



军山绿野
◎周翔

弱水环流小记

◎张惠琴

是黑水河缓缓流过的一段
是碧波荡漾沉稳温柔的一段
是宝玉在和黛玉低语
弱水三千我只取一瓢饮
弱水河呀,是一个凝固的絮语
汀中白鸥成群栖息
岸边小羊红柳中徜徉
怀抱那环流奇观的是大墩门
沙漠

和自明代而来的沧桑的烽火台
河水在此交汇、缠绵、奔流
空中俯视,如太极阴阳相生
动静清和,牵一发而动全身
不是在相爱,就是已忘却
像极了陷入爱情的大多数
进和退都有一寸一寸的笑和
泪
此时的静谧如相对而坐的你

和我
你不言,我未语
此时的等待如眼眸交融的你
和我
你安心,我懂得
你来过了,如天籁之音
鸟语虫鸣风过耳
我来过了,如梵呗之声
一直在,惟一爱

久违了 曹公面

◎安铁生

“说曹操,曹操到”是古来常用的民间俗语,用此作谜面猜一南通传统美食。有个新学制作灯谜者拿出几条让我看,这是其中一则,谜底是“曹公面”,意思是曹(操)公立即见到面了。这里将面条的面转换成见面的面,是掌握了制谜利用一词多义的手法,是好的,但缺点是忘记了谜面与谜底不可有相同字眼的基本要求。而南通曹公面,是明代著名抗倭英雄曹顶创制的地方特色面条,也是2020年江苏省评出的十大特色面条之一,不由想想与之睽违十多年了。

记得那时我住在濠河之东的北园路西头、3号医药公司职工楼的楼下,在北园路的东头有一家朝南店面、门前是开阔的北阁河的特色小吃馆,这是中国烹饪大师、高级面点技师王树秋所开的“馄饨王”面食馆,其精湛技艺曾在央视《中华美食》《实话实说》《八方食圣》等节目里多次展露。当年,总理李鹏及夫人尝了薄皮馄饨后赞不绝口;旅美画家顾尔夫回南通,在此吃过大师亲手制作的“蟹黄养汤烧卖”,有感于家乡名点皮糯、馅鲜、卤足、敞口、含汤之美妙,吟诗赞曰:“雏菊裹清流,黄金白玉兜,芦姜香醋佐,举世更无俦。”其实,王树秋还有一普通而大众化的“曹公面”,由于面条手工擀制具波浪形荷叶边,其骨子爽滑劲道,加上大碗大汤重作料,也就是老南通人夸张说的:“吓煞人的碗,淹煞人的汤,馋煞人的面”。记得那时我们去王树秋“馄饨王”店吃时,吓煞人的碗已改用青花大撇子碗了。

“曹公面”由继承南通传统的手工刀切面制作而成。传说嘉靖

三十二年,沿海地区倭寇为患,曹顶应募御倭。一次,有倭寇三千进犯通州(今南通),曹顶率领五百水兵与倭激战二十余日,冲锋陷阵斩倭首几百余级。凯旋后朝廷论功行赏,曹顶不受,解甲回乡于通州城南,在通往狼山之路旁开了家面食店,以经营面条为主。当时,狼山广教寺香火鼎盛,四方香客云集,加上曹顶做的面条口感清爽不粘牙,柔韧有弹性,汤厚面又多,价格实惠,因此,面店生意极为兴隆。曹顶起早挂晚,双手和面擀面,忙得精疲力尽仍供不应求。一次,曹顶看到村民坐在长杠的一头,一上一下地切割喂牛之草料,由此启发在特制的矮桌上,系上一根牢固麻绳扣,擀面杖的一头套在绳扣里,在举手轻轻揉面的同时,利用麻绳固定又不扣紧、侧坐于擀面杖另一头可晃压的惯力,身体随之边揉边跳动,压力比手工制作增大数倍,故速度快、效果好,面团经重力碾压,面皮也筋韧多了,擀面速度亦大大加快。做成的面条极为有韧性,条条不断,吃起来颇有嚼劲;由于是人坐在杠头上跳压,“跳面”之名亦流传于整个通州城。六七十年前我们儿时常看到这种制作方式,觉得动作夸张很好玩,后因机器轧面速度更快而很少见跳压制面的了。

几年前,由于王树秋“馄饨王”技艺传承问题,店已更换名称改由他人另起炉灶,手擀“曹公面”我也多年吃不到了。这样好的南通品牌就这样消失了吗?好在现任南通市旅游中等专业学校高级讲师、中国烹饪大师张继华继往开来,在几家店制作取得一定效果,而今由周勇

