

■张沅杉

油菜花，或许是集体氛围最浓厚的春花了。单株看，这种最早在田间地头的十字花科芸薹属植物，茎秆单薄、花形微小，唯一能称道的黄色花簇，虽然艳丽却不够含蓄。然而一旦融入无际花海，油菜花那种以“片”来计算、“攻城略地”似的美，反而能通过饱和度极高的金黄色来呈现。跟随醉人春风，沿着滚滚长江，油菜花为水域两岸的土地铺上明媚黄穗，在江南春日画卷纵情抹上最浓墨重彩的一笔。

油菜花改变了地貌景象，同时影响了长三角流域人们的口味。单粒的油菜花也微如草芥，毫不起眼，然而当成百上千、成千上万乃至上亿颗的油菜花汇聚到一起，滴滴清流汇聚成数以吨计的菜籽油时，就从口味和心理上彻底改变了那些看过金黄油菜花地的人，给他们的一日三餐打下了浓厚的烙印。在调和油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、牛油果油这些北方或者外来食用油到来之前，江南人家的厨房里，猪油、菜籽油和麻油三足鼎立。如果说凉拌菜的灵魂在于麻油，炖煮的脂香仰仗猪油，那么煎、炸、炒、红烧这四样，菜籽油样样都烘托得恰得其分。

关于“煎”的最早文字记载出现在北魏《齐民要术》里。用小火、少量油来传导热力，让食物外焦里嫩的烹饪手法就是“煎”。菜籽油是江南人“煎”制食物的常用油，尤其是煎面点、煎豆腐时的第一选择。究其原因，或许在于菜籽油的颜值——那种还带着油菜花的“基因”，像是把亮黄的油菜花和翠绿的油菜叶混合在一起，琥珀色里透着一点明亮的青绿。这种富有感染力的颜色在火上滋滋跳跃时，很容易就能为清淡的面点和豆腐“披甲挂彩”。

上海生煎包又叫生煎馒头，到底是叫包子还是馒头不重要，重要的是铁板上沸腾着，为颗颗紧挨的生煎包镀上琥珀色脆纹的必须是菜籽油。同样在铁板的菜籽油上码齐，煎到面皮底部微微结酥壳，一口爆汁的，还有南京牛肉锅贴。在某家老字号清真锅贴店，菜单上的招牌头道便是“菜籽油牛肉锅贴”。“小吃最佳地合，这和菜籽油的气质不谋而合。每日清晨，苏州姑苏区阊门巷里的一家酥鲜蛋饼店总是大排长队。菜籽油煎香了酥油面饼，连同面饼里的葱香、蛋香，一起填满了小巷。合肥人不敢去想象，如果没有菜籽油，米饼把（小年年前后叫送灶把）的家乡味道要去哪里寻找；就像徽州人不敢想象，如果没有菜籽油的浓烈香气，该如何激发豆腐深层发酵后的奇特效香。江南人家还爱小火油煎白嫩的豆腐。在给平底锅上的油煎豆腐片翻面时，菜籽油金黄的珠沫飞溅滑过豆腐的切面。油表面被热油渗透透，鼓起一个个半透明的小气孔，继而连成一片，形成金黄、脆薄的外壳。

“炸”的奥秘，在乎油温。食材投入滚油的光石火间，表层的蛋白质瞬间凝固、淀粉糊化定型，炸成酥脆的“铠甲”。这层瞬息而就的“铠甲”构成屏障，继而保住了食物内里的水分，于是外壳酥脆、内里软嫩多汁的炸物由此而成。如果油温过低，外壳形成得慢，整个食材就不幸“泡”在油里，炸完质地干柴不说，还一咬满口油，更不用说用烟点低的油来炸物，容易产生有害物质。而菜籽油的油温则相当优秀：190℃—240℃的烟点，能轻松应对江南人家节日一锅锅炸出的炸熏鱼、炸带鱼、炸肉圆子、炸糯

