

苏州一碗面

□安然

走马
天下

看复旦教授严锋的微博,感觉他对苏州一碗面情有独钟。因为同爱面,于是好感顿生。

和家人一起去苏州七里山塘街逛。逛到饥肠辘辘,请家人去一家著名面馆吃面。来苏州不吃一碗面、不听一场评弹,就像到了上海不吃南翔小笼、不去课植园听一场昆曲一样遗憾。清代苏州人顾禄就在《桐桥倚棹录》中记录了山塘街饭店的清汤面、卤子面等受人热捧,卤子面大概相当于现在的炒肉面,而清汤面如今依然畅销。

一人点好一碗面后,先生发现,这顿面不便宜,花费与平日饭店点菜吃饭不相上下。他不解地问,不就是一碗面吗,至于这么贵?

三碗面陆续上桌,分别是三虾面、清汤大肉面和花胶鸡汤面。两提篮内盛配菜八小碟,浇头三碗,四款开味点心,话梅、杨梅、醋姜、花生米各数粒,整个桌面被铺得琳琅满目,吃面能吃出这种轰轰烈烈的排场,倒是把先生给镇住了,他开始不停地叹服江南饮食文化之精致。

服务生小哥过来问我怎么吃三虾面,是吃拌面还是汤面。原来三虾作为浇头,有两种吃法,一种是“过桥”汤面(浇头与面分开),一种是直接拌。汤面需用白汤,不然掩盖了三虾浇头的鲜美。食材越好所需作料越少,原汁原味最佳,加了一堆配料喧宾夺主的,可能是自身底气不足。我果断选择了拌面。小哥边拌边说,三虾是指炒好的河虾虾仁、虾脑、虾籽,面条出锅后必须在三分钟内拌好,不然面坨了,粘在一起,拌不开,味道也就失之千里。只见他动作娴熟地将满满一碟剥好的三虾划入面中,迅速搅拌均匀。我趁热吃一口,鲜掉眉毛。眼下正是吃虾的季节,算是赶巧了。

我们仨分别品尝了三碗面,最后得出结论:鸡汤面很平庸,无功无过,三虾面色香味俱佳。与三虾面并列的是清汤大肉面,看上去清汤寡味,吃起来却滋味缠绵,连汤都喝光了,像平淡剧情有反转的惊喜结尾。原来这汤是用新鲜黄鳝骨、猪骨、鸡骨吊出的清澈高汤,难怪每一口都那么至鲜入味。遂想起作家陆文夫在《美食家》中描写的一件深入吃货心里的面事——朱自冶在苏州朱鸿兴面馆吃头汤面。那一段写得特别出彩,文人写吃面时必引用,但我总觉得是文学家的夸张手法,不就一碗面吗,哪能吃得这么眼花缭乱,在品尝过苏州的面之后,才觉得是“面不虚传”。

离开时,我们特意从点面的窗口走过,只见菜单上竖排写着:紧汤、宽汤、重青、免青、免红等。女儿不解其意,我告诉她,旧时姑苏城的面馆店小二要听客人意见,吃硬面还是烂面,汤多还是汤少,蒜葱放多一点的就是重青,像你爸爸这样不吃葱的人就要免青,我这样不吃辣的人叫免红。

都说苏州人每天的生活是从一碗面开始的,我挺羡慕他们不紧不慢的姑苏作派。

层峦
吴诗宛

桂族仁心

□马国福

桂花虽然迟开,但美从来不会被辜负。今年秋天偏热,桂花一直躲猫猫,迟了二十多天。很多人都在期待桂花早日盛开。我曾在不同阶层人的朋友圈里看到他们对桂花的期待。大家期待的不仅仅是一种色彩与香气,更是一种情怀,根植于广大市民骨子里的情怀:生活中不能缺少桂花这样的美,这是审美的陪伴,人与草木共荣的相守,平凡中让人眼前一亮、亲切温热的呵护与欣赏。不由得想起南通先贤张謇的一句经典之语:天之生人也,与草木无异。若遗留一二有用事业,与草木同生,即不与草木同腐朽。再追根溯源,1905年,张謇创办南通博物苑时,在建馆之前只有一个办馆理念“设为庠序学校以教,多识鸟兽草木之名”这就是对灿烂中华文脉的传承,是对《论语》中,孔子提出的“多识于鸟兽草木之

名”的生动诠释。

桂花的美德就如先贤的品格,草木都在给予,护佑着一方水土的文化以及生于斯长于斯的百姓。通城大街小巷、绿地公园、小区楼堂、山川河岸处处可见桂花的身影,桂花不争、淡定、清逸、友善、平和,是一种源自植物内在秉性的善,这与“包容会通”的南通精神一脉相承。

