

# 苏州红什盘与无锡全家福

■吴歌

苏州菜里不光有大名鼎鼎的白什盘，还有家喻户晓的红什盘。白什盘一年四季都吃，是饭店里的传统招牌菜，也是家宴中的体面菜。但红什盘更多是出现在家宴里，特别是家庭的年夜饭餐桌上。春日宴客，一盘白什盘，配着碧绿的蚕豆、莹白的茼蒿菜，是应和窗外的桃红柳绿，吃的是个“雅”字。到了年尾，家人围坐，炉火正温，一钵子红什盘写得咕嘟作响，热气氤氲里，是抵御窗外寒气的“暖意”。我的一位文友曾抒情地说：这一白一红，像极了苏州的一体两面。白什盘如天光云影下的粉墙黛瓦，似网师园里那一泓映照月色的满碧水；红什盘呢，如黄昏时分山塘街边灯笼的光，如冬日里铺满虎丘斜塔的暖洋洋的落日余晖。

老苏州的年夜饭里是必然会有一道红什盘的。自小在苏州长大的宋老师告诉我，红什盘的主要食材都是用做年夜饭的大菜、冷盘余下来的边角料，因为过年家里总会多备菜，各种边角就被收集起来，做一道红什盘。因为这些食材各种颜色都有，就被红烧了。宋老师是位艺术家，至今对祖母做红什盘的情景仍然念念不忘，赞叹味道好极了。他早已搬到无锡生活，但偶尔还会做一道红什盘吃，以解心底之思。

听了宋老师的讲述，我眼前浮现出一幅老苏州的图景——

古巷深处，阿婆的厨房里，时光的流速仿佛被琥珀色的光晕凝滞了。她正在做红什盘，这是一场静默而繁复的仪式。食材早已备齐，有准备年夜饭余下的边角食材，也有特意准备的配用食材，都在青花瓷盘里排队，像

一组等待入画的静物：油亮的走油肉，丰润的肉皮，红褐的酱鸭，浅褐的笋块，玉白的肚片，金黄的肉圆，酱红的爆鱼，憨态可掬的油豆腐，还有几只虎皮蛋等。这些食材本身已是独立美味，通过焗烧实现二次创作与融合，烹制方法是“分治而后慢煮”，每样食材二次入锅以文火慢“笃”，求各味之渗透与交融，过程如文人作画，层层渲染。风味口感追求“酥烂而不失其形，丰腴而归于醇和”，以酥、烂、糯、润为主，各种食材在漫长的笃制中口感趋近和谐统一。

全家福的烹饪逻辑是“汇聚与展示”。食材以新鲜具象的富于吉祥意味的食材为主，如肉圆（团圆）、蛋饺（元宝）、鱼圆（富裕圆满）、海参（深远）、卷鲜（卷福纳财）、百叶包（百业兴旺）等，直接呈现丰饶富裕本身。烹制方法是“汇聚而后共烩”。各种食材汇聚一锅，以旺火滚沸，中火烩煮，求各味之快速融合与食材个性的保留，过程如商贾聚议，高效热络。追求“多样而各具其性，饱满而富有层次”。嫩滑（鱼圆）、弹韧（肉圆）、脆爽（笋）、嫩爆（面筋）交织，口感对比鲜明，充满戏剧性。

红什盘多呈现于“盆”，而且多用深腹瓷盆，菜肴不漫溢，色泽沉静酱红，构图稳重有留白，仿佛端上餐桌的静物画，供人细细观赏品味。苏州人家过年的盛宴中，红什盘总是经历了冷盘、热炒、大汤的味觉铺垫后，在宴席的后半段才缓缓出场，标志着宴会从“尝鲜”进入了“品醇”的深味阶段。它不具最烈的鲜，却敦厚、包容、笃实，它用漫长的“笃”，将所有棱角化为圆融，将百般滋味统摄于一个醇和的境界，提供一种扎实的满足感与收束感。它诉说的是苏州的世故与从