■黄浪

在江苏，苏南、苏中、苏北都有其明确的地理范围。此外，“苏东”的概念也有一定的知晓度：1995年，江苏提出“海上苏东”工程，连云港、盐城、南通三地被明确定义为“苏东”。如此，江苏“苏南西北中”的地理板块就缺一个“苏西”了。

那江苏全域内的“苏西”概念是否存在呢？无论是在搜索引擎中仔细检索，还是在AI深度交流，换来的基本是一个未知世界。有的大模型明确告知“苏西”不存在，甚至认为可能是把“苏锡常”误会成了“苏西”。

“苏东”概念与“苏南”“苏北”有着本质区别。“苏东”是作为“边缘地区”而存在的，即以开发的连云港、盐城、南通是“经济洼地”，这片“洼地”需要单独被强调，于是有了“苏东”。这种情况其实在地理领域是很常见的，比如我们把山海关以东视为“关东”，并不会因此将山海关以西叫作“关西”。两广被视为岭南，但通常不会把江西、湖南等称作“岭北”。了解到这一基本规律，就可以理解为什么在“苏东”提出的时候没有同步提出“苏西”。

“苏东”因为“海上苏东”战略而一度声名鹊起。但“苏西”却没有被对应性地提及。不过“苏西”概念是事实存在的，甚至要远远早于“苏东”。1931年出

米圆子……厨房在“啾啾”奏响的乐章中不疾不徐地进行，油锅里翻滚着、披上金甲的美味，是等待被捞起的“音符”。

安徽省安庆市的岳西县有一种传承了百年的特色小吃“炸生条”（又叫豆腐、参条）。把黄豆制成的豆腐上榨、切坯，制成一根根细长、弹嫩的豆腐条，小心投入油温严阵以待的菜籽油锅中。油锅刺那间泛起无数金黄的小气泡，豆腐条在菜籽油的热烈攻势下受热膨胀、颗颗饱满金黄。捏起一颗轻咬，轻盈的酥脆外壳在齿间的破裂声，只有自己能听到，绵软的蜂窝状豆腐内里释放出的豆香与菜籽油的焦香，引得旁人也垂涎。

在合肥市庐江县，用菜籽油炸透的大米饺是当地人几天不吃就会嘴馋的早点。这种形状弯弯、黄灿灿的炸米饺，诱人之处一是在于被菜籽油精心炸出“层次”的糯米外壳，能让牙齿体会到什么叫干脆、酥脆、脆软；二是被外壳保护好的米饺肉内馅，汁水流动在内馅的绵密糯米粉边缘，和外壳同嚼，形成了鲜明的口感对比。同样让人上瘾的，还有春夏之交时的油爆虾。坐拥“三江五湖”之利，每年春末夏初，雨水丰沛，湖面上涨之际，也是江南虾汛之时。雄虾饱满、雌虾抱子，与旺火高温的纯正菜籽油一相逢，便胜却人间无数。炸透的虾壳香脆，内里鲜滑，一筷子夹起一个送入口中，另一筷子已经迫不及待伸向餐盘，停不下来——这是鲜虾味在高温下被极致放大，加上菜籽油爆香后加持的时令风味。

同样继承了油菜花的“基因”，菜籽油味道和它的颜色一样，个性强烈——既有成熟坚果的醇厚果香、油脂的包容圆融，也绝不舍弃十字花科植物的辛辣脾气，像是雨后青草味迎面扑来的清冽刺激。“一家人做一家菜”，菜籽油与它庞大的十字花科芸薹属里的“亲戚”们相“炒”融合：无论是芸薹属白菜型的油菜薹、上海青、菜心，芸薹属芥菜型的芥蓝、雪里蕻、大头菜，还是甘蓝型的西兰花、菜花、卷心菜……无论是清炒、炆炒、焯水爆炒还是和肉同炒，用菜籽油炒芸薹属的菜，风味同源，高温催化下更能达到同步的风味释放。当然，菜籽油的炒时蔬也不排外。芸薹属的江南蔬菜，例如单头、茭白、马兰头、芦蒿、蚕豆、藕带，若是想颜色鲜嫩好看，风味清甜诱人，也可以加上菜籽油的这层“滤镜”。

