

## 回味

## 小肉香溢姑苏夏

## ■申功晶

苏州一入夏，街头巷尾的卤菜店门口便纷纷支起一口口大油锅。而这油锅里所炸之物，便是姑苏特色夏令美食——五香小肉。

在上世纪二三十年代，有一位苏南作家在《吴侬趣谈》中写道：“近数年中，苏州风行一种油煎猪肉，名曰排骨。骨多肉少，每块售铜元五六枚，此前所未有也。一入玄妙观，排骨之摊，所在皆是。甚至茶坊酒肆，亦有提篮唤卖排骨，见者辄曰：‘阿要买排骨？’”

我祖父年轻时，每逢下班，途经玄妙观，总会叫车夫停下来。他撩起长袍下车，来到排骨摊上，称两斤五香排骨带回家，给孩子们打打牙祭。排骨是现余现卖，拿到家中仍是热的，油香四溢。

彼时，车夫一家住在我家老宅的墙门间。车夫的独生子小海闻到炸排骨香，馋得哈喇子直淌，嚷嚷着也要吃。车夫无奈，于是，在祖父买排骨之际，他也会顺手买上一包廉价的五香小肉。何为五香小肉？是摊主余排骨时遗落下来、舍不得扔掉的“边角料”。将其油炸后撒上五香粉，香气冲鼻，勾人食欲。拈一块丢进嘴里，嚼着外脆里嫩，舌底生津。这种颗粒分明的小肉块可口解馋、价格低廉，一度成为清贫人家的“宝藏吃食”。相较块状的排骨，颗粒状的小肉更入味，于是，其风头渐渐盖过五香排骨，进而成为一道深受各类人群欢迎的开胃应时夏令小食。

我父亲说他当年刚参加工作，经常值夜班。一到下午

三四点，他就跑到附近卤菜铺买一包五香小肉、一杯凉绿豆汤备着当宵夜。买完后一路小跑着回单位，期间忍不住馋，父亲便直接用手抓两颗小肉来吃，提前获得愉悦感。那富有层次感的口感、恰到好处的调味，让人欲罢不能。

可不是任何撒五香料的炸小肉块都能成为苏州的五香小肉，这其中颇有门道。

在选材方面，要挑肥瘦相间的带肋骨条肉或五花肉软肋部分，去皮去膘，切成比骰子略大的肉块，然后按比例加入葱、姜、盐、料酒、酱油、八角、桂皮等调料腌制；为了让肉更加入味，其间最好多搅拌几次，使调味料充分均匀地渗透到每块小肉中。小肉腌制好后，便可烧油起锅，与寻常炸物不同的是，烹制五香小肉要备好两口锅：一口水油锅，一口清油锅。水油锅里盛放的是四比六的高汤和油混合物，把小肉放入水油锅里余，轻轻翻搅，小肉不断在水、油之间交替经历。待小肉变色后，用带网孔的铁勺将之捞出沥干油，随即放入清油锅内再余一下。这一炸，肥肉中的油走掉了，有一点点焦，却不是全焦，倒是把小肉的鲜香味全激发出来了。

在制作五香小肉的过程中，火候掌控是关键，火头不能太旺，也不能太弱。此时，经油、水“洗礼”后的小肉，形状似方似圆，棱角随意；表面滋滋冒着气泡，呈现出诱人的焦糖色；口感松酥且饱满多汁。

炸好的小肉从锅中捞起来后，还需要经历最后一个步骤——被均匀地撒上五香粉。五香粉是各家各店自己调配的，

按比例加桂皮、草果、肉果、八角、甘草、丁香等中草药。其中，草果燥湿、肉果暖脾、八角勾香、桂皮开胃，甘草则中和了各种草药的苦味，回味之际带有一丝甘甜。

实际上，在上世纪六七十年代，五香小肉在苏州街头渐渐销声匿迹了，直至上世纪八九十年代，改革开放东风劲吹，这道小食才重现江湖。

记得小时候，我家老宅大院内住着“七十二家房客”，前屋西厢房住着一家外来户，男主人是家里唯一的顶梁柱，他从事着粗重的体力活，赚取微薄薪水，勉强养活上下五口人。

一到盛夏傍晚，这户的女主人便开始搬桌弄凳，在天井里布置酒饭，通常是一瓶冰镇啤酒、一碟卤花生米或凉拌黄瓜、一碗配着酱油的皮蛋。男主人回家时，手里拿着一包现炸好的五香小肉，打开纸包，还冒着热气。他坐在凳子上，先“咕咚咕咚”喝几口冰啤酒，再撩起一块五香小肉往嘴里送，不一会儿，脸上便浮现出满意的笑容。那一阵阵肉香吸引了大院里的猫儿、狗儿，它们乖乖围坐在这位男主人的身边。这大概是他一天中最惬意的时光了，用他的话说：“咱穷人也有穷开心嘛！”等酒菜吃到差不多的时候，女主人回厨房煮一碗清汤面，把剩下的五香小肉当作浇头盖在面条上，这碗面瞬间五味齐发，腴而不腻，男人“滋滋溜溜”吃得亦乐乎。

