

朝牌卷蘑菇

黄绍轩

朝牌是一种长条状饼类面食，因形似古代大臣上朝时手中所持的笏板而得名。笏板又称手板、朝板，是古代官员朝会时所持的物品（作用为：备忘、礼仪、身份标识）。它的寓意被融入面食名称，寄托了人们对仕途顺遂的期许，也代表了金榜题名的祝福。

这种面食在不同地区名称略有差异，如锅饼、烧饼、烤牌、漕牌等，苏北及鲁南部分地区将之称为“朝牌”或“潮牌”。目前，朝牌已被列入淮安市以及临沂市郯城县、宿迁市沭阳县的非物质文化遗产。

我所知道的朝牌来历，最早源于一个传说，是我的祖辈在我年幼时告诉我的。

古代官员上朝时间为卯时（5点—7点），现在上班点名也叫“点卯”就由此而来。那时的马车很慢，大臣们从住所抵达朝堂路途远，并

且需要提前洗漱、更衣，整理奏章等，需要起床更早。大臣们为了避免朝会时内急，上朝前往往不喝水、不吃饭，空腹上朝。有时朝会很长，大臣们难免会饥饿难耐，所以有的官员便命人提前将白色面食制成长条状，充当笏板握持上朝，实在饿时从下方啃食一点充饥。

故事很有趣，我很喜欢，至今仍记忆犹新，这也是我心中朝牌名称的由来。

它的名称究竟是叫“朝牌”还是“潮牌”，这事儿一直都有争议。作为地道的徐州新沂人，我觉得两种叫法都能接受，但个人始终坚定地选择用“朝牌”二字——这是我自己的答案，也是我自己的选择。

其实在新沂本地，“朝牌”的“朝”字早就被“潮”字普遍替代了，大家对此也逐渐习以为常。可这样的转变，让朝牌所蕴含的文化符号慢慢

淡化，实在让人担忧。我明白新沂商家偏爱用“潮”字的原因：刚出锅的朝牌干香脆爽，冷却回潮后就变得湿润柔软，便取了“潮”字来形容。但我认为，要是连大家偏爱的刚出炉酥脆款，也被称作“潮牌”，就有些不妥了。不管是从文化遗产的角度，还是从食品定义的角度来看，“朝牌”二字的涵盖范围都要更广一些。

说到底，各有各的叫法本就正常。“朝牌”也好，“潮牌”也罢，我都尊重，就像学术上有不同学派，同一种菜品有不同流派一样。只是目前徐州市绝大部分店铺，都属于本地“潮牌”派，这么算下来，我反倒成了新沂之外的外地“朝牌”派了。

在新沂，“朝牌卷蘑菇”其实是朝牌卷蘑菇和青菜的简称，20年前新沂人就这么称呼。这里的蘑菇指的是常见的平菇，做法是将蘑菇和青菜油炸制成熟，去油后热腾腾地

卷入朝牌中，刷入秘制酱料，可加入花生碎或花生酱，可加辣椒、撒孜然，裹成卷饼，形成不同口味。另外，还可以加一些有新沂特色的香脆豆泡、薄脆豆蔻、里脊肉、鸡排等，口感会不同，适合不同人的口味，风靡新沂数十载。

自我记事以来，新沂就有这种做法了，是街头巷尾随处可见的特色美食。即使是后来有些新沂商家给它改名叫新沂卷朝牌了，我却一直都习惯称之为朝牌卷蘑菇。

朝牌卷蘑菇是新沂人创造性的做法，与此相关的小吃店在新沂随处可见，但在国内各地尤其是周边也用朝牌这种叫法的地区，都没有见过同样的做法，网络上也没有查询到其他地区关于朝牌卷蘑菇的记载。由此可见，朝牌卷蘑菇是新沂独有的特色小吃，至今已有至少几十年的历史。

冬日豆腐谣

包新宇

入了冬，乡下人便闲下来了。闲了，就想弄点吃的，我们那，冬天最有意思的吃食是豆腐。也不是家家都做，但祖母是个喜欢张罗的人，她总说：“冬天里，有点热乎气儿，才好过年。”

做豆腐，先得预备豆子。黄豆是自家地里收的，粒儿不大，黄灿灿的。头天晚上，祖母用一口阔口的瓦盆，将豆子淘洗两三遍，去了沙土和瘪壳，再注满清水，放在灶台边上浸着。一夜过去，那些豆子便都吸足了水分，一个个胀得滚圆，黄皮儿绷得亮晶晶的，用指甲一掐，软软的，露出里面淡黄的豆瓣来，看着就喜人。祖母说，豆子泡得好，出的浆才甜，这是最要紧的一步。

磨豆子算是个大工程。堂屋角落有一盘石磨，平常用油布盖着，这时才显出它的威风来。磨是青石的，上下两扇咬合得极紧。祖母推磨时不紧不慢地转着圈，一手扶着磨杠，另一只手捏着小勺，把泡好的豆子连着一丁点水，均匀地往磨眼里送。那豆子进了磨眼，在细细的碎裂声中，乳白色的浆汁就从磨缝里汩汩地渗出来，沿着磨槽，汇成一小股，淌进下头接着的木桶里。

