松的师傅，才能于清同治年间推陈出新，拿出蜚声于江南的“一品当朝”的“张一品酱羊肉”，若配以黄酒助餐，其便有了如同“活词典”讲的那种具有着“男人补肾壮阳、女人健身美容”的诸多功效。一口口鲜美的羊肉，伴搭着一口口当地产的黄酒，使我情不自禁地品味到了新市羊肉中悠长的古韵文化。

历史悠久的“一品酱羊肉”，早在上世纪30年代就在上海及多地开设了分号，并制成了罐装远销于港澳及东南亚各地。究其长盛不衰之原由，是它始终保留着原汁原味。古韵依旧，方使之有了“一品当朝”的美誉，方使之成为了新市的一张名副其实的闪亮名片。

沉浸在悠悠古韵之中，顿使我们感觉到吃在嘴里的酱羊肉更鲜美、黄酒的醇香更加浓郁了。

文 / 江礼扬

蟹踏泥

一早出门，太阳公公还是一张大红脸，一会就朝30℃蹿。一早起来未吃早饭，因为阿倪要带我去吃一碗“做了100年的熨灶面”。1个小时之后，已到了昆山面馆，店堂不大已没什么空位，人还在不断涌入。就赶紧找了两个座位坐下。一会面来了，我要的浇头是焖肉和素鸡，阿倪要的是焖肉加爆鱼。焖肉非常合乎熨灶面的规矩，深埋在滚烫的面之下。先喝口汤，真有一股“熨味”。再挑起一筷面，那可是细细的龙须面，细如发丝，嚼一口进嘴，硬软正好，不像上海的面，进嘴无“骨子”，也不像山东的面，恰似“打拳头”的山东大汉。她像吴侬软语的姑苏女子，嗲是蛮嗲，却是颇有可咀嚼之处。

不敢多停留，赶紧驱车向阳澄湖开去，“蟹足舫”主人沈小海等着我们去品尝今年最后的“六月黄”。见了小海，寒暄之后就是泡茶聊天，小海的夫人在后厨忙着。小海是

养蟹的，而非经手“沐浴蟹”的贩子。因为年轻时常年在湖里侍蟹，受了寒气，胃不好，和同年的阿倪相比，确有点瘦弱。小海说，这几个月是一年中最空闲的时候。真到“九雌十雄”时节，整天在湖里捉蟹，就勿大有辰光招待老朋友。中午时分，小海夫人端上4色冷盆：毛豆荚、凉拌黄瓜、熏鹅、油炸鳊鱼。这可是当下的时令冷菜。毛豆饱满，黄瓜清口，熏鹅酥而不烂，鳊鱼香鲜，有滋有味。好味还在嘴里弥漫，热菜已陆续上桌。雪菜昂刺鱼，也是时令鱼鲜，毫无细刺，鲜香有味。小白菜，非常清口。清炒丝瓜，田园气息。接着是炒螺蛳，小悠悠，却是一嚼即出，还有一股酱香。小海说，这是用一点酱炒的。清蒸白水鱼，暴腌过，有咬口。小海进厨房，端着一锅草鸡汤出来。他说，这是马上要生蛋的小母鸡，怪不得汤这么香、醇。小海撕了条鸡腿给我，沉甸甸的，咬一口香鲜满嘴。餐厅里氤氲

着田园芬芳。今天的主角出场：小海夫人端着满满一盆面拖蟹出来。闻到久违的蟹香，想起60年前“妈妈的味道”。这是将六月黄洗刷干净，但不能长时间浸在水里，以免鲜味流失。然后将六月黄肚皮朝天放于刀板上，用砍刀铡成两半，顺便斩去爪尖、蟹尾。刀口处蘸上干面粉，煎黄，再煎其他部位。待蟹壳、蟹脚发红时，烹酒，加酱油、白糖、姜末，还有毛豆肉和鲜汤，小火焖烧。待蟹全熟，旺火收汁，用刀板上余下的面粉勾芡，加葱，将熟油浇下，即可出锅装盘。那时，面拖蟹上桌，兄弟姐妹们跃跃欲试，馋唾水不住滴下来。今天这盘面拖蟹，汁和毛豆颇多，先用调羹舀一眼眼尝尝，真是鲜得闲话也讲勿出来。

阿倪挟一块给我，先将蟹壳、蟹脚上余沥舔干净，再细细剥食蟹肉。吃得兴头起，一大盘纯肉馄饨上桌，这是热气肉斩馅后，包成3个馄饨下肚，吃心犹雄，肚皮勿争气，吃勿落了。却又不甘心，再舀1小碗蟹汁奋力吃下。阿倪说，蟹黄多流入汁中，好比蟹脚踏在“泥”中，所以又有人谑称“蟹踏泥”。

好吃到爆的椒盐菜做法，秒杀米饭非它莫属！

一、黑椒盐煎鸡翅

鸡翅 10只、淀粉 1汤匙、黑胡椒 10克、蒜 2瓣、食盐 1茶匙、白糖 1/4茶匙、料酒 5克、水 适量、植物油 1汤匙。



1. 鸡翅中洗净，处理干净表面的毛，加入淀粉和少量水、料酒。
2. 加入黑胡椒、蒜末、盐、白糖，抓匀腌制半个小时。
3. 平底锅刷一层底植物油，鸡翅表皮朝下排入锅中。
4. 中大火煎至两面金黄即可（因为鸡皮还会出油，如图可见还会有很多油剩下，实际上是很省油的）。