在油锅里拥抱食材时，菜籽油不但能释放自己的独特香味，也善于融合诸味。俗话说，“清明燥，赛肥猪”。炒螺蛳用菜籽油爆煎，葱姜与油香汇成馥气，翻炒间消解回螺的土腥味。所以菜籽油天生也是适合炒菜的——据说正是因为农时江南广泛种植油菜花，菜籽油产量充沛，加上铁锅的使用，炒这种烹饪方式才正式出世。

对于徽州人来说，徽州红烧土公鸡、红烧肉、豆腐菜烧肉等家乡味里，必然少不了菜籽油。在徽州人的红烧菜里，菜籽油先是展示了高温烟点的本领，炒出漂亮的“糖色”，继而发挥出独特香气，在红烧前的快速煸炒或预处理定型、去腥增味，等到酱油等调料一入锅，菜籽油便露出较其他油更黏稠的韧性特质，和酱料融合抱团，在油脂的香气里加入自己独特的明亮。有种说法是上海本帮菜“浓油赤酱”的特色，就源于传统徽菜喜爱用菜籽油烹饪、红烧的习惯。

如此煎炸炒烧，是菜籽油带给江南人一日三餐的喜悦与回味——春天不能没有油菜花，就像江南人的厨房里不能没有菜籽油。

江南厨房里的菜籽油



渔民在宁波奉化区翡翠湾晾晒海苔。视觉中国

春色海苔

■徐邦春

春风漫过浙东海岸线，潮声轻柔，滩涂苏醒。熬过一冬寒浪滋养的浅海礁石与泥涂，悄悄铺开一层鲜嫩绿意，这时节，能与梅比豪迈、与竹赛骨气、与柳竞春色，唯有海滩上这丝丝缕缕的海苔了。

潮退时分是最好的光景。湛蓝的海水缓缓退去，平日里藏在浪波里的海苔，顺着礁石纹理、贴着软润滩涂连绵生长，如一地细碎春草，又似海上浮上来的青纱。头茬春苔最是金黄，色泽泽亮莹润，丝丝细软柔韧，裹着海水清冽，带着春风湿润，是大海馈赠给春天最干净、最清甜的风物。自古渔家人依潮作息，深谙山海时序：春风暖、潮水稳、雾气柔，便是采收海苔、锁住春日鲜味的最佳时日。

浙东沿海的春季季，早春二月始发，延至暮春四月收尾。这段时日气温温和，海风干爽通透，无盛夏暑热潮湿，也无寒冬凛冽霜气，晒出的海苔青碧如初，鲜香纯粹。这份清甜不靠佐料烘托，全凭潮汐浸润、日光慢烘、海风轻拂。鲜苔经采摘、淘洗、梳理、摊晒几道工序，褪去泥沙杂质，锁住原生海味，密封存放可保鲜一整年。细嫩苔丝能做苔粉、苔酱、苔条馅；宽薄苔片可烘烤、凉拌、入汤；就连细碎尾料，也能熬底提鲜，把一抹海边春色，融进一日三餐的

烟火里。

西沪畔的塔旺村，滩涂辽阔，港湾迂回，淡水与海水在此交融，孕育出的春苔肉质肥厚、香气浓郁，是远近闻名的天然海苔产地。天刚蒙蒙亮，晨雾还萦绕海面，滩涂边便响起竹耙轻刮、竹筐轻碰的细碎声响。苔农脚踏胶鞋、手握竹耙，身后跟着盛苔的拖梯，踏着微凉软泥走向浅滩。刚退潮的滩涂湿滑绵软，嫩绿海苔紧紧贴附礁石，指尖轻轻一捋，缕缕青苔便妥帖地堆到拖梯上。不消半个时辰，拖梯便盛满沉甸甸的绿意，苔丝上挂着晶莹水珠，映着初升晨光，鲜灵动人。

