



常州菜饼创制于明朝，与孝文化有关。菜饼制作技艺考究、馅料多样、色香俱全，精致好吃、易于消化，唐鲁孙、伍稼青、吴祖光等多位文人均撰文提到这道常州美食，但目前市场上难觅踪影，能制作之人寥寥。

文人笔下的常州菜饼

□ 徐宏杰 文/图

吕城烤饼与常州菜饼

年前，老家丹阳的一位朋友相邀去吕城吃烤饼，却一直无暇前往，加上突如其来的新冠病毒肆虐，更是无法成行。

吕城的烤饼很有名，相传为公元200年，三国东吴大将吕蒙在吕城屯兵垦荒时发明。以韭菜做馅，包入面团，加油煎烤而成。这个传说姑且不论真假，吕城烤饼却已在2013年被镇江市

政府收进第四批市级非物质文化遗产项目名录。

其实，常州也有烤饼，但面皮硬、饼体厚实，是旧时农村中秋自制的土月饼，吕城烤饼做法与形制倒与常州菜饼高度相似，薄而软糯，径有一尺。现在很多常州人不知道有菜饼一说，但历史上常州菜饼才是真的有名，很多文化名人曾专门撰文记之。

常州菜饼与孝文化

大食家唐鲁孙是世泽名门之后，一生尝遍南甜北咸、东辣西酸，退休后提笔写了许多馋人说馋的文章，他在《酸甜苦辣天下味》一书中提到过常州菜饼，原文如下：常州菜饼又叫烂菜饼，据说它的由来还有一段很感人的故事。据老报人濮伯欣讲，明朝末年，常州有位名叫萧公亮的孝子，因为母亲年老体迈，牙齿摇落，胃口不开，公亮为娱亲，试做这种菜饼，不但不需要过分咀嚼，而且适口开

胃，非常好吃，后来这种菜饼流传开来，所以早先有人又叫它萧公饼。寥寥几行字，却透露了一个很重要的信息，世人只知常州有大麻糕、蟹壳黄和加蟹小笼包，未料还有“菜饼”这种小吃。

百善孝为先。常州菜饼的创制与孝文化有关，孝文化是常武地区文化特色之一，古代二十四孝中的“闻雷泣母”“卧冰求鲤”的故事就发生在武进的太湖湾与东安，雪堰镇吴稚晖故居

尚留存“跪母石”，这些遗迹都是常武地区孝文化的实证，所以子女为孝敬长辈想方设法创制菜饼并不奇怪。

著名的文化老人吴祖光先生也是常州人，他在《无知者谈吃》一文中也提到过常州菜饼，因将蔬菜剁烂做馅故名“烂菜饼”，吴先生的母亲是杭州人，跟着婆婆学到了拿手活做菜饼，有时做一些送给家中尊长。在吴祖光的文章中，可以感受到那种浓浓的亲情。

常州菜饼在民国时期驰名遐迩，但到现在踪影难觅，只在常州西北民间有不多的老年人会做，市售的仅横山桥菜饼和城内月亮饼数家。

自古以来，常州美食自成一统，但我们对常州菜饼的宣传还远远不够，对常州美食文化的挖掘仍需努力，政府与食界要共同努力，让常州菜饼重现市场，从而让人能够从美食中读懂常州人的生活和情趣，感受到这座城市的美丽和魅力。

文人笔下的常州菜饼

常州菜饼制作不易，旅台文人伍稼青在《武进食单》一书中有详细记录：菜馅饼一称烂面饼，最难作，用水调和面粉，糊烂黏手，先蘸面粉于指间捏一小团，在竹笏内揸之使扁，实以预先制就之馅心。如青菜肉、青菜虾仁、韭菜肉或素馅（青菜、香菇、木耳末等合成）包好，放入锅中，用手压之使平，用少量豆油熘（h à n），烧，烘烤数分钟，俟（s i），等待两面微黄即取出，火力与时间不可过猛过久，否则或焦或硬，不堪食矣。此种菜馅饼，市上无购处，即家庭妇女，雅善制作者，亦殊不多也。

另一位旅台女作家王琰如是武进人，曾任台湾省妇女写作协会总干事及常务理事等职，是台湾现代文学史上的一位非常有影响力的作家。除了写作，王琰如还做得一手地道的家乡菜，在台湾文人圈中十分有名，宜兴籍旅台文人姚宜瑛在《常州饼——琰

如姊的私房菜及其他》一文中详细介绍了王琰如制作常州菜饼的场景：面粉调成糊状，要拿捏得精准，太干变了面团，太干则做不起来，和好的面醒二小时，做时用手抓面糊，放在沾上干面粉的手掌上勉强做成皮，小心包馅，包成团状置案板上，烘时在平底锅中捺扁成饼状，烘饼也需经验，控制住火候，细心按成薄薄一片，几乎透明，里面的菜馅清清楚楚。姚宜瑛曾想学做，但终因技艺要求太高而作罢。台湾商务印书馆经理赵叔诚太太姓马，老家是常州城里人，善做菜饼，一些迁台乡亲如程沧波、张九如等经常去品尝，因制作复杂费劲，马女士说把手都做得麻，手指也不能弯曲，她的制作技巧是把面粉放盆里用凉水稀释，用擀面杖顺同一方向慢慢搅和至起筋，然后一块一块摘下，捏成一块面皮，将菜馅包在中间再从四面把面皮拉起包好。菜馅在皮内极为

均匀，面软薄如棉纸，放平底锅轻油文火慢慢烤熟，心急的人是做不好这道饼的。

常州菜饼馅料多样、精致好吃，唐鲁孙说常州菜饼的馅以菠菜、小白菜各半为正宗，或荠菜、苋菜也可以。王琰如常做青菜虾仁、萝卜丝油渣、韭菜肉三种馅的菜饼。文坛宿将赵珩有一篇杂文《也说名人与吃》，同样写到了常州菜饼，赵先生到上海同济大学拜访陈从周教授，陈先生留晚饭，只常州饼和稀饭，“那常州饼做得极好，直径五寸许，类似北方的馅饼，以油菜为馅。南方的油菜比北方的鲜嫩、好吃。饼的皮子……简直薄如宣纸，油菜碧绿的颜色映透皮子，晶莹可爱……虽绵软异常而不糟”。民国财政部次长武进人李调生府上宴客，必以菜饼压轴，连孔祥熙也赞叹不已，认为山西虽以善制面食闻名，但还是比不上常州菜饼的精细。

