

姑苏春色在舌尖

“菡萏香连十顷陂,小姑贪戏采莲迟。晚来弄水船头滩,笑脱红裙裹鸭儿。”金庸小说《天龙八部》里,段誉初遇阿朱、阿碧的那段,绿衫少女阿碧撑着小舟,嘴里哼着唐代皇甫松的《采莲子》出场,活脱脱再现了江南水乡的美好景象,叫人爱煞了苏州的柔美和秀丽。2500 年的岁月交替,姑苏古城的变迁宛如一曲叮叮淙淙、声如贯珠的苏州评弹,吴侬软语的声调或说或唱,无不娓娓动听。

一年四季,苏州人桌上的时鲜菜肴实在数不过来。苏州人会吃,还最讲究时令。还是前几个月,城外金鸡湖畔李公堤上千树万树的梅花开了,也是开坛吃梅酱桂花的最好季节。苏州妇人从上年入秋起,就用盐和梅酱腌制起了秋日金灿灿的桂花,窖藏了一冬,梅花怒放时节,开坛取出来糅馅料,做甜汤团、米粉糕点,鲜甜可口,吃的人也是齿颊噙香。

苏州人爱吃,在吃食上的讲究也多,迎春花璨然开遍的时候,也是吃开春“一红一白”的时候。白的是二月二的撑腰糕,红的是酱汁肉。跟着就要吃三月三的青团子,用浆麦草拧出的嫩麦汁,拌在米粉里,煮熟了碧绿爽青,咬上一口,清香甜美,才是春的滋味。

老苏州们还流行春日里要吃“喜蛋”,是用将孵未孵出的鸭蛋或鸡蛋煮成,据说能治头晕,吃过的人说起来也是无上鲜美,只是年轻人倒多半不敢轻易尝试了,每每令老饕们扼腕叹息,担心这一传统美食断了赏味的传承。

春光明媚的四月,那些田头、湖边、河边的马兰头、金花菜、枸杞头、蕹菜等绿了堤岸的野菜,就陆续上桌了。鲜嫩的枸杞芽儿,用水烫熟,拿油盐细细拌了,可是连《红楼梦》里的宝钗、探春这样的大家闺秀都忍不住要尝鲜的春日滋味呢!

江南小吃观前街

《天龙八部》里阿朱、阿碧拿出来招待段誉的苏式点心只四样:“四色点心是玫瑰松子糖、茯苓软糕、翡翠甜饼、藕粉火腿饺,形状精雅,每件糕点都似不是做来吃的,而是用来玩赏一般。”如今我们若想一次性领略各色苏州小吃,最好的去处莫过于观前街。

热闹的观前街上,依旧还有着小桥流水,桃红柳绿。玄妙观的游客络绎不绝,隔壁道光年间的黄天源糕饼铺依旧每天卖出大量糯嗒嗒、甜蜜蜜的糕饼粉团,这里的薄荷糕、猪油糕、松糕都是出了名的好吃。

街对面的采芝斋里,你总可以买到最清甜的玫瑰松子糖、贝母糖、豆酥糖和薄荷糖。尤其是玫瑰松子糖因其形状酷似苏州人包的粽子,又被唤作“粽子糖”,现如今口味也多了许多种,但是说起最地道的,还数玫瑰松子糖。改了新包装的梨膏糖里面的糖依旧是最润嗓子的, 季节交替时合服是可以止咳嗽的。现在的采芝斋也在门口一边摆了小摊子卖时新饮料,但一旁的音箱里还播放着琵琶婉转的苏州评弹,吴侬软语地娓娓吟唱,便是听不懂在诉什么,也觉得曲调起承转合间极尽温柔的江南韵味。二楼是采芝斋的茶楼,泡一壶碧螺春,配几盘小吃点心,听着那抑扬顿挫,轻清柔缓,弦琶琮铮的苏州评弹,是苏州人最惬意不过的享受。

五芳斋的肉粽是再鲜美不过的,一般食客吃了总还要打包的,除了最传统的中肉粽、大肉粽,粽子的馅料也开始多了咸蛋黄、栗子等风味。这原本嘉兴风味的粽子,沿用了兰溪一带四角交叉立体长方枕头形,又因其口味清新味美,一举成名。据说五芳斋的名字由来也和苏州颇有渊源,起初是沈氏在苏州齐门外开了一家甜食铺,以玫瑰、桂花、莲心、薄荷、芝麻等五种苏州人爱吃的原料,做出桂花圆子、赤豆糖粥焗酥豆、莲心羹、冰雪酥、玫瑰糕等甜食小吃。沈家又有五个女儿,取名也和店里常用的原料在字面上有相通之处,街坊邻居就把这家店叫做“五芳斋”。

五芳斋斜对面的则是以苏式细面著称的朱鸿兴,貌不惊人的店铺里,仿红木款式的桌椅摆得密密匝匝。苏州人喜欢这家创立于 1938 年的老字号店铺,因其讲究汤水,面汤用足鸡肉、猪肉、大骨和鳊鱼骨作原料熬制,再配上 28 牙的细面,由老师傅用专门的煮面笊篱和独门的煮面手艺烫熟面条,苏州人也讲究,朱鸿兴的一碗面可以做成硬面、烂面、拌面、汤面;紧汤、宽汤;减咸、增咸;重青、免青和免红等不同口味,又备有胡椒粉、姜丝、辣油等作料,这才是苏州人心目中的传统苏式面味道,除了味道鲜美,更有份传承的意味在里头。

黄天源的糕团、采芝斋的粽子糖、一品香的包子、朱鸿兴的面、绿杨的馄饨、祥鑫的赤豆圆子……上海人最欢喜去姑苏,再尝尝苏式细点、时鲜春菜,才不枉负了这一季柳绿花红的明媚日光!



