

南京三场晚宴，一封团圆家书

邂逅西茶谷

■吴茗

走进西茶谷，十分惊喜。

此次皖西之行，从未听闻西茶谷。六安当地友人说了句，你们前去金寨，可打卡西茶谷。于是，西茶谷成了皖西旅程中的一站。

是日，一连数日的阴云飘逝无踪，细雨不再纷纷下。一早，晴空万里，碧空如洗，阳光澄澈，春色决决，乃往西茶谷。

西茶谷在金寨县城东南，紧邻响洪甸水库。上世纪50年代末大力治理淮河，建造了水库，数十年来庇佑了方圆数百万生灵。如今，为了兴文旅造福山民茶农，当地为水库起了一个好听的名字——鲜花湖，这并非凭空生造，皆因库区地处鲜花岭，群山四季山花盛开，故而得名。

从金寨县城车程不到一小时，便抵西茶谷。谷口，有茶文化游客中心，不仅售卖门票、茶叶，更有六安瓜片历史、品种、工艺文化展示，还有老茶器、农具、历史图片展、茶艺表演，堪称一个小型的茶事博物馆。

未入谷，先知茶。作为喜茶之人，虽知六安瓜片之名，也品过瓜片之香，但从未知瓜片之源远流长。于是走马观花，匆匆补习。方知六安茶始于唐，闻于明，名于清，盛于今。唐代，六安已产茶，陆羽《茶经》曾记载“庐州六安”为贡茶茶区，李白亦有“扬子江中水，齐山顶上茶”之句；明代，徐光启《农政全书》云“六安州之片茶，为茶之极品”。《茶疏》也有载“大江以北，则称六安”。但彼时，六安茶乃以“齐山云雾”为人所知，瓜片真正成名却是在清末民初。当时，金寨茶农改良了工艺，采茶去芽头、却茶梗，只留单片鲜叶，经摊青、杀青、揉捻、拉毛火、拉老火……炒成形成后茶形似葵花籽壳，于是有了“瓜片”之名。前人的匠心，成就了这款中国名茶。此茶不仅成为清廷贡茶，在1915年巴拿马万国博览会的中国十大名茶评选中，也赫然在列。新中国成立后，“六安瓜片”成为国礼，礼送往来外宾；不管是农业部门还是《解放日报》、香港《文汇报》等媒体开展的名茶评选，六安瓜片都在“十大”之列，从未落榜。

西茶谷就是六安瓜片的核心产区，这里有数千亩生态茶园。沿小径入谷，顿觉熠熠生辉，同伴们惊呼“太美啦”“哇，好看”……眼前分明是一幅明快清丽的青绿山水图，碧空轻云飘浮，飞鸟低翔，四周连绵的茶山郁郁葱葱，一畦畦茶垄修剪得齐齐整整似兵列阵，一棵棵茶树一片片茶叶在春阳的沐浴之下，青中透着亮，亮中溢着绿，满目娇嫩柔嫩，在背阴处则是一片黛绿，尽显重重深沓……在这大片一片青绿中，又冒出几处菜花地，金灿灿的；间或还有几株盛开的桃花，粉彩似云，让绿野平添许多多姿和妖娆。谷底，环绕的是清澈的湖水，和河豚、刀鱼、鲥鱼并列春季长江四鲜、芦蒿炒时蔬、松鼠鳜鱼（淮扬菜刀功代表，酸甜开胃）、文思豆腐羹（淮扬菜刀功的极致，清汤细作，体现雅致）、金陵扣肉（江苏本味红烧肉，醇厚香浓）、秦淮小食组合（如蟹粉小笼、牛肉锅贴等）、酒酿圆子和荠菜拼盘（荠菜俗称“马蹄”，南京“水八仙”之一）。

三场宴席，时间跨越二十多年，菜单虽有差异，但都选择了“和、清、鲜、雅”的淮扬风味，兼顾江南水乡的时令风味与在地风味的金陵味道。无论是呼应的故土的金陵鸭、大白鱼，还是江南春味的芦蒿、春笋、蒲菜、鲥鱼、河豚，还有那一抹甜糯乡愁的“赤豆小元宵”，书写的都是同一本书。一桌江南味，也是一部最深沉、绵长的“家书”。这部书以母亲长江江苏段的本土物产为文本，以江南水乡之味为修辞，以“同根同源”为主题，讲述了一个“回家吃饭”的故事。

