

## Shen Jialu

## 捏落苏与菜卤蛋



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

白露过后的一天，与著名画家戴敦邦先生去金山区图书馆作一个讲座，结束后已是黄昏，当地朋友留饭，去乡下吃土菜。半个小时后进入亭林地界，到了一家简陋的小饭店：新后岗酒店。装修风格相当素直，大堂两边设了账台、鱼缸，墙上挂了一块铜牌，是某家网站颁发的——2018年上海首届美食评比的第一名。

走进包房，餐桌上已经摆好了几只碟子，其中有一盘菜卤蛋！刚刚出道的吃货对菜卤蛋不一定知道，它是茶叶蛋的兄弟，茶叶蛋是用鸡蛋烧的，它却是用鸭蛋烧的，咸菜卤那种具有乡野气息的鲜味和香气，便是这款风味的灵魂。

据朋友说，烧菜卤蛋比烧茶叶蛋更需要耐心，第一天烧熟后冷却，将蛋壳磕出裂缝后在菜卤里浸泡过夜，第二天再小火烧至入味，到第三天才能上桌饕客，也许是咸菜卤的作用，蛋壳表面为一种哑光的淡青色。还等什么！我和戴老爷子一人一只拿起来，剥开蛋壳，蛋白露出哥窑瓷器般的裂缝，黛色的线条，不规则的流动，别有一种抽象艺术的美。戴老爷子手里的那只更有意外之喜，自然形成的裂缝就像一个草体的“戴”字，他当场乐呵了，用餐巾纸包起来准备带回家，另外再剥一只开吃，因为吃得猛，居然有点“敦牢”了，赶紧抿几口白酒定定神。

冷菜中还有一款短小的青茄子也引起了我的好奇。朋友说这叫“捏落苏”，落苏是茄子的俗称，经过手捏，颜值有所下降，会好吃吗？

捏落苏有两种，一种是去蒂后切厚片，用盐揉捏几分钟，挤干盐卤后淋些酱麻油拌匀，即可吃了。另一种是选择个头较小的落苏，洗净去蒂后放入陶钵内，用牙签在茄子身上戳几个小洞，加盐反复揉捏，直到落苏变软，再用一块合适的

石头压上三四个小时，挤干盐卤后也能吃了。整条的捏落苏吃起来有一点厚实感和脆性，咸味不重，自带甜鲜味，是一款别具风味的下酒小菜。

捏落苏并非金山独有，在松江也有，在松江度过童年时代的施蛰存先生在《云间语小录·落苏》一文中也提到了捏落苏，他根据松江人的乡音写作“拈落苏”。“拈”原指一种刮的动作，与手捏略有区别，或许“拈”字在松江就是专指捏的动作。

高明昌在《落苏、豇豆与丝瓜》中写道：“……捏落苏，这是检验落苏最简单、最实用，也是最原始的办法——把落苏切成细条，或者薄圆片，

放一点盐，轻轻捏一捏，几分钟后，清水冲一冲，再沥干，放点鲜酱油，倒点小车麻油，翻转几下，就可以吃了。落苏的软、糯、鲜、嫩，都可以在一捏之中率先辨认出来。”高明昌是奉贤籍作家，由此看来奉贤也有捏落苏这款风味。好味道就是这样，食材随手可得，烹饪简单，鲜香兼备，如涓涓细流一般蔓

延到乡间村落，别有一番质朴诚实的气息。

他家招牌菜中还有一款响油鳝糊。浓油赤酱地端上桌，我刚想拍照，朋友拦住说：慢，等一等。胖墩墩的大厨赶紧进了包房，握了一只炒菜锅子，里面的热油正在冒着青烟，另一只手握着勺子，舀起来兜头浇在加了一大把青蒜的鳝糊上，滋啦一声响，香气胀满了整个包房。

去年深秋，也是随戴老爷子去金山亭林书院参加一个新书首发活动，顺便参观了顾野王读书堆和张堰的南社纪念馆、白蕉纪念馆等，然后于细雨濛濛中走进石皮弄上的和平饭店，也吃到了一盆响油鳝糊，别具一格。

这个大厨也是老板。姓蒋名小明，为人真诚实在，看大家吃了满意他就高兴，还叫服务员装了一盒子菜卤蛋给老爷子带回去。📍

**剥开蛋壳，  
蛋白露出哥窑瓷  
器般的裂缝，黛  
色的线条，不规  
则的流动。**