容：日子要过得细腻，滋味要品得悠长，所有的热烈与丰盛，最终都需内化为一种清雅格局下的温暖底蕴。这盘“红”，是朱砂点染在宣纸上的印，不张扬，却力透纸背。

全家福是端砂锅直接上桌，带着底热，汤汁微沸。内容饱满，色泽明快丰润，食材琳琅满目，仿佛餐桌上的微型展会，热气腾腾，先声夺人。全家福一上桌，这桌过年家宴便到了高潮，它的热度、丰盛和寓意，为整场年夜饭奠定了“富足、喜庆、热烈”的基调。家人们迫不及待地舀起一勺，先喝汤，再吃料，鱼圆滑嫩，肉圆弹润，蛋饺鲜香，火腿提味，笋片脆甜……每种食材都在强势而统一的口感和微妙的底色。它不像苏州红什盘那样追求极致的融合，更似一场和谐的共奏，每种乐器都清晰可闻，却在共同的旋律中显得无比欢腾——无锡去年评上了音乐之都，我特意用音乐来描写这道美味。它洋溢着无锡人的自信与乐观：财富要看得到，甜蜜要尝得到，团圆就是要这样实实在在地热闹地铺满一桌。这锅“全家福”，是洒金红纸上浓墨重彩的斗方，要的就是那份扑面而来的吉祥与喜气。

今年过年，我会自己做一个全家福，让家人共享。还期待去苏州吃一次红什盘，与朋友共享。在我看来，这两道菜已经超越了食物本身，成为苏锡两地生活哲学与家庭成员的味觉图腾。岁末温情的家宴里，江南的诗性，便在这一只深盆与一口砂锅的对望中达成了完美的交响。苏州红什盘和无锡全家福，在各自的城市，用截然不同的风味烹饪，书写了同一个主题：家之所在，味之所属，便是我们穿越所有寒暑，奔赴的那片人间温暖灯火，渴望的那份世上珍贵美味。

容：日子要过得细腻，滋味要品得悠长，所有的热烈与丰盛，最终都需内化为一种清雅格局下的温暖底蕴。这盘“红”，是朱砂点染在宣纸上的印，不张扬，却力透纸背。

全家福是端砂锅直接上桌，带着底热，汤汁微沸。内容饱满，色泽明快丰润，食材琳琅满目，仿佛餐桌上的微型展会，热气腾腾，先声夺人。全家福一上桌，这桌过年家宴便到了高潮，它的热度、丰盛和寓意，为整场年夜饭奠定了“富足、喜庆、热烈”的基调。家人们迫不及待地舀起一勺，先喝汤，再吃料，鱼圆滑嫩，肉圆弹润，蛋饺鲜香，火腿提味，笋片脆甜……每种食材都在强势而统一的口感和微妙的底色。它不像苏州红什盘那样追求极致的融合，更似一场和谐的共奏，每种乐器都清晰可闻，却在共同的旋律中显得无比欢腾——无锡去年评上了音乐之都，我特意用音乐来描写这道美味。它洋溢着无锡人的自信与乐观：财富要看得到，甜蜜要尝得到，团圆就是要这样实实在在地热闹地铺满一桌。这锅“全家福”，是洒金红纸上浓墨重彩的斗方，要的就是那份扑面而来的吉祥与喜气。

今年过年，我会自己做一个全家福，让家人共享。还期待去苏州吃一次红什盘，与朋友共享。在我看来，这两道菜已经超越了食物本身，成为苏锡两地生活哲学与家庭成员的味觉图腾。岁末温情的家宴里，江南的诗性，便在这一只深盆与一口砂锅的对望中达成了完美的交响。苏州红什盘和无锡全家福，在各自的城市，用截然不同的风味烹饪，书写了同一个主题：家之所在，味之所属，便是我们穿越所有寒暑，奔赴的那片人间温暖灯火，渴望的那份世上珍贵美味。