村里大半人家世代守着采苔晒苔的营生，皆是祖辈传下的老手艺，不急不躁，凭良心做货、靠经验成事。整个春苔季下来，全村能晒出优质干苔数万斤。那些带着阳光气息、沾着海风味道的海苔，从渔村出发，去往四方人家，把海岸早春的一抹青绿送到千里之外的餐桌之上。

老陈与老伴便是塔旺村最寻常的采苔人家。夫妻俩日日跟着潮汐走，日出下滩采苔，日落收帘归屋，数十年从未懈怠。老陈熟练整片滩涂的脾气，活水回流处的苔最嫩，背风礁石旁的苔最厚，向阳浅滩的苔香气最足。他握把力道轻巧、分寸有度，轻刮慢捋，既能完整收落苔丝，又不伤及滩涂新生嫩芽，守住来年

收成。一上午光景，一大拖梯鲜苔满满当当，层层叠叠的绿意里，满是早春大海的鲜活。

看似轻巧的采收，藏着代代恪守的门道。海苔采收窗口期极短，只在退潮后的两三个时辰里；鲜苔娇嫩，沾泥易腐，必须做到当日采收、当日淘洗、当日摊晒。若是蛮力撕扯，苔丝断裂易碎，晒干后口感干柴；唯有轻柔呵护，方能留住春苔本真的软嫩与鲜香。

鲜苔运回家里，老伴早已备好竹箩与清水。第一道先用原生海水轻滤，冲去粗沙浮泥，却不冲淡海苔自带的淡咸本味；再换几遍清水耐心漂洗，一遍遍梳理杂质，淘得干干净净，青碧透亮。长年累月经手，她一摸便知洁净深浅，不多洗一分鲜味，不少滤一点杂尘，牢牢守住春苔最纯粹的鲜香。

洗净的海苔，要细细拧开结团，一缕缕摊在竹帘、渔网与晒绳之上。晒架顺着风向摆好倾角，春日暖阳缓缓铺洒，柔风穿拂而过，轻轻撩动嫩绿苔丝。晒海苔最看天时：晴暖无风则闷，潮润南风易霉，唯有干爽清风吹上柔和日光，方能晒得色泽均匀、鲜香绵长。逢阴湿天气，便要及时收帘避光，防返潮、防发酸、防失色，半点马虎不得。

晒苔亦是精细学问。头茬嫩苔薄铺轻晒，一日便可收干，软嫩清香，

适合拌饭、做馅、佐粥；肉质厚实的老苔条，要慢慢晒两三日常翻面，彻底风干内里水汽，入口香脆耐嚼，油炸、清炒皆是佳肴。老陈每日晨起第一件事，便是观天色、辨风向、估日晒，心里早早算好当日摊晒厚度与收帘时辰，几十年从无差错。

今年六十五岁的老陈，一辈子勤恳守着滩涂与老手艺。近些年跟着村里合作社接轨线上销路，拍下滩涂采苔、古法晾晒的实景，分享家常吃法，没想到质朴的山海风物格外受欢迎。直播间里顾客有东北的，也有西南的，春日海苔顺着网线，把海边春色送往大江南北。线下常有慕名而来的游客驻足选购，老陈便索性把电子秤常备在晒场边上，称秤待客，实在厚道。

自家餐桌上，更是日日不离这一抹青绿。苔条炒蛋鲜香入味，苔菜馄饨满口回甘，海苔拌饭软嫩清甜，简单食材便能吃出早春海岸独有的清鲜。夫妻俩心思细腻，特意整理手写家常菜谱，印成小巧卡片，每份海苔发货时都细心附上，让远方食客也能吃透这地道的春日海味。

这便是海苔人家的日子。守一湾浅滩，伴一季春风，随一轮潮汐，把鲜嫩春色一点点晒成绵长鲜香。劳作朴素，日子平淡，却藏着踏踏实实安稳与欢喜。这一缕缕海苔，是最江南的春光。在渔家的寸心匠作里，岁岁留住了海的春色，代代传承了海的鲜香。