浆磨好了，接下来便是煮浆和点卤。滤净的浆倒进一口大铁锅，灶膛里架上松木劈柴，不多时，锅里便起了“鱼眼泡”，咕嘟咕嘟的，热气混着浓烈的豆香，白蒙蒙地弥漫开。豆浆滚沸了，祖母盛出一海碗，撒些白糖，便是我独享的甜浆。

祖母点卤用的是石膏水，调得极淡，盛在一个长柄的勺里。她将豆浆舀进一个更大的瓦缸，待温度降到她用手背试过觉得“正好”时，便一

手缓缓转着缸里的豆浆，一手将石膏水极细、极匀地“点”进去。说也奇怪，方才还是流质的浆，随着那勺子的转动，渐渐起了变化，不一会儿，便成了一缸白嫩嫩的豆腐脑儿了。这时候，祖母照例会给我另盛一小碗，淋上些酱油和麻油，那滋味，鲜、嫩、滑，舌尖一抵就化了。

余下的豆腐脑，被舀进一个垫着湿布的方形木框里。布包好，盖上木板，再压上一块洗净的大青石，水“滋滋”地从木框缝隙里被挤出来，豆腐便在里面慢慢地、结实地成型了。压上一夜，第二天清早揭开，一整板方方正正、白白嫩嫩的豆腐便成了。

豆腐的吃法很多。最简单的是“小葱拌豆腐”，一清二白，淋点香油，是下粥的妙品。若要隆重些，便用新豆腐炖鱼，最好是活鲫鱼，豆腐吸饱了鱼的鲜汁，比鱼本身还要美味。但冬日里，更多的是做成“冻豆腐”或“油豆腐”存起来。做油豆腐有趣，将豆腐切成小方块，晾去些水气，放入滚热的菜油里炸。看着那白块子在油锅里翻滚，渐渐膨胀，披上一身金黄油亮的外壳，捞起来，咬一口，外酥里空，满是豆香。炸好的一大簸箕，撒上细细的盐末，放在冬日的太阳下晒着，能保存很久。过年时，拿来和腊肉、白菜一锅炖了，热腾腾地端上来，是能慰藉一整年风霜的扎实味道。

豆腐做完了，年关也就近了。那石磨洗净了，又静静地立回墙角。但那豆子化作的种种形态与滋味，却悠悠地弥漫着，陪伴着一家人，度过整个寂静而丰足的冬天。

汤里煨着旧时光

彭迎港

冬日，天地间万物收敛，寒气砭人肌骨。然而在记忆深处，却有一处温暖明亮的角落——那是外婆老屋的厨房。那里面，咕嘟着一锅滚烫的当归羊肉汤，香气一丝丝地弥散出来。

小时候每到冬日，我便拽着妈妈的衣角，一遍遍地问：“我们去外婆家吗？”那时我只晓得，去了外婆家就有热腾腾、香喷喷的好东西在等着。外婆的家，在一条幽深的巷子里，推开吱呀作响的木门，一股混合着药材清香与肉类醇厚的气息便扑面而来，瞬间裹住全身，寒意与疲惫都消融了。外婆总是系着那条洗得发白的蓝布围裙，在狭小的厨房与堂屋间来回穿梭地忙碌着。

外婆家的厨房就像一间微缩的药房。灶台上放着几本边角卷曲的线装书，是她认真抄录的食疗方子。她会指着汤里那些翻滚的东西，如数家珍地告诉我们：“当归补血活血，身子暖了，血路就通了；黄芪固表益气，好比给身体穿上一件看不见的棉袄；红枣老姜调和营卫，让药性温温和和地进到筋骨里去……”至于最重要的羊肉，她都是凌晨去市集，亲眼看着摊主从尚有余温的羊腩上割下最新鲜的一块。她说，这样的肉才能经得起文火慢炖，把精髓毫无保留地奉献给汤汁。

起初我是不耐烦听这些的，心思早已飞到了碗里那块炖得酥烂、入口即化的羊肉上。直到许多年后，当我在陌生的城市里，在一个个寒冷的冬夜，感到一种莫名的、由内而外的孤寂时，我才真正明白了外婆总是挂在嘴边的“药补不如食补，食补不如心补”这句话的全部意义。它

不仅是为了驱散一个季节的寒气，更多是构筑一个回归的殿堂。像我这些孙辈们贪恋她锅里的美食，她也贪恋我们绕于膝下的笑语。她是以一锅汤的浓香为诱饵，将分散在四方的儿孙们，重新召集到昏黄而温暖的灯火下。她要看的，不是我们吃得饱，补得多好，而是要看我们围坐在一起，争抢锅里最后一块羊肉时那生龙活虎的样子；她要听的，是我们叽叽喳喳地讲述学校里的趣事和工作中的八卦，哪怕在她看来难以理解。

然而，当时只道是寻常。外婆离开我已经三年了，我试图自己炖一锅当归羊肉汤，严格按照她留下的方子，一分一毫也不敢差错。药材是一样的药材，羊肉是更昂贵的羊肉，可炖煮出来的味道，却无论如何也不是记忆中的了。

那一刻，我黯然神伤。因为我知道，这碗营养汤真正的秘方，是外婆专注而慈爱的目光，是帮我盛汤的那双布满老茧的手，是看我狼吞虎咽时眼角眉梢那藏不住的笑意。可是这一切都再也不会回来了。

外婆，我想你了。在这冬日的寒冷里，我想念的，又何止是那一碗热气腾腾的营养汤。