军再接力,金秋的一个上午,我们有幸品尝到久违了的曹公面。厨师在张继华老师手把手指导下操作,用鸡蛋液代替大部分的清水和面,当然精盐少许增加韧性不可缺,搅拌后成雪花面反复揉揉成面团,用擀面杖擀成圆薄饼,将薄面饼间隔十厘米折叠。擀面的过程中撒些玉米淀粉防黏。因为玉米淀粉的防黏效果比面粉要好很多,这也是面条爽滑的一个小技巧。面团要置放时间短,多次揉搓让蛋白质形成面筋网络,醒面团是为其不规则网络松弛一下,移到面板上再次揉擀光滑后,这时候的面团变得细腻且有弹性。将其来回反复折压切成扁宽的面条,这样筋道韧性十足。大锅宽汤烧沸时下一碗手擀刀切面,十分舒展,浮上水面后激两次冷水,用长筷子挑入爪篱,下到浓鸡汤加海鲜的汤里。厨师的汤如战士的枪,也是曹公面的灵魂,使鲜香由外而渗入其内,再由内溢发于面条表面,添上刚炒好的文蛤丝瓜盖浇,南通曹公面又呈现于我的面前,久逢知己当然胃口大开。

明代民族英雄曹顶公创制南通最具特色的曹公面,算算要有近500年历史了,经过我们南通先辈的不懈努力没有失传,而今又经王树秋、张继华两位中国烹饪大师传承制作,成为南通最具地方特色的美食,1999年被评为“江苏省名菜名点名小吃”,荣获全国“民族民俗美食评比”金奖,2020年10月15日举办的第三届中国(淮安)国际食品博览会上,入选“江苏十大面条品牌”。但愿能够在以后正式推出时不要叫好不叫座,愿老南通们多多捧场,让新南通人也喜欢上这一古老品牌。

一路穿行

◎龚暖贻



“一生痴绝处,无梦到徽州”,明代戏曲家汤显祖除了临川四梦外,还留下了这首经典诗文。

新安江山水画廊位于安徽黄山歙县境内,全长约百里。它以独特的徽文化与自然风光以及古村落的巧妙结合而著称。

在游轮二楼的观景台上临江而望——游船缓缓划开水面,泛起细细的白浪,仿佛是宣纸上的留白;远山如黛,似屏障又像引领;山因雾气的隐显而更加浓密幽深,营造出了深邃莫测的空间。江边古色古香的徽州人家藏匿于青山中,白墙黛瓦,静默而悠长。民国作家郁达夫曾以“断肠春色似扬州”来形容新安江的春色无与伦比。或许正因为新安江山水的逸品格调才滋养出新安画派的大放异彩。黄宾虹九十岁所作画《新安江上纪游》以集大成的眷恋笔墨技法,淡荡空灵地呈现出故乡山水。

新安江有着“东方多瑙河”之称。乘一艘画舫沿江而下,山水如画卷一般缓缓展现于眼前。船上的人影映入江中,宛如在明镜中穿行。真就如李白那句诗描绘的那样——“人行明镜中,鸟度屏风里”。新安江中下游就是富春江、钱塘江,它是惠州人的图腾。旧时徽州人顺着新安江漂泊四方,将祁门红茶、徽砚宣纸出钱塘销闽浙。位于歙县城南的渔梁坝是当时最大的古水路码头。徽州的山是闭塞的屏障,水却是开放的大门。渔梁坝又被称为“江南都江堰”,始建于唐朝初年,坝体采用木匠榫卯结构,用燕尾榫将黄岗岩紧紧连牵在一起,还将上下贯穿的石锚固定。

蛛网密布的水系、四季分明的秋,使古徽州拥有山水相依的绿色资源,培育出淳朴厚重的山区地域文化。尽管当年徽商创造的财富神话已烟消云散,但建筑、绘画、戏剧、医学等方面却留下无尽的文化遗产。徽州文化像一面镶嵌岁月的铜镜,虽布满绿色斑点,破败衰落,但追溯历史痕迹,又能发现它曾经的明亮灿烂,如同他们刻在骨子里的以诚待人、崇尚信义的素养。

游船继续前行。江边凉亭上,有老人在婉转演绎着黄梅戏,偶尔也能看到身穿蓑衣的渔夫划着一叶小舟在江中捕鱼。鱼鹰在夕阳余晖中穿梭上下,遇到大鱼,它们会协同作战,几只鱼鹰共同叼着鱼飞上船舷。红霞漫天,鱼鹰的羽毛闪闪发光。有人说,“惠州是孤独的,它总是将村落选址在大山脚下的山口,背山面水,在山水间寻觅自己的地域灵魂”。时光煮雨,岁月缝花。在渐行渐远的光阴中,且行且忘且随风。

一路穿行,行走在新安江水画廊中。从皖南山区驰往浙江的千岛湖。一路风景如画,人文璀璨。“依稀往梦似曾见,内心波澜现”。在时间长河上,有一艘巨轮载满着财富、思想、文化以及家族传承,直挂云帆济沧海。巨轮萌生于东晋,发达于明清。新安不语,但她一直默默守护在这片沃土上。“水绕山环峙一墩,绿烟夹道近黄昏。停车细访先人宅,犹有千年老树存。”新安江仿佛一股清泉从远处潺潺淌来,流入我的心田。