

苏式汤面

王开生



插图 阿占

老苏州人的一天是从一碗面开始的。多年前,读陆文夫的名篇《美食家》,其中有这样一段描写:朱自冶起得很早,睡懒觉倒是与他无缘,因为他的肠胃到时便会蠕动,准确得和闹钟差不多。眼睛一睁,他的头脑里便跳出一个念头:“快到朱鸿兴去吃头汤面!”

什么样的面,能让号称美食家的朱自冶有如此执念?这就不得不细述一下苏式汤面了。

苏式汤面由来已久,清康熙朝已见文字记载。苏州人吃汤面有红汤、白汤之分。鱼米之乡的苏州人嘴巴向来挑剔,他们习惯以汤底的优劣来评价一家面馆。苏式面馆吊汤以猪骨、鸡骨、鳊骨等原料加调味料长时间熬制,核心环节是加入“助汁”,所谓助汁,即是制作焖肉后滗出的汤汁再加料进一步熬制。吊清后的面汤有汤清,味鲜,爽口之特点。此次夏末秋初重来姑苏,朋友替我选择了北寺塔附近一家叫“姑苏桥”的面馆解决午餐,言此店是风头正劲的网红面馆。

下了火车,抵达面馆时已是午后两点钟,古色古香,有浓郁苏式风情的姑苏桥面馆,食客竟然排起了长龙。冒着三十五六度的高温,四十分钟的焦急等待后,终于吃上了心心念念的苏式汤面。

在苏州吃面讲究颇多,外地客初来乍到,难免一头雾水。吃面有“三烫”之说,即面烫、碗烫、浇头烫。宽汤,指面汤多些;紧汤,指面汤少些;重青,多放些香葱蒜叶;免青,不放葱蒜;浇头,指面上的荤素食物;过桥,指浇头单置一碟,不放面碗里;双浇,两种浇头;光面,不要浇头,也称阳春面,等等。面馆柜台上的水牌,琳琅满目挂满一面墙,朋友点了经典的枫镇大面。

枫镇大面属白汤面,起源于“月落乌啼霜满天,江枫渔火对愁眠”的枫镇,其与同为白汤的卤鸭面一样,最宜夏令食之。二十分钟后,飘散着复合卤香味的汤面端到眼前,青瓷大碗的面汤中飘着香葱蒜花,面条一丝不乱地码成了“鲫鱼背”形,大片白卤肉浇头置于面上,比较特别的是,面汤中加入了少许醪糟,这的确是很苏州的做派。啜一口白汤,层次丰富,有汤底的厚实鲜美;又有醪糟的爽口解腻;再咬一口卤肉,酱香,映美,解馋,酥烂而有形,妥妥的一碗好面,在挑剔的老苏州人眼里,枫镇大面能跻身苏州十碗面之一,绝非浪得虚名。朋友又端来清炒(太湖)虾仁、苏式爆鳝和匠心猪肝三碟浇头,过桥,出品精良,口味亦为我所钟爱。匠心猪肝首度品尝,入口微甜,鲜美、筋道,无一丝腥臊之气,一时间竟未品出是什么食材,“姑苏桥”的厨师的确是用了匠心。小店食物出品之精,名不虚传。故能在苏州名面馆老字号面馆林立的饮食界,一炮而红,火爆出圈,自有它的道理。

生活风景

我们拥有共同的蓝色骨骼

前几天,学校请来岛城名师给大家作报告。一个很年轻、谦虚的小伙子,朝气蓬勃,意气风发,踏上杏坛九年了。九年间他送过数届高三,托举过的“清北”高材生济济一堂。又喜欢研究高考志愿的填报,不少学生与家长受惠于他的专业素养而成功避开了因信息匮乏而带来的风险。除了能教课,当班主任,还当两个部门的中层领导。一个人身兼数职,做大事,也做小事。长得帅,口才好,表达接地气又幽默,报告过程中,掌声笑声赞叹声此起彼伏,能力心力智力手眼全开,真真少年裘马,叱咤风流。

羡慕这位杏坛才俊,入职九年就干得响当当,满堂彩,于是不禁充满感慨地回头想,自己入职的第九年是个什么样子。那时候我三十出头,也送过两届高三,带出过考上“北大”的学生。在报刊发表过几篇“豆腐块”,并被所任教班级的学生喜欢。但是和眼前的名师比,我从来没有身兼数职,也没有连续送毕业班当班主任,甚至没有意识到个人的兴趣爱好可以与教育密切联系起来,为家长和学生赋能。但是那一年的我,却与眼前的名师一样,对未来有一股子高度的自信,我坚信自己能变成一名特别优秀的教师,坚信命运这个不曾露面的操盘手会和我一起品尝教育爱里的酸甜苦辣咸,然后给我揣一兜甜丝丝的果子。

然而打脸的速度比人生畅想要快得多。急风骤雨来的时候,人立在旷野里,伞是没有用的,我像个刚拿到驾照的拖拉机手,在大雨里赤手空拳,面对陷入泥泞的车轮使出洪荒之力依然无济于事。于是一边淋雨一边等雨停盼天亮。太阳出来前,差点被自己的眼泪淹死,又差点累昏过去。只这一次就懂得,要想在旷野里驰骋,必须得有坦克一样的四驱越野车,而这车的发动机就是自己的心。就像白流苏,活得全靠“腔子里的一口气”,就像斯佳丽在陶乐使劲儿握着手里的泥土。