江南街巷消失的叫卖声

■王新禧

晚明文人文陈继儒在《小窗幽记》中曾写道：“销魂之听，当以卖花声为第一。”

这位陈眉公是地道的吴人。他推许的天籁间第一清籁，不是风声、不是雨声，也不是松涛幽壑声，而是江南小巷里那一声用吴依软语叫唤的“栀子花——白兰花——”

这大概是中国文学史上最温柔

的“广告文案”了。可惜，今天你走在苏锡常、杭嘉湖的街巷里，这样天成的妙音，几乎已经听不到了。

把时钟倒拨二三十年，那时江南每一座城市的每一条小巷里，从晨曦至夜阑，总会交织着一种别具魅力的声音——你听：

“阿要买西瓜啲？”“沙瓢里格甜啲。”“香是香来，糯是糯，要吃白果就来数。”“爆一炒一米咯。”“馄饨担来哉——”“栗子要伐？热乎的糖炒栗子！”……

这些拖着长腔、穿透力极强的声音，如同细密的针脚，将江南百姓的生活缝缀得满满当当

井民俗的风情画，里面藏着江南人对每一季新商品的期待，充满了人情味与烟火气。

在最美好的春夏之交，“栀子花、白兰花，五分洋细买一朵……”的叫卖声，毫无疑问是无数江南人的温馨记忆。一到花季，街头巷口就聚集了众多卖花女。栀子花开在晚春、白兰花小暑绽放，再加上盛夏的茉莉花，洁白如雪的“三白”是卖花姑娘竹篮里的顶流热销品。她们就坐在树荫下，篮底垫一层湿毛巾，用来保证铺在上面的花朵有充足的水分。有些考虑周到的阿婆，还用手帕轻轻盖住花朵，以防它们在烈日下打蔫。白兰花用细铁丝串成一一对一对，茉莉花则用白线穿绕成花手环，雪白的花瓣上沾着水汽，暗香浮动，稍走近些，一种闻着就忍不住深呼吸的舒服香气即扑鼻而来，让人心旷神怡。

旧时香水少，有钱人家的太太小姐、寻常人家的淡素女子都喜欢戴花。别一朵在胸口、挂一串在腕间，举手投足间都是馥郁芳香，悦人悦己。旧上海的摩登女郎，出门必定有此标配，别致优雅，幽雅的香气能在人心里飘荡很久。江南人对精致生活的追求、对审美品位的态度，都在这小小的花瓣中体现得淋漓尽致，生活也因此多了一份可触摸的诗意。

白兰花和茉莉花都娇贵，容易蔫，需要每天更换，所以卖花的生意非常好。卖花女们走着、吆喝着，带来一路香气，留下一路芬芳。然而岁月更迭，卖花的姑娘成了阿婆，人数也越来越少，弄堂里的卖花声几近绝迹。那曾经能“销魂”的卖花声，如今只剩下若有若无的花香，在微风中轻轻飘散。

暑气蒸腾中，与花香相伴的，还有口齿间的清凉。卖冰棍的小贩踩着二八大杠自行车，后座的白色泡沫箱盖着厚厚棉被，一声声“阿要赤豆棒冰、绿豆棒冰、奶油棒冰”，逗得孩子

们如脱缰的小马驹般奔出家门，攥着皱巴巴的角票，仰着小脸，争购五颜六色的棒冰。剥开蜡纸包装，舔一口甜津津的棒冰，在舌尖滚动的丝丝凉气，不但驱散了暑气，更成为童年的甜蜜注脚。

伴着蝉鸣，夏日午后“薄荷绿豆汤——冰镇酸梅汤——”的吆喝声对人们的诱惑丝毫不逊于棒冰。卖冷饮的老伯挑着两个木桶，桶壁凝结着密密的水珠，绿豆汤、酸梅汤浮着碎冰，喝下去连汗都带着清凉。若是被卖西瓜的吆喝吸引，切开滚圆饱满的西瓜，红瓤黑籽，渣少汁甜，买来尝几块，也是夏季的至乐享受。