江南好,最忆是美食

文/摄 陶陶



金鸡湖畔赏时鲜

姑苏城外有一湖,名金鸡湖。如今已经成了古城赏春观景的新去处了。湖边遍布食肆、茶馆和酒店,沿湖遍植垂柳,更有梅花、迎春、桃花、海棠、杏花、玉兰、茶花等花树随着季节次第开放,住在临湖的御庭精品酒店,坐看日出日落,燕子徘徊,说不尽的江南美景,道不尽的婉转风流。

苏州闻名于世的“水八仙”金鸡湖里都有:茭白、莲藕、南苡、茨菰、荸荠、水芹、红菱和莼菜,还有鲢、鳙、鳊、鲫、青虾、湖蚌……一年四季的不同鲜美,这样的美味四季,怎不叫人馋煞?

御庭的莲轩里你总可以品尝到当令的湖鲜。依旧是一杯碧螺春,看着玻璃杯里卷曲多绒毛的嫩芽在七十摄氏度左右的热水中慢慢舒展,泡成后芽叶尽沉杯底,又叫做“春染海底”。《天龙八部》里“段誉端起茶碗,扑鼻一阵清香,揭开盖碗,只见淡绿茶水中飘浮着一粒粒深碧的茶叶,便像一颗颗小珠,生满纤细绒毛。段誉从未见过,喝了一口,只觉满嘴清香,舌底生津。”这正是苏州太湖洞庭的东西山之上的碧螺春茶,毫白嫩香、卷曲如螺,银绿隐翠,以清明节前后一旗一枪的“明前茶”为最佳。这可是历来进贡皇帝的贡茶,苏州人就近取材,用金鸡湖中新捕上来的鲜虾虾仁,撒入碧螺春茶一起烹炒,那鲜嫩爽滑的滋味,用苏州话形容起来,真正“吓煞人香!”更合了北宋时对碧螺春的本地称呼。

苏州人喜食河鲜、湖鲜,本地鱼产也丰富,除了名贵的刀鱼、鲥鱼、银鱼、鲈鱼和鳊鱼外,其它鱼类不胜枚举。除了在烹调方法上有灸、蒸、烧、漚、爆、熏、晒、腌、糟等等,苏州人吃鱼尤重时令,塘鲤是一月份,二月则是鳊鱼,三月甲鱼之后便是四五月间的鲈鱼和白鱼……一年四季,鱼鲜不断。

离御庭不远处的春蕾茶馆有艺人表演苏州评弹,喝上一杯当季春茶,听罢几阙曲调,心满意足地在和煦花香里沿着湖堤散步回酒店,傍晚时分,夕阳渐渐将湖水熨上淡淡的金光,渐渐又带上一层暖暖的红,这才称得上“流光”吧,迷醉间,仿佛春蕾茶馆里女子清越的曼妙歌声临水而来,依稀不绝,琵琶声调渐次转高,淹没曲声,再过一阵,琵琶声和歌声交融着渐缓渐轻,随流水汨汨而去,却又久久盘桓耳边,萦绕不绝。

海客乐®

有机食品专卖连锁

4008-897-897

www.haikele.com

随着食品安全问题的日益突出,国内的有机食品市场开始变得活跃。有机食品被认为是食品中安全级别

抽样检测让有机食品名副其实

最高的食品。但由于绝大部分消费者无法直观地接触到产品的种植生产和认证检测,难免会心存疑虑,上架的有机食品就万无一失了么?

怎样来让消费者“近距离”感受到有机食品的检测力度呢?海客乐有机食品连锁专卖店给出了自己的答案——产品上架前进行抽检,抽检合

格才能上架;对已上架产品定期进行继续抽样检测,并在店内公布检测结果。海客乐与农业部食品质量监督检验测试中心共同挂牌成立了“上海同脉德诺有机食品质量检验测试中心”,专门对所售有机食品进行抽样检测。并且为了增加检测部门的真实性和权威性,在海客乐会员手册中,

安排了全年参观检测中心的日程安排,全方位无死角地接受会员监督。检测结果报告放在超市收银台,方便顾客查阅,让顾客感受到“近在身边”的质量保证。海客乐这样做既能杜绝不合格产品上架,还能以此评估供应商的信用,最重要的是消除了消费者最后的购买疑虑,让消费者买的放

心、才能吃得安心。

抽样检测是海客乐“四道防火墙”质量管控体系中的最后一道,一方面让消费者感受到海客乐在食品质量把关工作上的认真严谨,另一方面能让顾客能够真正“触摸”到产品的质量,“看”到产品的真正内在。检测并不是最终目的,食品安全关系到老百姓最切身的利益,海客乐誓将通过抽样检测,为消费者的饮食安全把好最后一关。