

枫镇大面

□钟正和

枫镇大面,枫镇即枫桥镇,为举世闻名的寒山寺所在地。而苏州人素有将一碗好面称之为“大面”的习惯,如焖肉大面等。

枫镇大面有着很强的时令性。据老苏州称,过去只在立夏至立秋两个时节之间的早午两市供应。我上次去苏州,有幸在一家面馆中品尝到了这碗清暑的夏日面点。

那店位于观前街附近的嘉馥坊内,八仙桌、长凳、云墙……一派老店的古朴风格。进店后,我先到门右侧的柜台点好单,而后拣个向门对街的位子坐定,不一会,面就端上桌了。

当一碗宽宽白汤的枫镇大

面出现在眼前时,其色彩与香味就足够让人欣赏上好一阵。

与苏式面中常见的焖肉面、奥灶面等酱红色面汤不同,枫镇大面虽是荤汤,却清澈异常,雪白的汤面上绿葱点点,白糟粒粒。细白的面条卧在青花大碗中,犹如“鲫鱼之背”。面上横着一块白嫩透明、品相极好的大肉,使人倍感清新。

照例先喝一口汤,那汤略稠,酒香浓浓,入口舒爽,鲜美中带着回甘,深谙苏菜咸中带甜、甜里蕴鲜之妙趣。面中那块经小火长时间焖制的大肉,色呈象牙,一抿便已微溶,就连瘦肉部分都是入口即化,酒糟的香气弥漫齿间。

当将那卷紧的龙须面用筷子高高挑起时,酒香、面香、葱香与肉香结合出的阵阵奇香更

是喷薄而出,闻着便让人心动。

说起来,枫镇大面用料其实颇为简单,只一把细面连带着清汤与浇头。但就如同高手出招,虽简单明了,却是内藏几多乾坤。据老苏州介绍,作为苏州城中“最难做、最精细、最鲜美”的一碗面,枫镇大面在汤和浇头的制作上都是极为考究的。

人们常说汤是面的灵魂。枫镇大面的汤底,是按苏帮菜中熬制高汤的原理,用肉骨、鳊骨等鲜物熬成,也是此面至为独特之处。制作时,先用黄鳊吊汤,捞出黄鳊后,须得一次两次三次地把汤撇清。其间,为了保证汤清,师傅不能离开锅,直至汤清见底。随后,再加鳊骨、肉骨、葱姜等一起用火慢熬3小时方成。

吊出一锅好汤的同时,那块大肉的制法也很地道。与普通焖肉不同,枫镇大面中的这块大肉采用酒糟的方法烹成,做法也比寻常焖肉来得复杂。首先肉需漂上好几次,以确保肉色发白,血水洗净。肉入锅后至少要焖上四个半个小时才可捞出。切肉也有讲究,每块肉在1.2两左右,每片1厘米厚,6到7厘米宽,这便是枫镇大面的肉浇。

此外,酒酿堪称是整碗面的点睛之笔,它使得面汤微甜略稠,伴着那丝丝酒香,分外醉人。

榴花欲燃的初夏时节,坐在窗明几净的八仙桌边,于老式吊扇悠悠送出的轻风下,吃着一碗弥漫着浓浓水乡文化气息的精巧汤面,人不免有些微醺欲醉了!

回家的路

□朱光宇

今年春节回家,是最爽的一次。从南京的家出发,乘地铁到南京站,再乘高铁到无锡,同样在车站乘地铁到了老家门口。一路上总共两个多小时,第一感觉就是太方便了。

我的老家在无锡,1965年到南京上学,后来分配在南京工作,每年都要回无锡看望父母。从南京到无锡,距离不远,交通便利,比起春运中那些横跨半个中国回乡的人来说,是不值得一提的。但50多年的来来回回,也给我留下了许多难以忘怀的记忆。

最难忘的是坐夜车。为了早点回家,往往在白天上完班,赶在晚上乘车回家。夜里的火车都是慢车,从南京到无锡要七八个小时,有时遇到临时停车,时间还要长。车到无锡,大多是清晨四五点钟,公交车还没开,需要找个地方在寒风中等待。