口味永远不会说谎。围圆桌而坐，拾箸举杯之间，共同绽放的不仅有诚实的味蕾，更有一衣带水的情感共鸣和身份共识，食物所承载的远远超过其本身：它告诉每一个远行的游子，无论走了多远，家的味道永远在这里等你。它是中国人“一切尽在不言中”的纽带，是故土的召唤、记忆的唤醒，也是血脉相连的最坚不可摧的证据。

区叫作红豆院，红豆院所在的村庄又称为红豆村。甚至，红豆树还有一别称叫作“江阴红豆”。“红豆”同样也是常熟的特色地名，常熟古里镇境内也有珍稀红豆树，在以前，此处还存在一处名为红豆山庄的古迹。钱谦益与柳如是是很多故事就发生在这里。古里镇还曾下辖有红豆社区，已于2025年撤销。

有的地名中虽有“树”字，但没有显示树的种类，如淮安有三棵树镇，宿迁有三棵树街道，这里的“树”其实是柳树。有趣的是，淮安“三树”得名于三棵柳树，而宿迁的“三棵树”其实是一棵柳树，它高大茂盛，独木成林，远远看去好像是三棵树。合肥长丰的“四树”则是指四棵柿子树，如今为社区名。

我们常说“十年树木，百年树人”，但其实是将树木文化深耕于地方文明之中常常需要数十年甚至数百年。杨树、柳树、枫树、梅花树、红豆树……这些大地上的“原住民”留下的地名，成为长三角草木清香的见证。

谷不负“中国最美茶谷”美名。

茶海湖光，步步是景，同伴们拍照摄像，乐得迈不开步。走走停停，前方山谷中，突现一座绿色吊桥，横跨两山之间，悬浮于绿水之上。行走在桥上，人随桥、桥随风微微晃悠，有惊无险。桥头建有高台，登临四顾群山层峦叠嶂之际，也可居高拍摄，让人与茶谷仙桥、春山绿水同框。

桥的那头，是网上正走红的“岸香抹么茶”村咖，依山面水，正对鲜花湖在漫山遍野的翠绿中，咖啡馆白色的外墙显得格外纯净。咖啡馆有全景落地窗，坐在室内，可观天境、揽湖光、眺茶山……湖边的栈道、山腰的亭台、水中的小船、凌空吊桥，探春的游客，不时入窗来，就成了一幅幅流动的粉彩画。室外，则有屋顶和环绕四周的露台，更有层层叠叠直至谷底湖边、散落在茶垄中的茶寮咖吧，让游人与这春色茶香融为一体。更可喜的是咖啡馆融入了六安“茶”元素，在咖啡中加入“六安瓜片”，调制成“瓜片拿铁”，醇厚的茶韵和浓郁的咖香交融，吸引年轻游客的同时又推广六安茶文化。

看来网上热捧这家咖啡馆，所言不虛。其选址在这茶山湖色中，借自然之景、依建筑之妙，造一方美景，激活“茶旅游”；又因时因地因人推“茶咖”新品，营造“茶生活”，引故友新知。文旅能火，在于独到，更需匠心。正如这六安茶，若没有当年茶人去芽却梗、改良工艺，也许就没有这单叶成茶、香溢天下的“瓜片”。人的巧思和自然的神奇叠加，开辟出了一片新天地。

咖啡馆落地窗前，少男少女比心点赞、拍照打卡、笑逐颜开；年长些的，点杯茶咖，静看窗外行云流水，茶山随光影倏忽变色；更有倦倦者端一杯饮品，来到茶寮间，眯着眼睛斜倚椅上，尽享山野茶香、和煦暖阳……这春光，让人流连，令人忘归。真想在山中茶谷盘桓数日，在领略了晴明山景湖色之际，再看看山巅湖畔烟雨空蒙、云雾缭绕，茶园鸟韵飘香、叶芽滴翠之相；或往谷底亲水木栈道细步慢行，观斜阳落日，晚霞流光，览青山透红、湖水熔金；或乘一叶扁舟，泡一壶瓜片、“把盏神怡三两片”，在碧波盪漾的鲜花湖里悠然荡漾，仰望茶寮如绿色长龙盘绕、俯瞰千岛山倒映中央；也想像古人“并手摘芳烟”，指尖轻拈嫩叶，来一次摊青、杀青、揉捻、烘焙、拉毛火、拉老火，做一款自制的“瓜片”，把这缕春色融入茶中，带到远方。

