

跟著《繁花》專列，尋味江浙滬

滬寧線上，有一趟列車串連起江南盛景的軸線，從十里洋場的繁華上海出發，集蘇州園林的雅致，太湖電頭渚的遼闊，常州小城的鬆弛感，和金陵古都的厚重歷史於一線。坐上這趟列車會發現，電視劇《繁花》中濃油赤醬的排骨年糕、鮮掉眉毛的黃魚麵，竟然能在另一座城市找到味覺淵源。在江南春日的「最佳賞味期」，不妨跟隨這趟處處盛景的「繁花」專列——G7004，在燕語呢喃中尋覓一方風味。

一道蘇錫菜，萬般鮮滋味

從上海出發後，G7004 第一站停靠在一座「最」江南的城市——蘇州。亭台水榭，白牆黛瓦，淙淙流水匯入假山池沼，遠處滄浪亭躍然水上。人們對於江南的想像，或許有一多半都來自吳儂軟語裡的蘇州，這座曾經的吳國古都也是千百年來吳文化的源頭。吳語發展到今日，已經在江浙滬形成了廣泛的輻射圈，包括軟糯柔和的上海話也是吳語的一部分。

經蘇州站沿太湖向北，便是行程的第二個站點——無錫。因二者地理位置毗鄰又自然風貌接近，兩地的人們很早就「吃到了一起」，這一帶的菜系也因此被稱之為蘇錫菜。吳語中稱讚一道菜可口美味，常常說「鮮掉眉毛」，而「鮮」字也正是蘇錫菜的靈魂所在。

蘇錫菜的「鮮」由何來？一半是依靠水土，一半則憑藉時節。

「君到姑蘇見，人家盡枕河」，蘇州、無錫都是枕河而居的城市。柔波蕩漾的太湖孕育了一方魚米之鄉，青、草、鱸、鱖各種魚類應有盡有，膏肥肉厚的湖蟹、身軀靈活的黃鱔，在千畝水田中生長繁衍。從南宋開始，太湖流域逐漸成為天下糧倉，蘇州一帶作為當時的交通樞紐，乘舟楫之利將豐饒的物產運送至全中國。由此，太湖湖鮮從饗利一方逐漸名滿天下。

蘇錫菜「鮮」的另一大秘訣在於順應節氣，不時不食，其中鮮字號的美味「醃篤鮮」

便是典例。料峭春寒中，萬物蟄伏，而一場淅瀝山雨後，春筍啾啾啾拱出黃泥地，帶來季節的饋贈。鋤一筐沾著新鮮泥土的春筍，取下屋樑上風乾一整冬的鹹肉，細細片下一盤放入砂鍋燉煮，再放入一把鮮嫩的青菜，任慢火烹飪一個晌午，才造就這道功夫菜餚。出鍋的醃篤鮮湯汁乳白，夾一塊鹹肉，在陽光下粉嫩透明。最令人稱絕的是浸透湯汁的春筍，滿滿一口是春日的江南滋味。

品嚐完蘇錫菜的時令鮮貨，蘇州、無錫園林的景致也不容錯過。蘇州園林的設計講究有主有賓，錯落有致。無錫的寄暢園、蠡園清幽小眾，卻別有一番巧思。園中玲瓏的花窗綠條襯托自然生長的古樹，秩序中融入渾然天成的東方美學。正值玉蘭盛開的季節，寄暢園旁就有叫賣玉蘭餅的商販，糯米的外皮如玉蘭花瓣般潔白，在滿樹花香下別有一番秀色可餐。不僅園林如此，蘇錫菜中的銀絲麵同樣是出了名的有門道。走進一家地道的蘇州麵館點餐，必然有兩道步驟：首先是選澆頭，然後選湯底。澆頭往往盛放在青花瓷的小碟中，有筍乾、豆乾、鹵腸、雪菜肉絲……整齊碼放在檯面上供食客挑選。湯底又分為白湯與紅湯，寬湯與緊湯，區別是有無加入醬油調味、加入湯頭的量多與少。等到細細選好各項菜品，澆在如銀絲般雪白細膩的麵條上，再撒上一撮小蔥，便是一份鮮美無比的蘇式銀絲麵。



▲蘇式銀絲麵色白如銀、麵細如絲，有包括爆魚、素雞等在內的豐富澆頭。

▼鴨血粉絲湯是金陵菜的代表之一，粉絲爽滑、湯底鮮美。



▼白芹是冬春應季食材，可葷炒，也可素拌。

▲常州大麻糕有甜、鹹兩種口味，外表金黃、皮薄酥重。

一道常州菜，一城煙火氣

列車的第三站停靠在常州，一座有著些許「i人」氣質的江蘇小城。若不喜喧鬧，只想在一個閒適的週末尋一處僻靜，獨享江南的古韻與生機，那麼常州一定是個好選擇。

常州古城建邑於春秋末期，在漫長的歷史中曾有晉陵、嘗州、武進等諸多名稱，直至隋朝才有了「常州」的地名。同樣是吳文化的重要起源地之一，常州卻不事張揚。位於常州市區的千年古剎天寧禪寺高聳入雲，寶塔巍然十三層，每一層都妥善安置著精湛的木雕、石塑、古籍等古物，如同一卷宗譜，無言中講述常州的古往今來。

寺廟香火氤氳綿延，人流卻並不擁擠。寶塔之下的紅梅公園，遊人怡然自得划船嬉戲，舞池中人們跳著交際舞，草地上一家人分享著自家廚房的小點心，彷彿再快節奏的現代化生活都無法穿透這一層鬆弛感的「結果」。

常州的春季節限定，當屬溧陽白芹。今屬常州的溧陽地區早在南宋時期就開始栽培芹菜。而白芹則是在栽培技法的不斷迭代過程中，採用水芹早種而得到的時鮮美味。春日回暖，白芹從地裡露出嫩芽，莖葉尤其