我知道作为一名教师,一直得牢牢地攥着属于自己的泥土。只要不放手,就会产生源源不断的力量。左手的泥土是22岁前读遍了大学中文系该读的书籍,右手的泥土是我对生

夏令时节,常常食欲不振,在苏州东山雕花楼,尝试了一份传统葱油拌面,留下了舌尖上的苏式记忆。

苏州的中国烹饪大师黄明告诉我,葱油拌面是苏州人夏季日常的家常小食,制作并不复杂。将面条煮熟后,拔凉,入大碗;小葱切段入油锅,逼出香气,将葱油滤出后,加入生抽、老抽、白糖调匀的料汁,烧开,倒入面碗中拌匀即成。面中可添些炸好的香葱,亦可添炸过的海米,苏州人称“开洋”,即是开洋拌面。高配的,还可添炒虾仁、炒鳝丝等,是无敌的夏令美食。雕花楼的葱油拌面看似素面朝天,不施脂粉,入口面中的海米之鲜,葱油之香迅速征服味蕾,全然不顾晚上少食面食之自律,顷刻之间,食盘见底。

苏式汤面和苏帮菜一样,之所以成为经典,正如陆文夫所言,“人们评说,苏州菜有三大特点:精细,新鲜,品种随着节令的变化而改变。这三大特点是由苏州的天、地、人决定的。苏州人的性格温和,办事精细,所以他的菜也就精致,清淡中偏甜,没有强烈的刺激。”

苏式汤面讲究只可人等面,不可面等人;面的汤,要天天用新鲜食材精吊;面的浇头,须当天烧制,当天卖完,宁缺货,勿留余;2018年,苏式汤面的十碗名面正式诞生,分别是:胥城奥灶面、澹香母油鸭汤面、重元寺福寿面、环秀晓筑苏式笋油面、琼琳阁醇香肉排面、陆振兴焖肉面、虞山蕹油面、朱鸿兴冻鸡面、同得兴枫镇大肉面、陆长兴爆鱼面等。

苏式汤面浇头之多,天下第一,总有一款迎合你的口,抚慰你的胃。来姑苏城,走过路过不可错过。

曹春梅

活的态度。记得读大二的时候,山师大新建图书大楼开始投入使用,站在文史楼层门口,一眼望不到头的图书让我惊叹人类智慧的丰富与精彩。于是别人泡宿舍,我泡图书馆;别人花前月下,我泡图书馆;别人三五聚餐,我泡图书馆。大四毕业,交还图书证的时候,该借的书差不多借过了,每每逛书城,走到文学经典名著区,几无可买之书,因为大学里都读完了。

关于生活的态度应该是个什么样子,教科书、课堂上,饭桌前我们大多数人都被长辈、前辈指点过。但真正的生活态度其实是与生俱来的,它跟人的体力和心力有关。我当然爱学生,爱工作,但是这是爱生活的一部分。爱生活的意思是童年缺钙依然可以长到一米八,青春缺铁依然可以驰骋篮球场,记忆里没有月光就去看长庚星闪耀在天边,睡梦里没有微笑就看春草破土发芽。如果职业需要我去刷马桶,我也会把每一只马桶刷得晶亮剔透。“什么萎靡不振,任凭指甲生长”“假装不在乎”在我的词典里是没有的。更何况,眼面前走来的是鲜活灵动的学生,瞪着一双双充满欢喜的眼睛,当他们亮晶晶地望着我的时候,我也亮晶晶地望着他们。站在蓝天下,我们拥有共同的蓝色骨骼,分享光明,缴获黑暗。没有一个孩子,穿着冰雪女王的丝袜是一个虚构的人。他们手脚和我的差不多大,在操场上跑步喊口号,我们一起把操场踩得咚咚响,彼此笑对方的汗水把刘海打湿粘在额头上,又一起把头发狠狠地甩向脑后,微笑着向远处招手。就这样流自己的汗,吃自己的饭,不靠天不靠地,活成了一班好汉!做教师,不爱这样具体的孩子,又爱谁呢?

于是工作第九年的我,小小的,如微星,闪着不起眼的光,可是自命不凡,像极了楞头青,当然少不了四处碰壁撞得浑身淤青。可是就在这充满了野蛮体魄的莽撞岁月里,在身边已知的学生们身上,我认出了我自己。我听见杏坛有鸟儿在叫,渐至百鸟啁啾,坛里的人越来越多,不只我一个,但是我双手抓着泥土,双脚也陷进泥土里去,岁月赋予我力量,我感到身体在缓缓地上升。



诗坛新作

白露十四行

崔均鸣

挥别这个热气腾腾的夏天
那位总是把笑意写在脸上的北方女孩

也风一样地远去了,消失了
大段大段温暖的细节渐渐枯萎
梦如落叶
在泛黄的记忆里
许多故事的脉络清晰着,也模糊着
在这个黄连都能咽下去的年纪
别问我日子苦涩不苦涩
看起来好像一路坎坷
其实早已经适应了轮替的季节
沿着目光的指向仰望星空
一滴清泪悄然滴落
世间的凉薄装饰了秋日的诗词
摇曳的小草是惟一读者

小圃(外一首)

悦桐

荒草掩埋脚印
许多个黄昏,落日挂在树梢
蔬菜、水果
这片孕育生命的土地废弃已久

房子在变老、树在变老
人被时间一一退后
篱笆破损、锄头生锈
小园的繁华停留在许多个夏季

那时母亲没有白发
她的年纪像青葱一样绿浓

蝶落

一只蝴蝶死了,留在红砖上
身躯和纸一样洁白
风吹大地,无法助力它盘旋
那曾在烈日、花香,雨里煽动的明亮

陨落于昨夜,光阴初露的薄凉

季节的更迭、反复轮回
秋天来了,谁也无法阻挡

蝴蝶,一生不足一年
当生存期限到了
花园、草地,人间的太阳
会被死亡尽数吞没
昨日之存在,余留一双翅膀