春光不允，时难行。今人出行，离不开攻略，不仅计划到日，还要精确到小时，这一站到哪儿，一站干啥，都标注得详详细细，未免却了劳碌之忙，但也平添了几分羁绊。按部就班的规划，不免令旅途少了些自在洒脱，让人不能任性而行。既然不能久留、深酌慢品这杯“春景春茶”，那就启程去下一站吧。毕竟能与“悠然西茶谷、自在鲜花湖”邂逅，就是乐事。出行在外，毕竟不能看尽四季风光，览遍山水胜境，有时“不期而遇”的一瞥也许更令人难忘。

好了，灶边操得老高——先请灶王爷吃好，那时候做麦饼是件隆重的事，总是会做很多。

至于冷饭咸菜麦饼，实在可以说是江南小吃里南北交融的典范了。想来无外乎穷人舍不得丢弃冷饭而囤积一包的版本，竟是意外好吃，可见很多美食来自偶然。皮子用北方人常吃的麦，里子用南方人日常米，以咸菜肉末葱花点缀调馅，此中咸菜算是灵魂配菜，和冷饭同嚼，咸鲜中有异香，两相应和，南北相融，非常好吃。

我现在想起少年时吃的东边上台州饭店的麦饼，实在算人间极品。应是国营饭店，几位白大褂工作服的老大姐临街当灶，热气腾腾，食客鼎沸，最热是肉加蛋，麦饼煎至两面金黄，将熟未熟时分，用筷子在麦饼中央挑开一个口子，调好的鸡蛋液从中间倒入，铁锅炙热，蛋液旋即膨胀撑起麦饼，好像生气的河豚，老太太拿铲刀轻微拍了拍，似在教训不听话的孩子，一阵热气从气孔里漏出，香气流转，薄薄地再刷一层菜籽油，翻几个身起锅，切成四块装盘端来。

这张由衷真诚的麦饼就交付在你手上，肥厚不腻，软糯不塌，边角焦脆，就着热气咬下去，八分熟的蛋黄蛋液、清丽的葱花、慵懒的猪肉、调皮的咸菜，一切都在等着你一口咬下，在口腔里演奏出一阙纷呈的协奏曲，饱满温暖顺喉而下，踏实落入肚中，余不由自主地高兴起来。被一个食物提携着、幸福着，忘记讨生活的辛劳。麦饼荣登榜单，自然是应得的荣耀。它属于清晨的匆忙，午间的家常，晚餐家人一起时，问你的那句今天累不累。在一口热乎乎里，临海城的烟火气和人情味，就统统包起来了。

一城烟火气 统统包起来

■王炜

2026年的“包邮区”米其林上榜餐厅发布仪式近日在浙江台州举行。瞅了一眼榜单，临海城有8家餐厅榜上有名，有两家我竟然没去过。榜单里有很多小馆子，像汤阿姨扁食、老黄炒麻糍，这些名儿一听就是寻常饭馆，充满人情味。还有社记麦饼，也是家老馆子，在台州府路上，我去吃过，滋味尚可，但说不上如何惊艳，如果它能上榜，那么临海城里至少上百家麦饼店都能获此荣誉。

那天和老张说起吃的，不约而同赞叹起当年台州饭店的麦饼，委实好吃，如今想起来都腮帮子潮湿。

临海城真普遍的日常小吃，麦饼应算代表。一张平底锅，馅料列阵于前，依照食客吩咐包进面皮，擀面杖摊平，黄澄澄的菜油浇在锅里，厚实面皮啪一下和平底锅紧紧贴了个面。接下来他们就像大部分一开始亲密无间的情人们一样，相处之下逐渐生息，逐渐膨胀，脸上也开始出现焦虑。动作麻利的女摊主斜眼瞥见——当时她在做下一张，薄铲一伸，早就将麦饼拦腰铲起，二话不说翻了过来。

麦饼馅料因人而异，巧手媳妇会自创新。在临海，最常规的麦饼馅料有三四种：洋芋头、咸菜冷饭、萝卜丝和肉加蛋。洋芋头就是土豆。记忆中最好吃的洋芋头麦饼，还是小时候外婆做的，乡下柴火灶，大铁锅，洋芋头里有几枚略微咸鲜的猪肉丁，脆香的葱，然后就是香糯土豆泥了，和在一起包进麦饼里，自家榨的菜籽油，金黄抹一圈锅底开始烙。外婆麻利的动作下，一张张麦饼做



酸辣云片羹



赤豆小元宵伴时果



秧草红烧茭黄豚

均 资料照片

■张沅彬

凡是中国人，不论身处什么地域、位于何种阶层，总习惯把一场友好会面的最后环节落于饭桌上。这既是周礼“夫礼之初，始诸饮食”的千年流传，也是中国人骨子里“民以食为天，情以羹饭寄”的文化基因。