刚参加工作单位在浦口,虽然那时长江大桥已经通

车,但过大桥仍然不很方便。一旦买了早上的火车票,常常要前一天过江住到朋友家,以防误车。有一次,几个同事一块走,有人找了一辆小车,准备一早送我们到车站,我们便安心地留在厂里。谁知第二天驾驶员睡过了,急急忙忙把我们送到上车时,火车已经开动了。

后来买了小车,可以自己开车回家了。记得在爸爸八十岁那年,我们一家四人在大年初一开车回无锡,八点不到车子到了沪宁高速公路的马群,入口处公示:由于大雾,高速公路临时关闭。我们只得转312国道走,一路上,弥漫的大雾让我们开开停停,走得很慢。有的路段连路牌也看不清,但我们想到父母都在等着我们回家吃中饭,冒着风险往前开。那天到家时已经过了中午12点,全家人坐在餐桌前等着我们。

如果用时间来衡量家的间距,从过去的十多个小时到如今的两个多小时,整整减少了五分之四。

格桑花

□张凌云

很久以前,大概有快四十年了,有一次,外婆带我去看她的一位朋友。

那是个不记得季节的下午,天气有点灰蒙,我随外婆穿过一个村庄,向另一个村庄走去。当完全融进田野的刹那,我被眼前的一幕惊呆了。好一片绚烂的花海。粉的、紫的、白的,无数小花迎风怒放,铺满了整个视野,绵延远方。我惊讶于如此曼妙的风景,竟怀疑是来到了童话世界。

那大概是我整个童年最梦幻的一场记忆。我没问过外婆那是什么花,估计她也答不上来。这一片花海,就像一支惊艳的插曲,突然地出现,又突然地消失,湮没于庸常往复的岁月长河中。

外婆早已仙去。我曾以为这将是一个永远的不解之谜,

直到后来的再次遇见。同样是粉的、紫的、白的,点点簇簇,汪洋恣肆,连绵着整个视野。有人告诉我,那是格桑花。

我几乎可以断定,留在童年故事中的无名花朵,就是格桑花。这种原生于藏地高原的花朵,某种意义上只是泛称的野花,在藏语里就有“美好时光”或“幸福”的意思。至于它为何在数十年前跨越数千里,来到广袤的江淮平原,又为何在最美丽的绽放后随即归于沉寂,这大概是一个留在时光里的谜团。

有些谜团并不需要解答。就像格桑花,如今已长遍大江南北,在我栖身的这座小城,也有园圃专门种植格桑花。随着对格桑花的重新熟识,曾经强烈的抱憾情慢慢消解。我满怀感激,小心翼翼地对待或补偿所失去的一切,就像对待那些永不可重来的往事。

微观

○○○

小战争

钟楠

晚上和女儿一起洗漱,她照例磨磨蹭蹭、拖拖拉拉。我着急要赶还没有完成的工作,一心想她赶紧上床睡觉。她却并不理解,仍旧磨蹭。我忽然暴怒,对她劈头盖脸一通数落,大意就是她是天下最糟糕的孩子。她陷入沉默,表情严肃,麻利收拾好自己,迅速回房间睡觉了。

其实每天她都是这么磨蹭,我一般都会利用这空闲,和她热热闹闹说笑,顺带套一点她班级的新鲜事,以便于把握她的心态。但逢着我心情不好,她的磨蹭就像是有了罪了。过了一个小时,估计她睡着了,推开门去看她。我弯腰亲亲她,第一下,她没有反应,第二下,她轻轻别过脸去。原来,她一直醒着。