虽然迟开,但桂花开得自信、刚毅、浓郁、喜悦,一如南通人勇闯天涯的刚毅与自信,城头变幻大王旗,它们仿佛一夜之间进入春节了。可以张灯结彩,可以弹冠相庆,这是桂花的十月革命,满城尽带黄金甲,桂花黄袍在身,香气盈袖,它用自己琐碎的核武器,坐稳了江山。终归凋零,但桂花不在乎身世飘零,一身的香气就是才华,骨子里的自信就是基因,不与世界争的达观就是姿态。

桂花友善亲和,具有儒家文化内在美德,虽然因气候和温度原因迟开,但它仍然遵守节气的律令盛开。儒学是教养,是文明,桂花就是植物界的儒家文化的传播者,把“仁爱”“仁义”“包容”通过色彩、香气潜移默化为教化、社会礼俗与文化,成为老百姓日常的生活信念。

“各美其美、美美与共”是一种文化自觉,而南通市民百姓对桂花的共同期待守候就是一种在江海大地上与草木同呼吸共命运休戚相关的日常厮守。南通作为全国文明城市和园林城市,植树种花是一种内在的自觉担当,那么在不同季节赏花咏花则是一种文明和仪式。桂花的香气如一把钥匙,打开通城百姓守候了多时的千千结。草木可亲,亦师亦友,如亲人似知音,桂花平淡日常、司空见惯但不可或缺,却是十月里一场全民盛大的审美与节日。

生活的本身就是一场治愈

□朱朱

在看《万物生灵》,故事围绕着哈利当兽医助理展开,没有惊心动魄,没有扣人心弦,也没有尔虞我诈和钩心斗角,有的是人与动物的和谐相处,还有美到窒息的英伦田园美景。男主哈利利用踏实稳妥的品质留在了小镇,小镇上的居民都是普通的男人、女人、农夫、管家、屠夫,不例外的是,他们对动物都寄有浓厚的感情。所以,剧中亲吻狗狗,靠近牛与它轻声说话,双手捧着一只母鸡走来走去成了常态。

这样一个看上去温吞的故事在去年第一季播出的时候就受到了热捧,今年第二季更是拿到了豆瓣高分。剧中人与人之间朴素的来往中藏着的深情,让我重新审视了自己的童年,尤其是我的父亲。

他也是一名兽医。剧中的哈利不远万里去应聘一个兽医助理的工作,而我的父亲穿越了大半个中国来到了南通当了一名兽医。我记得自己四五岁的时候,经常看到有人牵着牛来看病,有些只需要用一个很大的漏斗灌

下灰褐色的汤药就行,还有些,用小船载着牛到了院门口的河边,众人一路吆喝着赶牛沿着水泥台阶一步步上岸,牛们哞哞叫着,慢吞吞,不情愿地踱步,还会在路上留下一坨坨粪便。

第一季的第二集中哈利为母牛成功接生,我的父亲与他的同事们也经历过,只不过不在牛棚的草地上,是在一间有着超大手术床的手术室里。虽然父亲现在已是个八十岁的瘦小老头儿,当年也跟他的同事们一样身强力壮,脚穿套鞋、身着皮围裙,高高地挽着袖子或是赤着上身,手伸进牛的肚子里。每个人都满头大汗,空气中充斥着腥味、消毒药水混合的气息。小牛下地不会第一时间感受母牛温暖的舌头,会有人抱起小牛,用干净的纱布清理皮毛。

哈利因为给一匹生病的马安乐死而受尽小镇的白眼,而我的记忆中,来父亲单位就诊的马不多。第一次见到马,简直被吓坏了,高大的马被拴在办公室门口的树上,一双马眼瞪得很大,打着响鼻喘着粗气。

需要出诊的,最多的还是猪场和养鸡户,我时常在宿舍楼里听到过道的尽头传来声嘶力竭的猪叫,那是他们在解剖带回的病猪,制成的标本泡在福尔马林的圆柱形瓶子里。在实验室里排了好几排。遇到鸡场需要防疫,就会穿上白大褂集体出动去鸡场给鸡打针。我也跟着去过,原来鸡的翅膀下面有一块地方没有羽毛,是注射的最佳部位。

因为父亲的缘故,我十岁就见过牛奶的灌装过程,了解炼乳的制作工艺。透过电灯泡看鸡蛋里一个小点如何变成小鸡,摸过母鸡刚生下的湿漉漉温热的鸡蛋。《万物生灵》里三个兽医的生活日常,让我想起了自己的童年。那个年代不着急不急躁,没有大富大贵稀松平常,却令现在的我想起来就觉得温暖。这部英剧的英文标题是《All Creatures Great and Small》暗喻着自然里的一切哪怕是看上去很渺小的都很伟大,因为这些纯粹的态度和真实的情感,都是我们在浮躁和欲望的世界里丢失的美好。

心窗
片羽玉兰
一瓣