就如中国国民党主席郑丽文4月7日率团访问中国大陆，当晚受邀参加欢迎晚宴。为访问团接风的晚宴设在南京钟山风景区的东郊国宾馆“和平厅”，晚宴准备了11道菜，依序为：东郊花色盘、江南四味格碟、酸辣云片羹、鸡头米炒虾仁、果蔬煎牛排、春笋豆瓣炖河蚌、秧草红烧茭黄豚、泉水浸茭叶配芦蒿香干、镇江锅盖面、赤豆小元宵伴时果，以及红丝绒冰淇淋。

“东郊花色盘”搭配“江南四味格碟”作为前菜组合，以视觉和味觉的双重欢迎仪式开场。前者又叫“东郊迎宾盘”，通过厨师的精湛刀功与精美摆盘，用肉片、虾仁与芦笋、莴笋、藕带等，组成一幅小桥流水或荷塘月色的江南画卷，将悠悠千载的“蔬鲈鱼之思”于无声中展开。先赏后品，是中国传统宴席的风雅之美。赏心悦目的花色盘后，再品配合时令变化呈现、咸甜酸鲜兼具的四味格碟，“色香味形器”五品俱佳的江南宴基调就此轻盈而定。

酸辣云片羹是一道经典的国宴名汤。葱姜蒜水去腥后的墨鱼蛋，切薄片后投入鸡汤，以少许白胡椒粉和镇江香醋调味。火上煮到似开非开时，勾芡至流汤，出锅前撒一点香菜，汤羹滑嫩爽口。墨鱼片状若白云，故得名“酸辣云片羹”。说是“酸辣”，其实口感更贴近咸鲜酸，若有似无的辣味来自白胡椒粉微妙的刺激。如此口味调和既彻底唤醒味蕾，又恰似久别重逢的心情。

鸡头米炒虾仁是最能代表江南特色的经典淮扬菜之一。鸡头米，又名芡实，“江南水八仙”之首，是一种水生植物的果实，因植物的花苞状似

鸡头而得名。一年只能采摘一季的鸡头米，是江南尤其苏州人舌尖上的“白月光”。珠圆玉润的小白果，口感软糯清甜，搭配同出自水中的时令河蚌清炒，口感一糯一弹、一甜一鲜，犹如人生初见。

果蔬煎牛排这道菜，乍看与江南主题无关，但也是中国饮食文化开放包容的轻轻一瞥。想必搭配牛排的果蔬也正是时令，正如接下来两道恨不得把江南春天端上来的菜——春笋豆瓣炖河蚌与秧草红烧茭黄豚。

苏软曾有诗云：“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香。”春天是春笋破土而出，最鲜嫩多汁的时节；恰逢河蚌经冬后肉质肥美干净，恰是“菜笋开厨试蚌羹”的绝佳时刻。把笋与蚌肉焯水后入高汤，再加上水灵灵的蚕豆米一起炖煮交融。“春笋豆瓣炖河蚌”，河蚌鲜美到让舌尖和心肝都微微发颤，春笋的馥郁与蚕豆的甜糯又仿佛春风和煦般轻柔安抚。

再接着呈上“秧草红烧茭黄豚”，一道又把食客的味蕾推上高潮的江南春馐。河豚，在苏软看来即便有毒，如此顶级美味也值得“拼死”一吃。如今江苏扬州、江阴等地的人工养殖与烹饪规范，让大众再不用冒死吃河豚。河豚本身胶质丰厚、糯韧且弹牙的滋味却丝毫不减。配上南京人吃河豚时最爱搭配的“秧草（草头）”，视觉上好似一块碧玉镶于红玛瑙，味觉上也是“淡妆浓抹总相宜”。两道菜都将江南的时令风味演绎至极致。这样的功底其实传承自数千年前孔子“不时不食”的古老东方饮食审美，于餐食间领略江南春天万物复苏的生命力，心底不由浮起中国人从小都会吟诵的那两句诗——“菱蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”

当然也有菱蒿。南京人也管这种茭科蒿属的嫩茎叫芦蒿，香干炒芦蒿其实是道南京本地家常菜。碧绿细长的芦蒿切段，香干切细条，先后入锅。少许油盐调味，就能激发出时蔬自由奔放的清香，配合香干的酱油豆香，是春季老南京餐桌最受欢迎的下饭