临近年末，在浙江诸暨，村民在晾晒鱼干。

新华社发

■朱华贤

这天早晨，妻子说，楼下的冬冬外婆问我，今天想不想晒条鱼干，去的话一道去，好的呀。我毫不迟疑地回答。

从元旦前后到春节的这段时间，我们萧山、绍兴一带的百姓，每家都会晒上几条鱼干。多则七八条，少则二三条。先挂在前阳台，待晒略有点干后，再挂到后窗与酱鸭、酱鸭一道阴晾。鱼呢，通常以青鱼、草鱼和白鲈为多，偶尔也会有非洲鲫鱼、白鲢等。因为普遍喜好，成了家常，每个菜场也就有了专门杀鱼腌鱼晒鱼干的摊位。

一到这个时候，杀鱼老板老套一套，挂鱼的铁钩、撑肚的短棒刀具来。因为专业，动作就利落，咸淡又适中，价格也低廉。这反过来又吸引了更多百姓的选购热情。选择晒鱼干最多的是草鱼和青鱼。草鱼价格稍低些；青鱼虽然价格略高，但最受美食家们的喜爱。青鱼以螺蛳、贝类等为食物，我们这里也叫螺蛳青。它肉质紧实，刺少，脂肪含量较高，口感油润，鱼腩部位呈半透明的琥珀色，带有独特的“螺蛳香”，最宜晒干。

鱼干为什么那么招人喜爱呢？除了美味以外，作为礼品赠送也是一个重要的原因。萧绍平原与杭嘉湖平原一样，都属于浙江的鱼米之乡。两个平原河道交叉，湖泊星散，盛产鱼虾和稻米，中国最主要的几种淡水鱼这里都有。这里的人，历来爱吃鱼，也吃惯了鱼，怕鱼刺鲠喉的极少。

爱吃到了什么程度？上世纪60年代初，我七八岁时的一个正月里，父亲带我到离家三十多里的姑姑家做客。去前，父亲再三告诫，吃饭时，筷子不能乱戳，姑姑嫌给你，可吃；没嫌给你，就吃自己面前的那碗。我当然一一应允。姑

■余嘉

苏州老地名的含“马”量不太高，这和苏州的地理特征有关。江南多水，水与人、水与城，都有着千丝万缕、千奇百样的关联，檐下便是河网，出门即是舟楫。恰恰也因此，苏州与马有关的老地名，就不会太多。倒不是古代马不多，翻翻《辞源》，马字旁的汉字有一百多个，单单按照马的颜色分，就有七八十种，什么纯黑色的马、赤黑色的马、青黑色的马、浅黑色的马、黑鬃的白马、白蹄的黑马、后左脚白色的马……各有各的种名。此外还有按年龄分、按性别分的。因为在古代，马不仅是重要的交通工具，还是重要的战略资源、地位的标志，有时候还是生产工具、耍帅宝器。

好不容易在苏州古城内搜寻出的若干含“马”的地名，每一个都值得细细品味。最为人们熟知的是饮马桥。在东桥之正南，到现在依旧是古城重要的地标。饮马桥之名，据说晋朝就有了；王骞的《宋平江城坊考》一书中引《红兰逸乘》记载：“支遁好乘马。其最重者，名曰‘频伽’。尝饮频伽于桥上。马渡处，忽生莲花。人异之，故名曰‘饮马’。而桥之西南有莲花巷。”支遁是东晋高僧，字道林，世称支公，亦称林公，别称支那，与当世众多名人都有往来，其名字常见于那个时代的文献典籍，到现在苏州还有一座“支那山”。高僧就是高僧，不仅本人有大德，连他的马都有“异能”，随便朝河水撒尿，水里就开出了莲花。莲花是佛教的核心圣物，在人间也被看作高洁的象征。