白淨。擇下一把新鮮白芹放入鍋中，加蔥油煸香，就是常州菜中最鮮活的味。

常州人喜歡用酒糟、糖、醋調味，尤其擅長將難以入味的禽類做得鮮香無比。常州醬鴨的工序極為繁瑣，須得慢工出細活。首先要選用肉質肥厚的老鴨，用醬油和香料進行醃製後，懸於陰涼通風處晾曬至風乾，再用炭火熏制，直到色澤紅亮。熏製成熟的常州醬鴨，即使在潮濕的江南雨季也可以長久保存。逢年過節時，為親友捎上一對手工醃製的常州醬鴨，是常州人獨家的交往禮儀。

常州菜的獨特之處，在於食物和人們生活的緊密交融。從光華路、晉陵中路到青果巷，處處可見食肆，不起眼的門頭下，聚集著談天嘮嗑的食客。街邊的炸蝦餅鋪子，老闆滿滿勺起一勺河蝦米，還會笑著問「夠不夠」。古老的京杭大運河穿城而過，曾經的舟船不再，沿河的岸邊卻依然能聽到叫賣常州大麻糕、桂花糕、青團的吆喝。

低調的常州，是蘇東坡的終老之所。灑脫如蘇子，曾寫下「蓼茸蒿筍試春盤，人間有味是清歡。」清歡難得，或許這份精神一直流傳在常州人的血脈裡。



▼菊花腦是菊科菊屬野菊的近緣植物，有獨特的清涼香氣。

▲南京鹽水鴨要求「熟鹽搓、老鹵復、吹得乾、煮得足」，皮白肉嫩、肥而不膩。

一道南京菜，半部金陵史

旅程的終點站是花事正盛的南京。明孝陵梅花盛放，遊人絡繹不絕。雞鳴寺前，人們等待已久的「消息樹」已經吐露花苞，暗示一城的櫻花即將迎來盛花期。

南京，古稱金陵、建康，在三國時期的吳國、東晉、南朝的宋、齊、梁、陳均曾為首都。曾經的六朝古都，如今的江蘇首府，南京承載著厚重的歷史記憶。站上古城牆遠眺，會發現高樓之間，雞鳴寺掩映在碧綠樹蔭下，別有一番清幽。遠處的玄武湖上蒸騰著霧氣，調和著南京城整體的溫度與濕度。自然與人造，傳統與現代，在這座城市融洽地結合在一起。

厚重的歷史不僅留下巍峨遺跡供人觀瞻，更形成了金陵城的專屬味覺記憶，古金陵菜在戰國末期屈原所作《楚辭》中就有記載。金陵菜注重精細的刀工和富於變化的烹飪技法，尤其善用烤、煨、燉等古老的烹調方式。金陵多貴胄人家，對於食材與口味都頗為講究，由此做出來的金陵菜往往醇而不烈，淡而不薄，鮮香適口。

時至今日，曾經鐘鳴鼎食之家的宴席早已傳入尋常百姓家。新鮮出爐的南京烤鴨外殼酥脆，而肉質軟爛，是南京人的家宴上不可或缺的一道菜餚。去街邊的大排檔，則一定要嚐鴨血粉絲湯。這道傳遍大江南北的小吃「正統」卻在南京街頭。除了嫩滑的鴨血，食材還有豆泡、鴨胗、鴨腸等諸多輔料，配上煮得柔軟的粉絲，淋上一勺紅油湯汁激發鮮度，是一道南北皆宜的南京名小吃。

華燈初上，秦淮河的榮聲燈影映襯著這座古都的另一面。這座古老的城市褪去莊嚴肅穆的形象，展現出水鄉的溫柔與親近。月

色之下，秦淮燈會再次照亮這條亙古流淌的河流。秦淮燈會始於南朝時期，作為當時的國都建康，燈會期間萬人空巷，自此成為南京人辭舊迎新、祈福安康的傳統習俗。

「煙籠寒水月籠沙，夜泊秦淮近酒家」，秦淮河兩岸，酒幌隨風飄動，招徠忙碌一天的人們歇腳暢飲。酒席之上，除了茶點，還有樣式可人的時鮮小菜。春日正是菊花腦上市的季节，菊花腦為菊屬野菊的近緣植物，嫩葉可食。清炒菊花腦是南京菜的一大特色菜餚。三四月份的菊花腦鮮嫩非常，入口有草木的清香。

南京菜講究對於食材的細細研磨，擅長將原本平淡無奇的食材打造成一道美味。其中，煮乾絲、鹽水鴨更是一絕。所謂煮乾絲，直觀地只能看見一盤豆腐絲，而入口中卻能品嚐到雞湯的醇厚、火腿的鮮香、春筍的鮮嫩，這正是因為將豆腐絲在各類食材中文火慢煎而得。鹽水鴨更是如此，鹽水鴨經過鹵制，往往能將乾柴的鴨肉變得細嫩可口，因此極為看重老鹵製作的功夫。南京人將勾兌老鹵的過程稱為「雕」，如同工匠雕刻一般，用心打造一壇鹵水，醃製地道的南京鹽水鴨。

在秦淮河邊，尋一家傍水的酒家，點一桌金陵菜式，欣賞秦淮河中燈影搖曳，品味酒香中的歲月悠長。或許不禁感歎，一道南京菜，半部金陵史。

「江南無所有，聊贈一枝春。」春日，正是江南最好的時節，也是季節帶給這片物產豐饒的魚米之鄉最好的禮物。雞鳴寺的繁花正值花期，何不在江南春日的「最佳賞味期」去邂逅一番？

作者 / 邵葉凡

本版圖文均據《中國國家地理》雜誌