二、椒盐小土豆

小土豆 11个、细香葱 2根、海盐 1/2茶匙、黑胡椒 1/2茶匙、白胡椒 1/2茶匙、孜然粉 1/2茶匙、植物油 2汤匙。



1. 将小土豆浸泡，刷洗干净。
2. 将小土豆放入保鲜袋中，将袋口系好，用牙签在袋上扎两小孔后放入微波炉中。
3. 中高火“叮”六七分钟至熟，取出后用刀背逐一将小土豆压扁。
4. 将铁锅烧热，注入少许植物油抹匀，将压扁的小土豆排入锅中煎制。
5. 在土豆表面撒上粗粒海盐、现磨椒碎，孜然粉，煎至金黄翻个面，同样撒入调料，煎至两面焦香。
6. 将小葱洗净切粒，将香葱粒撒入锅中，转大火兜炒至葱粒出香即成。

三、椒盐杏鲍菇

杏鲍菇 2个、椒盐 1茶匙、植物油 1汤匙。



1. 杏鲍菇冲洗干净，用厨房纸擦干水分，切片。
2. 平底锅淋一层薄植物油，油不用太多的，把杏鲍菇片排进平底锅，中火煎，不建议用小火，小火煎的话容易出汤。
3. 煎至稍金黄，就可以翻面，撒上椒盐粉。
4. 撒上椒盐粉后，翻面继续煎至两面金黄即可装盘。



新民好吃微信订阅

更多精彩内容请关注新民好吃微信号

卡思黛乐 2015 巡回品鉴会在沪举行

10月27日，卡思黛乐集团在上海召开了一年一度的全国巡回品鉴会，今年6月在法国首发的“迷你五重奏”小瓶酒庄酒系列产品成为了品鉴会的主角。时尚、简约、小巧的外形，让已经习惯了法国酒庄酒古朴庄重风格的品鉴者们连呼“画风不对”。

在中国市场上，法国酒庄酒似乎一直享有一种比较“刻板”的用户形象。这种被“身份标签”包裹着的刻板印象，也阻碍了不少消费者识别每一个酒庄基于其产区传统、产区风土而形成的独特个性，而这恰恰才是法国酒庄酒多年来享誉全球的最大奥妙。要知道，仅仅在波尔多一个产区，就拥有9000多家风格迥异的葡萄酒庄。每个酒庄的品质如何，也许要尝了才知道，而这又不太现实。所以，选一家口碑好的酒庄，或者选一家大企业经营的酒庄产品，是最基本也是最便捷的方法。



据悉，卡思黛乐推出的“迷你五重奏”产品，就是从其集团经营管理的21个酒庄中精挑细选出来的。这一产品套装所涉的五个酒庄分布在波尔多、普罗旺斯和卢瓦尔河谷三大产区，产品品种则涵盖了干红、干白和桃红，具备鲜明的代表性。

乡野之味

金黄的柿子

文 / 王忠美

俗话说，七月核桃八月梨，九月柿子来赶集。九月正是柿子喧闹的季节，秋深露寒柿子甜，秋天的乡野，飘满柿子的香甜，而在我心中，常年有两个金黄金黄的柿子，不分季节地滋润着我的心田，那么甜蜜，那么温暖。

也是深秋的一个下午，放学后，由于赶作业而没能追上同路的小伙伴，当我做完作业，已是夕阳西下，我背上书包一路小跑往家赶，途中经过一片正挂满火红灯笼的柿子林，夕阳的余晖给这一个个跳跃的灯笼染上一层金辉，不遗余力地吸引着我的眼球，我前进的步子不知不觉拐进了柿子林。林子里很是寂静，每个金色的小灯笼都在向我微笑招手，我心里有一股莫名的冲动：我只摘两个，他们不会发现吧，我穿枝拂叶，躲过狗狗，钻进林子的深处，踮脚仰望，终于抚摸到了两个可爱的灯笼。

当我匆忙摘了两个又红又大的柿子小心地装进书包里，正要转身逃跑时，一位老奶奶

从天而降一样站在我面前：“孩子，不经暖的柿子不能吃，涩得很呢。”我的脸顿时羞得像手中的柿子，正不知所措，老奶奶变戏法一样从背后拿出两个金黄金黄的柿子，小心翼翼地把两个软软的、润润的，透着甜蜜的柿子放进我手里，慈祥地说：“小姑娘，给，这两个柿子是暖过的，甜着呢。”

手捧这两个很黄很黄的柿子，我感到了人类心灵最美的品质：宽容的温暖。安德鲁·马修斯在《宽容之心》里对宽容有一个美丽的解释：“当你的一只脚踩到了紫罗兰的花瓣上时，它却把芳香留在了你的脚上。”多么美妙，多么温暖的解释！这两个黄黄的柿子，就像暖暖的温水暖甜了我原本涩涩的心，教会了我为人处世要宽容，让我明白：人生因为宽容才拥有幸福和温暖，是啊，原本涩涩的柿子，经过温暖的浸泡，便会变得甘甜如饴，人的心灵若常怀宽容，岂不是也甘甜芬芳！