菜。东郊国宾馆呈现的这道泉水浸茭叶配芦蒿香干，在家常之外还别具创意地搭配了南京本地独有的“茭叶”——南京人称它为“菊花脑”。这种可以食用的茭叶有菊科的精油味，能祛热解腻、清热明目，一口下去微苦回甘、提神醒脑。用泉水浸制，最大限度地保留了茭叶的质地与清雅，返璞归真又不失匠心，足见待客的诚意。或许最深的乡愁，往往就隐藏在最朴素的味道里，正如宴席主食选择的镇江锅盖面——来自市井街头的镇江小吃，以在“煮面锅里煮锅盖”闻名。面锅里同煮的杉木小锅盖，不仅能抑制汤水过沸，让锅盖下方的面条受热更均匀、口感更筋道，还能让木质的清香在高温下不动声色地浸入面条的丝丝缕缕。所谓美食高手在民间，真正打动人心的食物，无关乎食材是否昂贵，或者烹饪手法是否繁复，而在乎日常一餐一食所沉淀的情感。这种情感平凡却动人，且世人共通。

最后的宴会收尾由赤豆小元宵伴时果与红丝绒冰淇淋携手完成，像是一场传统与现代对话的甜蜜终章。红丝绒冰淇淋以西式甜点的形式出现，为整场宴席画上了一个包容的句号。赤豆小元宵是起源于南京的传统小吃，在节庆、婚嫁和旅游景点，都少不了这碗红白小元宵的香甜与小元宵的软糯Q弹。在台湾，这道甜品被称为“红豆汤圆”或“红白小汤圆”。延续于故乡的传统甜蜜，也是两岸同胞童年记忆的“幸福味道”。

综观晚宴的十一道菜，犹如翻开了一本书，每一道菜都是书里的一个叙事章节。这是一本以味觉为索引的“回乡偶书”。乡音不改，家乡味也依旧，正如另外两场异曲同工的场景：

一次是2023年3月，马英九访问大陆，到达南京时，同样设在东郊国宾馆的官方欢迎晚宴。媒体报道的晚宴菜单如下：东郊花色盘、江南四味格碟、芦香菌菇火鸭虾（将南京烤鸭

树名绘江南

中一种为此地种植杨树，所以叫扬州。这种说法看上去好像不对，因为扬州的“扬”和“杨树”的“杨”不是同一字。殊不知，在历史长河中，“扬州”和“杨树”两种写法是长期并存的，甚至“扬州”早于“杨树”。扬州的美称“绿杨城郭”中的“杨”却不是杨树，而是杨柳，即柳树。今日扬州的市树为柳树，与“绿杨城郭”相呼应。

从连云港枫树湾到南京栖霞山，再到苏州天平山，江苏的赏枫胜地闻名华夏。不仅如此，全国知名度最高的“枫”字地名也在江苏，一首《枫桥夜泊》使枫桥超越地理坐标，成为中华文化中表达旅途寂寥的意象。上海金山区枫泾镇与徐汇区枫林街道也是“枫”字地名的演绎。

梅树更是江南的符号，《病梅馆记》中称：“江宁之龙蟠，苏州之邓尉，杭州之西溪，皆产梅。”三处产梅胜地均地处长三角。与梅有关的地方也是遍布江南、江淮：南京梅花山、扬州梅花岭、苏州角直梅花墅、无锡梅里古镇、泰州梅园、常州红梅公园、嘉兴梅湾街区均为游览胜地。部分景点还有对应的历史名篇，其中以《梅花岭记》与《梅花墅记》名声最大。宿迁泗洪梅花镇更是旧传统，这个地名也因此流传开来。

“红豆生南国，春来发几枝。”红豆树同样闻名江南，它代表“相思”的特点而广为人知。江苏省江阴市顾山镇有一棵千年红豆树，其所在的景

■黄浪

泰州银杏、苏州香樟、黄山栎树……长三角名木甲天下。不仅如此，人们还通过标注地名的方式，把树木文化深深烙在长三角的土地中。上海杨浦，得名于黄浦江的一条支流杨树浦港。实际上，杨浦区最初就叫作杨树浦镇。杨树浦港在历史上还有一个名称“杨木浦”，这进一步证明了该河流与杨树的关联。杨浦之“杨”指的就是杨树。

沪东有杨树，沪西有桃树。普陀桃浦镇之名源于桃树浦这条河流。据说这一河道两岸在过去曾种植桃树，桃浦之“桃”即为桃树。有趣的是，桃浦境内有多条以树木命名的道路，如水杉路、红棉路、雪松路、绿杨路。桃浦镇在地名上成了“树木王国”。

地级市之名也可以与树木关联。关于扬州的地名来源有多种说法，其