

■ 走访古城

震泽古镇位于江苏苏州吴江西南，毗邻浙江，素有吴江“西大门”之称，古时此地被唤作“吴头越尾”。震泽古镇具有二千多年的历史，依托京杭大运河，水陆交通十分便利，有禹迹桥、慈云寺塔、师俭堂、文昌阁……这个江南千年古镇除了古桥、古塔、古寺、古庙、古宅，还有一道别出心裁的地方特色小吃——震泽四碗茶，这是土生土长的老震泽人逢年过节或招待贵宾必喝的一道茶。

“四碗茶” 誉享震泽

要品尝地道的震泽四碗茶，得去宝塔街老字号“四碗茶楼”。震泽的四碗茶，分别盛在四个瓷碗，看着就像四道精致的点心，连喝茶也讲究严格的次序：第一道是水滑鸡蛋茶，以前专门用来招待刚上门的毛脚女婿或毛脚媳妇，选两个农家散养土鸡下的蛋，含“成双成对”之意，煮开起碗时兑入白糖盛入碗中，寓意夫妻生活“甜甜蜜蜜”；第二道茶，叫饭糍茶，相传寺庙中的僧人用此茶招待过明朝的永乐皇帝，因此又叫“待帝茶”。其原材料选自太湖边种植的优质糯米，放铁锅里头用灶头煮，用饭铲铲一些煮好的糯米贴在锅底，研磨成一层薄薄的粉皮子，均匀贴在锅底四周，等皮边缘翘开后铲出，就是饭糍干了。抓一把饭糍干放置青花瓷碗里，撒上细糖，用煮沸的水冲入碗中，用筷子捣匀，碗中饭糍白云片片，屋里清香四起，一碗喷香软糯的饭糍茶“诞生”了，一碗下肚，解渴又耐饥；第三道茶熏青豆茶，亦是“看来似茶又非茶”，白瓷碗里主料熏青豆是用青毛豆在微弱炭火上慢慢熏烤出来，配料则五花八门，煞是好看。端在手里清香扑鼻，由于胡萝卜干是腌制的，微咸中还带着几分甘甜，熏青豆沉在碗底，可以用手边拍打，青豆跳进嘴里，松脆喷香，喝完此茶生津止渴，口齿留香。以上三碗茶都喝光，腹中饱意大增，接下来的第四道茶——清绿茶出场，才算是真正的茶，这最后一碗茶，清新爽口，可以一边欣赏窗外风景，一边慢条斯理地喝。

“大宅门” 名满江南

喝过四碗茶，在宝塔街上闲逛，来到了素有“江南大宅门”之称的师俭堂，师俭堂乃古镇望族首富“徐半镇”所建，徐氏世代经营米业、丝行、房地产，民间有谚“辑雅堂的房子，周坊元的儿子，徐寅阶的银子”，“师俭”二字出自于《史记》“后世贤，师吾俭”典故，从堂名可以看出，徐富翁不但有钱，更有文化。与江南普通大户仿佛，师俭堂坐北朝南，由南到北集河埠、行栈、商铺、街道、厅堂、内宅、花园、下房子于一体，与寻常江南宅邸不同的是，一条街道将第一进行栈、商铺和第二进厅堂分割开来。师俭堂面阔五间、六进穿堂式高墙深宅，中轴布局规整严谨，如果每一进大门洞开，站在第一进的河埠头，可以一眼望穿到最后一进的屏门，地势却渐次抬升，马头墙也一堵比一

走震泽古镇
慢品四碗茶

□ 申功晶 文/图



堵略高，寓意“步步高升”，这种官、商、儒三位一体的建筑风格淋漓尽致体现于此。师俭堂的雕刻散布于门楼、厅、廊、屋、椽檐……门楼用质地细腻的水磨青砖打造了惟妙惟肖的浮雕神话传说、历史戏剧故事；落地长窗上的浮雕“水浒”，更是如同一幅徐徐展开的连环画册，令人拍案叫绝；四面厅28扇细花透雕长短窗，藻井四方下垂木雕花篮雕有梅兰竹菊；厅外四角的四只牛腿雕有护法神像；裙枋上还雕有四意八宝、历史人物，美轮美奂；师俭堂内有一座我们最小的迷你园林——锄经园，占地不足一亩。这个袖珍园林，容纳了亭台楼阁、回廊假山、花草藤蔓，西垒假山，上筑半亭；围墙上嵌空花漏窗，古意盎然，园内种植着桂花、广玉兰、枇杷、梅花，一年四季都有花可看。驻足庭院，遥想当年徐氏一门有钱有势，却仍造福乡里，轻财好义的徐学健设义塾、修桥梁、出粟助赈……其子徐荣森设厂施粥，其孙徐汝福在震泽设粥厂济贫民、创立公典帮助乡民度过经济危机。历经百年风雨，它的建筑艺术价值让专家学者啧啧赞叹，它的主人急公好义的高风亮节世代回荡在震泽古镇的每一个角落。