东桥之西的“游马坡巷”也有意思。巷子南北直通富都中巷与庙堂巷，其北端，几乎可算是在东桥的正西。游马坡巷里本来并没有马，其原名为“游墨圆巷”，也就是一位游姓人家的园圃，名“墨圆”，后来讹传成游马坡巷，老百姓懒得动脑筋，干脆喊他叫“油抹布巷”。“油抹布”够诙谐、生动、好记，但怎比得上“游马坡巷”有诗意呢？西方属金，对应白色，有肃杀之气，“游马坡”这

## 鱼干和木鱼

姑特别热情，做了八个菜，更令人激动的，桌中间还有一碗鱼，半条油亮汪汪的煎鱼，肥大而厚实。

我爱吃鱼。姑姑家有这么大的煎鱼，我怎能不怦然心动？我琢磨着，谁动了第一筷后，我就大大地夹上几筷。姑姑和姑夫都很客气，不断地叫着请着，可是，饭已经吃到大半了，就是不见他们把鱼夹到我的碗里。我几次想伸出筷子，都硬忍住了。因为我再三向父母亲保证过：好菜不乱夹，糖果不落袋。吃饭在继续，我悄悄地瞥了瞥旁边的父亲，他用胳膊肘碰碰我说：快点吃。我瞧瞧对面的表姐，她正有滋有味地吃着萝卜丝。怎么办？难道让这馋人的鱼从桌上再游回去？我又扒下几口饭后，馋虫突然爬了上来。我跳起脚，飞快地把筷子戳到那碗鱼肉上。然而，一点也没戳进鱼肉，只听到“嗒”的一声。顿时，所有人都看向我。父亲的目光射过来的，显然是责备；姑姑很快低下了头；表姐扑哧一笑之后，立即用手掩住了嘴；姑夫尴尬地说：“囡囡，明年再来，明年姑夫一定给你吃鱼。”话很轻，但听上去很坚定。

回家的路上，父亲告诉我：“那是木鱼，木头雕成的。”“那放在碗里干什么？不能吃，还端出来？”父亲不响，低着头，只顾走路。后来我才明白：在那个缺鱼的特殊年代，人们用“木鱼”来寄托期待。那次之后，我家也雕了条木鱼。头和尾都翘出了碗沿。在酱油里煮了一阵之后，还真有点像煎好的鱼。从此，客人来了，就倒些汤汁，撒些葱花，端出去；客人走了，再端回来，洗一洗，放好。

现在，尽管市场上海鲜很多，但我们对于淡水鱼依然情有独钟。每年赠送鱼干，就是证明。就在妻子准备去订购鱼干时，我外甥又打来电话，说已经做好了鱼干，两条螺蛳青，过几天就送来。

## 苏州寻马

个地名在舌尖一滚，就仿佛看到“新丰美酒斗十千，咸阳游侠多少年”“银鞍照白马，飒沓如流星”，那种快意恩仇、侠情万丈的气势，从脚跟直冲脑门。还有巧合的是，苏州城西真有个地名，叫“白马涧”；古代四大刺客之二的专诸，要离，据传他们遗踪也都在古城西部，一个在阊门内的专诸巷，一个是在学士街西的萧家巷。

