

香菜的“跨界之旅”： 从“传统配角”到“创新宠儿”

2月24日，是“世界讨厌香菜日”，这一自带争议的食材，在无锡人的饮食生活中也扮演着“双面角色”。有人因其独特的辛香而痴迷，也有人因气味浓烈而避之不及。

然而，香菜这种常引发激烈“爱恨”之情的食材，却在无锡的餐饮界悄然崛起，跨越地域和口味的界限，成为“神秘食材”。在传统无锡小吃中，香菜常常只是一个点缀，但如今，它已不再是陪衬，而成为创新菜品中的主角。无锡的餐桌上，香菜的“新花样”层出不穷。



香菜“双面人生”

在无锡传统菜系中的微妙平衡

尽管香菜爱恨两极，但它始终在无锡传统菜系中占据一席之地。无锡菜以“清鲜时令”为特色，讲究食材本味与调味的平衡，而香菜的加入恰如其分地契合了这一理念。在香菜拌腰片里，它用辛香中和内脏腥气；在太湖白鱼汤中，发挥着去腥提鲜的作用；即便在素净的豆腐羹里，撒上的香菜末也能让汤品泛起“淡妆浓抹总相宜”的涟漪。这种“四两拨千斤”的本事，让香菜稳坐“黄金配角”之位。

在无锡街头的一家馄饨店里，记者走进店里时，香菜的气息就扑面而来。兴妈馄饨店的老板范先生告诉记者，每天一早，店里就开始剁馅做馄饨，香菜的味道也随之弥漫开来。范老板指着刚刚拌好的一大盆香菜猪肉馅告诉记者，光是做香菜馄饨，每天就要消耗五六十斤香菜。香菜的价格波动较大，尤其在冬夏季节，去年夏天价格曾飙升至每斤25元，比猪肉还贵。

尽管香菜价格波动较大，但店里的香菜猪肉馄饨深受顾客喜

爱。“香菜和肉的比例十分讲究，猪肉的鲜香与香菜的清香交织在一起，口感平衡，既不会让香菜的味道过于抢眼，又能在每一口中带来清新的感受。”香菜的加入让馄饨更具层次感，许多原本不喜欢香菜的顾客也被它独特的味道所吸引。有些老顾客，原本常吃荠菜鲜肉馄饨，但尝试了香菜猪肉馄饨后，竟然彻底改变了口味。不少外地客人赶来，就为了尝一碗香菜猪肉馄饨，吃完还会打包生馄饨带走。

香菜“破圈”

从“配角”到“明星”的转变

无锡餐饮界的创新热潮不断升温，香菜这一传统上备受争议的食材也悄然成了餐桌上的新宠。为了迎合消费者日益追求新鲜感和创新口味的需求，越来越多的餐饮品牌将香菜从配角推向了主角，推出了一系列创意菜品。

必胜客最新推出的一款香菜猪耳披萨，引起了不少食客的关注和热议。“香菜猪耳披萨？这不就是‘黑暗料理’吗？”“一边疑惑必胜客披萨是不是疯了，一边下单。”“这真的有人会去吃吗？”话题一边在网上炒热，一边在吸引着人们线下打卡。

不少顾客听到这个新奇的搭配时，心中充满了疑问。记者在无锡荟聚的必胜客店，遇见了正在品尝香菜猪耳披萨的吴女士，她告诉记者：“刚开始我也觉得香菜猪耳披萨听起来很奇怪，但尝过之后，味道真是出乎意料的好。原本披萨的奶酪味和猪耳的红油味会显得有些油腻，但香菜的清香反而能中和这些油腻感，让口感变得很新奇。”

该店店员介绍，香菜猪耳披萨自推出以来，迅速成了无锡必胜客门店的人气新品，尤其在年轻消费者中，凭借其独特的口感

和创新的食材组合，吸引了大批食客前来尝鲜。“我们去年推出的香菜皮蛋牛肉披萨，也同样收获了不少好评。”

不少顾客表示，香菜风味披萨带来的新鲜感和突破性口感，彻底改变了他们对香菜的固有印象。店员也透露，香菜风味披萨作为“限定款”产品，每次物料卖完就会下架，限时供应更是让消费者有前来打卡的冲动。无锡美食打卡爱好者徐杨分析，“很多年轻人希望在熟悉的食物中找到不同的味觉体验。香菜披萨正是让顾客有了既熟悉又陌生的双重享受。”

香菜“跨界”

如何打破食材的界限？

随着香菜创新产品的不断涌现，越来越多的品牌纷纷加入“香菜革命”中。不少餐饮品牌已不再满足于传统香菜的使用方式，而是将其大胆融入冰淇淋、薯片、蛋糕等现代食品，甚至扩展到奶茶、咖啡、香水等日常消费品中。香菜的多样化应用正在让它成为“自带流量”的食材，逐渐成为消费者生活的一部分。从最初的怀疑到现在的广泛接受，已经让香菜成为越来越多消费者的新宠。