待日落慈云夕照

据记载，震泽有慈云夕照、飞阁风帆、复古桃源、虹桥晓眺、张墩怀古、普济钟声、康庄别墅等八大景观。一批批来震泽采风的摄影家扛着

长枪短炮驻足禹迹桥下，等待着日落，对面迎河而立、黄墙黛瓦的“慈云寺”、“慈云寺塔”和古桥互为借景，构成了八景之一的最美“慈云夕照”。慈云寺塔始建于三国赤乌年间，距今1750多年，它是一座翼角轻举、六面五层、玲珑挺秀的砖身木檐楼阁式塔。塔内有楼梯可攀爬至顶一览无遗，相传，孙权的小妹孙尚香被骗回到东吴娘家后，十分思念丈夫刘皇叔，于是，在震泽古镇建了这座慈云塔，常登高远眺以慰相思之苦。横跨市河东首的禹迹桥是为纪念上古先贤大禹而建，距今已有三百年，石桥建成后，乾隆爷坐着龙舟夜游震泽，当时正值皓月当空，拱桥、塔影交相辉映，看得风流天子心花怒放，赞不绝口，自此，“塔桥相映”就成了震泽古镇的标志性景观，后来著名的电影《林家铺子》《一盘没有下完的棋》都将此景纳入镜头，搬上屏幕。周庄的双桥因旅美画家陈逸飞的油画《故乡的回忆》而扬名天下，震泽也有属于自己的“双桥”，和禹迹桥自成“震泽双桥”的另一桥原本是一座水闸，为了外观的和谐统一，震泽人独出心裁地把水闸改成了桥的模样，这些年来，水闸桥承载着调控水位的使命，与禹迹桥如一对恩爱的夫妇携手相望，走过了多少风风雨雨。一桥是为治水患的上古先贤而建，另一座桥亦是为防御水患而建，一古一今，在低吟浅唱的流水声中殊途同归。

衡阳“头碗”
七层楼

□ 刘凯

去湖南衡阳省亲时，吃到了当地俗称“头碗”的传统名菜——“玉麟香腰”，印象极为深刻。

玉麟香腰又名“宝塔香腰”、“七层楼”，是湖南衡阳地区民间红白喜事、逢年过节餐桌上必上的第一道菜，故又名“头碗”。它实际上是衡阳地区数种传统美食的“集大成者”，颇有“博采众家之长，凝成一菜风格”的况味。

此菜据传为清末名臣、衡阳人彭玉麟所创。某年，彭玉麟在府中宴请同僚，想借机推介一下家乡衡阳的各种上牌美食。他令厨师一定要将衡阳地区名声显赫、却又上不了“大台面”的地方小吃，诸如鱼丸、黄雀肉、锅烧丸等作为食材，进行“二度创作”，拼出新的美食来。厨师绞尽脑汁，最后将红枣虎皮蛋、滑肉、锅烧丸、黄雀肉、鱼丸、蛋糕子、腰花顶等衡阳地区最著名的七种小吃，拼砌成宝塔形状，码在盘中。此菜有三巧：一是食材巧。所用的七种食材均是当地民间久负盛名却又一直“墙里红”的名小吃；二是形状巧。七种食材垒砌如塔，巍然耸立，却又挺拔不倒，看着都是一种“行为艺术”。此菜分七层，由下至上分别为：红枣虎皮蛋、滑肉、锅烧丸、黄雀肉、鱼丸、蛋糕、腰花。当然，也可以在其上再覆盖其他菜肴，如盖海参则称为“海参香腰”，盖干贝则称为“瑶柱香腰”，等等；三是寓意巧。此菜层层叠累，寓意是祝福主客双方官运亨通、步步高升。因此，当此菜端上桌时，人人侧目，满堂喝彩！问其菜名时，厨师却答不上来。座中一位官员建议：“此菜乃彭大人授意而做，菜既因人而贵，干脆称作‘玉麟香腰’吧！”此语一出，满座抚掌，于是“玉麟香腰”之名便不胫而走，逐渐成为衡阳地区饮食文化中的一朵奇葩。

玉麟香腰采用猪腰和鱼肉蒸、炸、炒制而成，用料多样，制作起来也相当吃功夫，因此，非厨艺过硬的厨师不敢一试。玉麟香腰所需原料为猪腰、猪肥瘦肉、净桂鱼肉、芋艿等。

俗话说：看花容易绣花难。玉麟香腰吃进嘴美不胜收，但做起来确实费一番功夫。尤其是制作各种肉丸、腰花挂糊过油和混炒等环节，更见厨师功力。正因为此菜工序繁琐，主辅料多达数十种，故而具备了造型美观、色彩艳丽、咸甜鲜香、唇齿舒爽的特点。真是看上去赏心悦目，吃进嘴赞不绝口，放下筷回味无穷！