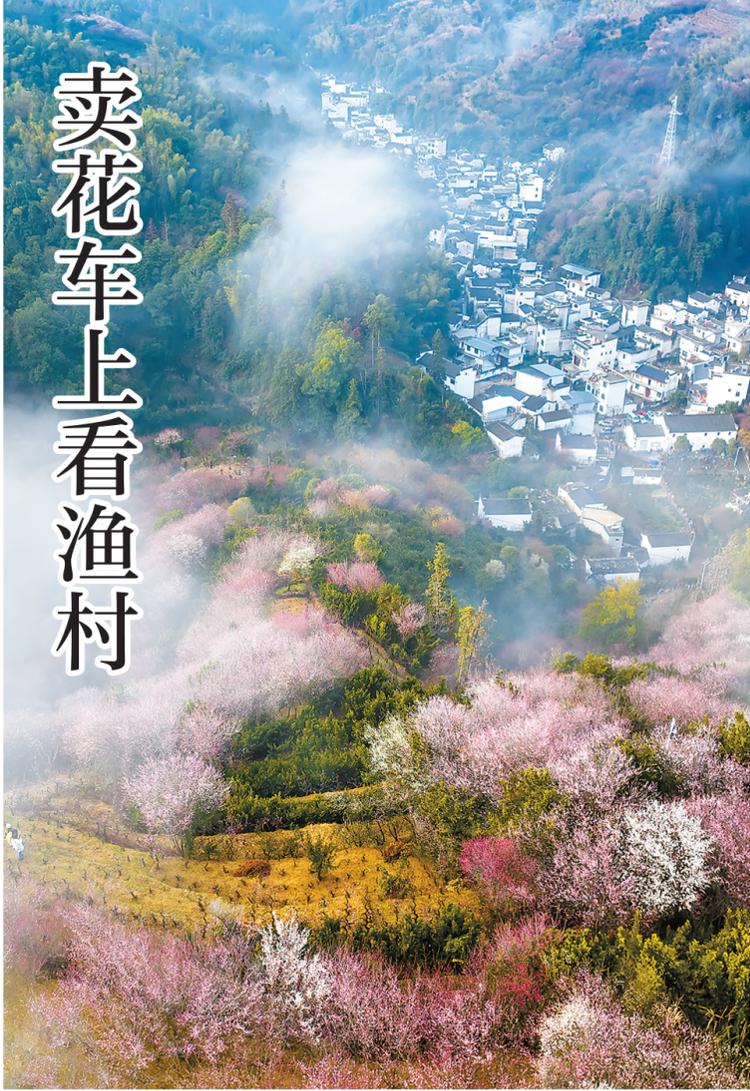
再说乐桥之正北的马医科。马医科里也没有马，但它有个了不起的曾用名，叫“流化坊”。早先，苏州不太有路名。刻于南宋的《平江图》上，有着纵横交织的路网，但用来指路的除了官署建筑名称，便是多达数百的桥梁名，和路口的坊名。由此你便可略见“流化坊”之名的悠久。

流化坊的得名不知具体缘由。但是在被认为歌咏苏州的第一首文人诗《吴越行》中，有“土风清且嘉”“流化自滂沱”的句子。有意思的是，宋《平江图》上，在流化坊的西北便有一座清嘉坊，两相映照，让人猜测其出处大约即是如此。如今“马医科”这个巷名，一说是因开庆元年（1259年），马杨祖将济民药局迁到此地；还有一说，是因为清代名医马培之曾在此开设医馆，悬壶济世。

乐桥之正东有马津桥，在鹅颈湾北口，跨于河连接于津路的南北两侧，和饮马桥一样，是在《平江图》上就有的古桥，如今的桥是原址重建。遗憾的是我没有在文献中找到其得名缘由，但这也并没有什么关系。马年寻马，又不是去寻真的马，我们一路南北西东，努力奋勇，追求的不过是前路的鲜衣怒马、一马当先、马不停蹄、马到成功。而“津”是渡口的意思，那么你朝东走，东方属木，对应青绿色，便是茂林修竹，如此青绿，正适合合山东再起，在马路的这个渡口，唐风骏马，津路亨通。

这些散落在苏州古城里的“马”，即使无真马踏蹄，却在千百年的时光里“哒哒”有声，或是莲开祥意，或是侠气干云，或是流化滂沱，或是渡口新绿，总是文与俗的碰撞、志与路的相望、仁与城的相守、情与理的相融。

投稿邮箱：changsanjiao201811@163.com



## 卖花车上看渔村

■江红波

卖花渔村的梅花，一年一度在短视频平台和朋友圈欢呼雀跃，生机勃勃。虽然相隔着有几座山，花香弥漫过来，身在小城的人也就按捺不住了。娇艳的红梅，淡绿的青梅，纯洁无瑕的白梅，它们被热情的游客围住，脱不开身。