就是这样一种大拇指甲盖般大小、老少咸宜的五香小肉，近年来越来越被重视，走上了苏州人吃早茶的桌面，从充满烟火气的地摊小食一跃成为精

致风雅的苏式茶点。

可我心里清楚，要吃上地道的苏式五香小肉，还是得离开茶楼，寻一处路边街摊，叫上两瓶冰镇啤酒或汽水，看老师傅热火朝天地现余热炸，撒五香粉、装盘、插牙签。若有微风吹过，整条弄堂便弥漫着一股诱人的炸肉香。此时，用牙签穿上一块五香小肉放在嘴里嚼下去，老底子的苏州味道顷刻喷涌而出。

夏至过后，气温继续攀

升。父亲念叨，过去大热天是不兴开空调的，摆上小桌椅坐在弄堂里，一瓶冰镇啤酒、一碟五香小肉作伴，吹吹弄堂风，那才叫一个舒服！我忽而想起自己大学刚毕业那年，被分配在报社当实习记者，通宵写稿是家常便饭，待肚子一唱“空城计”，就去楼下的路边摊买五香小肉吃；若一时吃不完，便打包拎上楼，放在桌上，待小肉凉透了、愈发弹牙爽口了再吃，且越嚼越有滋味，越嚼越上头……

惊鸿



依偎

素简摄

## 赏文化 品古趣

## ■邱俊霖

夏天来了，此时的芭蕉正硕果累累。

提起芭蕉，大家是否会想起《西游记》里铁扇公主那把神奇的芭蕉扇呢？实际上，《西游记》中拥有芭蕉扇的，可不止铁扇公主一个人。

比如，太上老君手里就有芭蕉扇，但这把是灭不了火的。原著中，太上老君曾经解释过“扇子是我搨火的”——主要用途是炼丹时扇火，增大火势。

咱们言归正传，说一说《西游记》里那些正儿八经的芭蕉。

《西游记》里的芭蕉出现过好几次，比如乌鸡国内便有芭

蕉树。话说狮狒怪来到乌鸡国，将国王推入八角琉璃井中，并用石板盖住井口，拥上泥土，移了一株芭蕉树栽在上面，以此掩人耳目。书中形容这株芭蕉树生得茂盛，并特意为其赋诗一首，贴切地描绘了这株芭蕉树的繁盛情景。其中写道：“仅可消炎暑，犹宜避日烘。”芭蕉树的叶子长又大，所以芭蕉树下，往往是乘凉的好去处。

在无底洞的花园之中，也有芭蕉的身影。老鼠精抚着唐僧径上花园，便提到了“日灼鲜杏，红如仙子晒霓裳；月映芭蕉，青似太真摇羽扇。”“太真”是神话中仙女之名，此处用拟人手法，将鲜杏、芭蕉比作仙女之态，将它们的美丽、妩媚、千

姿百态等特点都生动形象地展现了出来。

此外，芭蕉还被用作形容词。芭蕉叶又长又大，《西游记》中曾用芭蕉叶形容二师兄：“圆头大耳似芭蕉。”除此之外，对于镇元大仙五庄观里的人参果树，原著上也曾如此形容：“真个是青枝馥郁，绿叶阴森，那叶儿却似芭蕉模样。”可见，人参果树与芭蕉树颇有几分相似。

说起和芭蕉相似的水果，就不得不提香蕉。芭蕉在我国南方大部分地区都有分布，是我国传统的庭园植物之一。从外形与名称上看，芭蕉与香蕉虽有几分相似，可二者并不是同一种水果。

芭蕉在我国的温带地区也广泛分布，而香蕉属于热带水果，主要种植在南北回归线之间的热带地区，生长环境要求高温多湿。此外，芭蕉通常中间大，两头小，果肉饱满，弯曲弧度要比香蕉小；而香蕉果实形态均匀，弧度要大得多。同时，芭蕉的果肉为乳白色，味道略带些许酸涩；而香蕉果肉为黄白色，味道爽滑甘甜。

在我国古代，人们将香蕉称为“甘蕉”，但香蕉的生产地在南方热带区域，生活在中原的古人想吃上香蕉可不容易。所以，人们经常能吃上的，便是芭蕉。由于芭蕉树具有较强的观赏性，因而深受古代文人墨

客的喜爱，并成为古代文学作品中重要的题材，并出现了一系列特殊意象，比如“雨打芭蕉”等。

话说回来，古代的芭蕉扇其实并不是用芭蕉叶制作的。芭蕉扇的制作材料为棕榈树叶，之所以被称为“芭蕉扇”，是因为扇子的形状和芭蕉叶相似。有元代书籍提到：“蒲葵也，乃棕扇耳。以其似蕉，故亦名芭蕉扇。”不过，随着编制技术的成熟，棕扇的造型也愈加丰富，但人们依然会习惯性地将其称为“芭蕉扇”。

当然了，《西游记》里的芭蕉扇乃是一种法器，乃是“昆仑灵宝、太阴之精叶”，自然不能以现实眼光来看待。

## 由《西游记》说芭蕉