早上叫她起床。她笑眯眯伸出双手,示意我拉她起来。她是这么轻易就原谅了一个喜怒无常的妈妈。

乱翻书

孟祥海

没事时,我喜欢乱翻书。没有目的性,没有功利性,没有系统性,就是随手抓起一本,乘兴翻就是了;也不一定从头开始,随手一翻,翻到哪页读哪页。鲁迅在《随便翻翻》中写到:“书在手头,不管它是什么,总要拿来翻一下,或者看一遍序目,或者读几页内容,到现在,还是如此,不用心,不费力,往往在作文或看非看不可的书籍之后,觉得疲劳的时候,也拿这玩意来作消遣了,而且它也的确能够恢复疲劳。”大抵写出了乱翻书的种种乐趣。

乱翻书,有时候也很邪乎,什么时节翻什么书,似乎冥冥之中自有天意。比如春暖花开之际,恰好翻到老树的《花乱开》,就觉得很有意思;秋夜月寂,翻张爱玲的小说集,也觉得很合适宜;大雪飞舞,翻李白的诗集,也觉得恰如其分;至于闲时读《茶经》,饿时翻菜谱,饱后读《随园食单》,都很合适宜……

竹叶清茶

徐学平

我偏爱竹叶清茶。鲜嫩的竹叶经过简单的烘焙,虽说蓬松得一如杂草,但它始终散发着那种远离尘嚣的植物的清香。

竹叶泡茶无须繁杂的工序:一只简单透明的玻璃杯,随意放进适量的竹叶,连同泡茶时的心情,然后再用滚开的水徐徐注入即可。水入杯中,竹叶那慵懒的身姿先是随水漂浮,上下来回地打着转儿,再像生命复苏一般地慢慢舒展开来,随后又渐渐沉入杯底。竹叶在杯底悠然地躺着,让干枯已久的心灵尽享滋润,于是,茶水也渐渐染上了沁人心脾的绿,由淡而浓……单是这番颇富诗意的赏玩,便足以让人的心境变得清澈起来。

青石街来稿邮箱
xinfukan@126.com



《天色》木刻小品 黄洋

母爱的方式

□化明中

母亲要戒酒,而且意志很坚定。

原本每天三顿酒,现在可以减少为两顿,再逐渐减为一顿。能喝半斤的时候改为喝二两,逢来人过往,母亲尽量克制自己不上桌子,不入场合。有时若是酒瘾犯了,她就一个劲地大口喝茶来填满自己的胃。之前担心母亲酒大伤身,现在目睹她为了戒酒总是亏待自己,我们心里总有说不出的滋味。

戒酒后的母亲,饭量明显大增,身体也更结实了。有一次母亲聊天,有人问她为什么下定决心戒酒,母亲说:“上了岁数,喝酒伤了身体,会给孩子带来负担。老了还能健健康康,就是孩子们的福。”为了不给孩子带来负担,半年时间母亲该用多大的毅力戒掉了喝了十几年的酒?

岳母知道我们一家三口都爱吃鱼,总是想尽办法满足我们味蕾的需求。

我们蜗居小城,回家甚少,但是每个季节都会从岳母居住

的小渔村捎来新鲜的水产品。四季中,岳母最担心的是夏季鲜鱼无法保鲜。于是,花了一千多元买了一台冰柜。新鲜的鱼往往被她精挑细选后,刮鳞开膛、去头去尾留中间,再入冰柜冷冻。有了冰柜,岳母每次带来的鱼品种更为齐全。鲫鱼、鲢鱼、角针鱼、草鱼、花鲢,全部都是野生无污染的绿色食品。有的用盐腌制,有的新鲜如初,小小的天地成了她寄寓爱的乾坤。

岳母捎来的鱼,大袋里包着许多小袋,小袋用不同颜色的线扎着口。起初,我们以为是岳母忙的时候顺手找来线,也就随意一扎。后来才知道,她是为了方便我们准确辨别腌制的鱼与新鲜的鱼,就特意用不同的线扎口。即使是腌制的鱼,她也会根据用盐的多少,咸淡程度采取不同色调的线加以区分。五颜六色的线,每打开一道,心都会幸福地跟着酸楚。

母亲表达爱的方式虽有所不同,但都是沉甸甸的。因为这份厚重的爱,我们的心才不会孤单,家才不会遥远。