去年麦当劳推出香菜新地。这款被称为“绿得妖娆”的冰淇淋并不以香菜为主角，而是通过巧妙的搭配将香菜的清新味道与青

柠酱的酸爽结合。尽管脱水香菜的味道微乎其微，但它的存在为甜腻的冰淇淋增添了视觉和口感上的清新感。类似的，马伍旺饮料厂推出的香菜柠檬茶也获得了不少关注，初看是一杯充斥着香菜的柠檬茶，但细品之后香菜味并不强烈。无锡的三月甜品设计和墨刻蛋糕也创新推出香菜蛋糕，以柠檬酱和香菜戚风胚的融合，带来了不同于传统甜品的全新体验。

对于重度反感香菜的陈昱言而言，她表示看不得香菜，甚至在菜里出现香菜时，她都会把它挑走。然而，偶然品尝到香菜柠檬

茶后，她竟然觉得这个味道是可以接受的，正如餐旅文化学者都大明所说：“食物的喜好因人而异，对食物的探索是一个不断努力的过程。将一个单一的食材变得五光十色，正是这种探索的体现。”香菜的“翻身”之路，不仅是无锡餐饮创新的缩影，更是当代饮食文化深刻变革的体现。在这个充满无限想象的时代，食材的界限正在被创意与想象力不断打破。越来越多的消费者在尝试这些新颖的香菜产品时，发现了食物间潜藏的无穷可能。

（晚报记者 黄孝萍 陈怡迪/文、摄）

央视开年爆款剧 《六姊妹》尽显江苏元素

在央视开年爆款剧《六姊妹》席卷荧屏之际，剧中不时出现的江南元素为无锡观众带来了别样的亲切感。原著作者兼编剧伊北——这位从淮南走出、在北京扎根的作家，在无锡的四年求学经历，意外地为其创作注入了不可或缺的“江南基因”。近日，伊北接受了本报专访，分享了他的创作心得与无锡情缘。

电视剧《六姊妹》由伊北编剧，改编自他的同名小说。该剧讲述了20世纪60年代至21世纪初，淮南田家庵区老北头何家老一輩及六个女儿的人生故事。伊北坦言，为了写作《六姊妹》，他做了四五年的准备，包括材料的累积与梳理，以及写作技巧的锤炼。

伊北说：“我出生于上世纪80年代，成长于90年代，2000年初离开家乡求学。因此，作品并不能完全对应我的生活经历，但剧中和小说中对淮南历史、地域特色和文化特征的描述，都源自我的真实感受，当然也不乏我求学生活的影子。”

记者发现，在《六姊妹》原著中，不时出现的江苏元素乃至何家“扬州江都”的原籍设定，给江苏读者带来了亲切感。这些细节既源于伊北对现当代史料的挖掘，也源于他对江苏的熟悉。18岁前，伊北一直在淮南生活；18岁后，他南渡长江，来到江南大学求学。读书的四年时间，让他对无锡产生了深厚的感情。至今，他仍不时怀念无锡的风物，“酱排骨、肉面筋、寄畅园、梅园和蠡湖，让人太难忘了。”

剧中何文氏的坚韧、刘美心的通达，被观众评价为“兼具北方的筋骨与南方的灵秀”。“这正是江南文化熏陶的结果。”伊北以剧中“何家小妹痴迷评弹”的细节为例，“写评弹声萦绕老宅时，我脑海中浮现的正是南长街茶馆里的吴侬软语”。而小说中反复出现的“梅”意象，也被无锡读者一眼识破。

从江南大学人文学院毕业后，2007年伊北以专业第一名的成绩考入北京师范大学文学院中国现当代文学研究所攻读硕士学位，研究方向就是中国现代文学。他说，现实题材的选择并非偶然，而是对中国现代文学传统的一种延续。

自2009年发表首部作品以来，伊北的创作始终专注于家庭、职场等现实题材，包括《小敏家》《熟年》等作品也屡获好评。他认为，作家与题材的关系是双向选择，灵感常常源于生活中不经意的片段。

“我写每一本小说的状态都不同，每个阶段遇到的题材也各异。创作是‘随遇而安’。但在漫长的写作过程中，经过磨练，我相信自己一定会有成长，积累更多的创作心得。目前我手头刚完成一部长篇小说《相见欢》、一部中篇小说《青春外史》和一部短篇小说《心事》，欢迎大家关注。”（璩璐）

公告

自2025年3月1日起，原水务服务热线82764111正式停用。如遇用水问题，请拨打市政服务热线**962181**，给您带来不便，敬请谅解。

无锡市水务集团有限公司
2025年2月24日