

## Shen Jialu

## 苏绣与猪脚



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

镇湖是苏州高新区的一个小镇，出了两种名物，一是刺绣，二是红烧猪脚。

上世纪八十年代初，国斌兄在远洋宾馆精品店工作，得知外宾对苏绣很有感觉，一面猫、一面狗的那种双面绣尤其行俏，就向领导建议多多采购。于是很长一段时间里，去镇湖出差成了小刘的任务。“远洋宾馆是大客户，镇湖刺绣厂的厂长陆炳荣将我当作财神爷，在我满载而归前，必定送我到长途汽车站，车站周围一片农田，前后左右只有一家饭店，路边插一块木牌，用油漆写着‘郁香饭店’四个字。这顿饭也很简单：一份红烧猪脚爪，一碗油渣豆腐汤，有时再添一盆炒青菜，味道好极了。”

三十年苍狗白云，国斌兄行脚大江南北，遍尝山珍海味，在他的美食地图中，总有一只浓油赤酱的猪脚爪在挠他痒痒。

芳菲三月，国斌兄带我去苏州寻味，在镇湖参观了姚建萍、邹英姿等几位苏绣大师的工作室后，便来到郁香饭店大膏饯吻。

盘踞十字路口的郁香饭店有四开间店面，外墙广告上牛气冲天地宣称：“舌尖上的猪爪已传承三代，非物质文化遗产，已卖出568000份”。

我对这个统计数字表示怀疑，不料身后传来一个声音：“这是两年前的统计，到今天为止应该是668000份。”我们回头一看，正是饭店老板郁东方，人称“东老板”，寸头，肤色稍黑，实墩墩的一条汉子。

这天我们品尝了盐抹鸡、猪头糕、螺蛳双拼、清蒸白鱼、黄焖甲鱼、白灼大肠，还有镇湖一锅鲜，重中之重当然是红烧猪脚。

油光红亮，不破不烂，卤汁紧包，香气扑鼻，我挑了一块爪尖塞进嘴里，筋皮相联，却不牵扯，软糯适中，咬嚼轻松，肥腴度与反弹力都“将将好”，

粘在嘴角的肉汁，诱使我用舌尖去舔它。

一盆猪脚中还嵌了几粒圆滚滚的黄豆，是猪脚煮到最后阶段加入的，酥而不烂，吸足肉卤，不仅是点缀，更是一种滋味的调节与过渡。

一只好猪脚应有的美德，在郁香饭店体现得淋漓尽致。

邻座是吴越美食推进会秘书长屠阳先生，他说：“郁香的猪脚可以热吃，也可冷食，不热不冷味道最好。晚上看电视直播足球赛，一盆猪脚，两瓶啤酒，这是男人最幸福的时光。”

聊起郁香红烧猪脚的起源，就要让时光倒流

至上世纪八十年代初，东老板的外公是一位远近闻名的乡厨，节假日带三五个精壮汉子，挑起吃饭家什为乡亲操办红白喜事，流水席一开起码三天，在光福、镇湖一带很有人缘。他的爷爷在镇湖抽纱厂光福分厂挑大梁，也精于烹饪之道，单位领导招待客人，是他露一手的好机会。郁东方的父亲成家

后创业开饭店，爷爷教他烧猪脚，外公也来帮忙。

每天凌晨天蒙蒙亮，爷爷或外公去菜市场各个肉摊收罗、挑选太湖小香猪的猪脚，刮净猪毛，劈成两爿，漂洗焯水，起锅坐灶，烧开后撇去浮沫，投入茴香、桂皮、草果等近十种香料，用酿造酱油、乳腐卤、葱结姜块等入味上色。小火转大火，大火转小火，四个小时的历练，全凭经验把握。起锅前添加自炼糖油增亮提味，大火收汁，一锅120斤的猪脚终于出落成东南佳味，吴中风情。

郁东方长大成人后，跟着父亲学厨艺，加上爷爷的悉心调教，很快掌握了一整套烧猪脚的祖传本领。再后来拜得月楼中国烹饪大师陈军先生为师，成了苏帮菜制作技艺第五代传人。2004年他正式接过郁家祖父的衣钵，统领全局。2019年，郁家饭店的猪脚制作工艺被列入苏州高新区非遗名录。[4]

### 一盆猪脚， 两瓶啤酒，这是 男人最幸福的时 光。