歙县多山，弯弯绕绕。沿着新安江畔的山岭，攀缘到了滃坞岭，右转拐进了深山，又曲曲折折了几分钟路，就看到了路旁的梅园。形态各异的梅桩，伸出了纤细的绿枝，含羞待放的花儿巧笑倩兮。赏花人东看看，西望望，被花儿迷惑了双眼，绊住了双腿，越走越慢。

沿着山脚一侧，停满了车辆，进村的路也就逼仄。路里侧后山是层层叠叠的山岭，摆满了罗汉松盆景，高高在上，看着游客。路外是村民的盆景园，高大的龙梅桩，似乎从盆里游出来，婀娜地伸向天空，努力地生长着。旁枝修剪得稀疏，深色的躯干，带着岁月的沉淀，静默无语。青绿嫩枝上，

一朵一簇的梅花，此一处彼一处的，看似随意却是精致地绽放。

这个只卖花不打鱼的村庄，卖的不仅仅是花，更是盎然的诗情。低矮的篱笆或是围墙，齐腰高，小的大的盆景，摆在围墙上，或是放在园子里，热热闹闹的，好奇地盯住前来的赏花人。虬枝上的梅花，红艳而娇羞，游人走不动了，摆个姿势，在这样的花丛里。盆景是凝练的画，笑靥是可人的诗。其实，你随便挑一处站着，都美不胜收，拍出来皆是大片。

农户家门口，摆放着形态各异的盆景。还在滴着露水的梅枝，七八九枝用红绳绿绳捆扎了，下端插在青绿的竹筒里，树在墙角边，放在长凳上。要吗？三块钱一扎，刚剪下的梅枝，有绽放的，也有含苞的，插在花瓶里，还是能开上一段时日，幽香着寻常的生活。迫不及待的游客，已拿了两扎在手，高高兴地举着，人面梅花相映红。

走着，走着，走不动了，前面有点儿拥堵。原来，一个村妇坐在家门口，门前的小推车上，摆满了束束扎

好的梅花，手里还拿着剪刀，仰着头问：新剪回的梅枝，要不？梅花整齐地平放着，看着都新鲜喜人。围着问价赞叹的，多是中老年的女子。眼睛满意，心灵驰骋，一束梅枝在手，心情大好。

在古旧的小学背后，一初中生模样的男生，举着梅枝，腼腆地看着来往的游人，自顾轻摇着花枝。应是见多来往的人，要买的自然要买，不必去问询、兜售。周六的时光，那卖梅花的收入，或是他一个星期读书的零花钱吧。小少年纪，举着花，淡定得让人赞叹。

在他不远处，又是一辆小小的手推车，扎好的梅花束斜靠在车斗里，红梅绿梅，青翠的梅枝，粉白的梅花，清清爽爽，一如朴素洁净的小姑娘，文文雅雅，满眼的笑意，惹人喜欢。梅花边上挂了迎风飘扬的二维码，“三元一束，扫码自取”，没有看见守摊人，只有几束梅花安安静静地在那儿。你给我以信任，我给你以清香。在这个香气四溢的“渔村”，人间的美好，自然而然地飘逸出来。



▲▲在黄山市歙县雄村镇卖花渔村，梅花绽放。 新华社发

沿着新安江畔的山岭，攀缘到了滃坞岭，右转拐进了深山，又曲曲折折了几分钟路，就看到了路旁的梅园。形态各异的梅桩，伸出了纤细的绿枝，含羞待放的花儿巧笑倩兮。

“嘀，嘀——”有喇叭响起，电瓶三轮车过来，车上是两盆梅桩，两棵别致的罗汉松。看见开车人的笑脸，就可知它们是名花有主，家有收益。这个栽种盆景几百年的村庄，养花是生活，侍弄是挚爱。漫山遍野的梅树，从山峦到花盆，从狂野到多姿，是谋生亦谋爱，才有今天的风景。绿水青山，在养花人的修剪下，成了金山银山。