秋风初起时，新鲜白果上市了，苏杭的街巷里开始飘散炒白果的甜香。过去，白果在市民眼里是非常珍贵的零食，因为银杏树要六十年才能结果，白果不仅产量低，还带微毒，必须反复炒制才能食用，每次也只能吃几粒，是以品尝白果在老年月是一种精细的享受。后来科技进步，银杏树三年便能结果，能养心护肝的白果迅速普及。

街边叫卖炒白果的，往往就是架个小泥炉，在铁锅里边炒边卖，嘴里也不闲着，“香香，糯糯，银白果、铜白果，一粒开花两粒大，两粒开花两粒大”。有声有色的情景很能吸引食客，特别是孩子。炒热的白果肉质软嫩可口，用棉被捂着保温。待有人来买时，就拿出纸袋来盛，到顾客手中依然热气腾腾。吹去白果表面的酥皮，把软糯的果肉放入口中，清甜的味道搭着焦香，在唇齿间慢慢化开，那感觉美妙极了。

冬日的黄昏，卖糖粥的挑子慢悠悠地晃过来，“笃笃笃，卖糖粥”的叫卖声醇厚而绵长。甜点里头砰砰响的糖粥四季可制，但在寒冷的时刻来上一碗，烟火入胃、温暖留心，那份熨帖与满足，是隆冬里独有的。所以它成了苏州的冬至节令小吃。

正宗糖粥从来都是现熬现煮。卖糖粥的小贩多是上了年纪的长者，挑一副竹编的骆驼担，一头是小火炉，咕嘟咕嘟煮着浓稠的黄糖白粥，另一

头则放着碗勺和赤豆沙。那“笃笃笃”的声音，是用一根细竹轻轻敲击竹梆发出的，清脆又带着几分古朴。揭开盖子，盛上一碗白粥，再浇上赤豆沙，撒入桂花，用勺子轻轻搅拌。等赤豆沙和白粥完全拌到一起，那状态有个雅称，叫“红云盖白雪”，形象极了。

尝一口这“鸳鸯糖粥”，甜而不黏、稀而不薄，稠滑可口的感觉从喉咙直漫到心底，好吃到连呼出的气息都带着赤豆的甜香。因此那叫卖声还演变成吴地四处传唱的童谣：“笃笃笃，卖糖粥，三斤胡椒四斤盐，吃子依格肉，还子依格壳。张家老伯伯，明朝还来哦。”可见糖粥的美味，令人完全难以抗拒。

除了应季的叫卖，还有许多日常用品的吆喝声，也构成了旧时江南街巷生活的背景音。譬如“棕绑藤绑修伐？”“磨剪刀——钱菜刀——”“坏咯套鞋——补伐？”各有各的腔调，各有各的响器。当然，卖烟筒的不需要吆喝，烟筒自己会叫，声音嘹亮，劲头十足。买与卖，就在吆喝与回应之间，简单高效地完成了。

这些拖着长腔、穿透力极强的声音，如同细密的针脚，将江南百姓的生活缝缀得满满当当，充满了真实而朴素韵的韵律。可不知何时起，萦绕耳畔的鲜活叫卖声渐渐从江南街巷里消散了。棒冰车、冷饮挑、馄饨担都匿迹了；一群小孩围着叫卖人的场景，也一去不复返了。“三分生意七分叫”，而今却只剩电子高音喇叭的机械嘶喊，生硬地取代了带着温度与温情的悠长叫卖声。

商业营销模式的进化，让叫卖的推销作用消失殆尽，叫卖声的远去实属时代变迁的必然。但消失的每一种叫卖声，都承载着江南的地域文化，记录着市井的生活点滴，是连接人与人之间情感的纽带。它们已经沉淀在了江南的文化肌理中，成为民俗传承的一部分，成为几代人生命里共同的记忆底色。

如果哪天，您在江南的大街小巷，恰好听见一声久违的叫卖声，那么请停下脚步，认真听一听吧。那可能是这座城市用最深沉的追忆，对您吟唱起它的从前。