



心中总有安乐园

□南京 速泰春

最早听说“安乐园”，是从姨父的口中。那是半个世纪之前的事了。姨父是位驾驶员，走南串北，见多识广，吃唯上，是个标准“吃货”。姨父是我们家的常客。他的驾到，多在晚饭前夕。对他的到来，小辈的我们视若无睹。我们在乎的，是他手中那只大号搪瓷缸：那里头总会有好吃的。一次他一脚跨进门来，响亮的声音也一起进了屋：“赶紧，趁热吃，安乐园的‘料烧鸭’。”

但见安乐园的“料烧鸭”：惊人的油水，浓重的麻油香，微酸微甜，清淡爽口。我们立马被这一“馆子味”征服！

那时安乐园荣列“高级馆子”。“困难时期”能有顿饱饭已经不错，能有“安乐园”送上门，情状可想而知，自然是欢天喜地。

姨父见反响强烈，跟着开心。然后，他开讲安乐园的故事。从他的口中，我们得知，安乐园始称“安乐居”，建于1920年，老板姓蔡，因儿子不肯接班，交给姓李的“高厨”接手，更名“安乐园”。安乐园早期的“名菜名点”，大多出自这位“高厨”李老板之手。

我对这家“高级馆子”非常好奇，想像着那里不一般的样子。为此，年幼的我不辞辛苦，穿越大街小巷，专程探究。实

情与预期不一：门脸平常，店堂空空，客人稀落，看不出“高级”所在。店外一堆讨饭的，撵走一批，又来一批。唯外卖窗口油光发亮的烤鸭，让我吞了几口唾沫。然后走人。安乐园不再神秘。

南京城南清真“高级馆子”有安乐园这么一家，城北也有一家清真“高级馆子”马祥兴，同样名气冲天。

我们家是回族。应该说，对吃还是比较讲究的。但上馆子极为难得。一辈子在银行工作的父亲，手紧。记忆中，他从未主动进任何馆子。姨父说安乐园，他只是笑笑。母亲对吃则持开放态度。若有机会，她会带着我们弟兄去安乐园“搓”一把。回家后，母亲也会亲自动手，烹制干切牛肉是她的绝活，好评如潮。我想，那手艺很可能就是从安乐园学来的。

改革开放，安乐园从莫愁路迁至王府大街，开始快速发展，越开越大。门外广场停满轿车。安乐园已是城南人的会客厅，也成为我们家人的常去之地。大哥速泰熙更是经常在此设宴款待各路文化名人。作家叶兆言、雕塑家吴为山、书法家孙晓云、电视名嘴吴晓平，常在此相聚。安乐园随搬迁不断扩张，佳肴越搬越多。新菜“闷钵牛肉圆”成为我们家人的新宠，每餐必点。“郑和航海宴”更是令人眼花缭乱。看着，不忍吃。

安乐园成了名符其实的“高级馆子”。

知青回城时，我从农村直接被调进马祥兴。对清真菜的来龙去脉，干滋百味，有了切身体会。同时也自然地马祥兴与安乐园作一番比较，感觉二者既像又不像。如果说马祥兴充满着历史风云气象，那么安乐园则保持低调，淡定经营，闷声发财。安乐园讲的是实在。高中低档，是客都能来，既经济又实惠。这是安乐园的经营之道，也是朴实的城南人最为看重的特色。两家清真菜馆，彼此支持，常有合作。但对招牌菜的追求则不尽相同，发展路上各显神通。

我曾一度以为，安乐园只是普通人的“乐园”，她的层次与口味也只是对应着老城南人。后来才知道，安乐园也是常见大世面的，贵宾中不乏国家领导、外国政要。不过，安乐园对城南百姓似乎更贴近，更接地气，更投缘，也就更有吸引力。如今的安乐园虽然早已鸟枪换炮，气势恢宏，但那种平易近人、朴实无华的态度，特别是经年不变的原汁原味，与城南的大气场始终保持一致，让客人流连忘返。

如今，姨父早已谢世，但那只藏着安乐园记忆的大号搪瓷缸却牢牢保存在我的脑海中。

一百年一晃而过，安乐园迎来百年华诞。沧桑之中，青春依然。

●●● 点评

料烧鸭“浓重的麻油香，微酸微甜，清淡爽口”，看似波澜不惊，很见功力。馆子里家常菜更好吃，老百姓才愿意上馆子。这篇回忆文章，都是亲身经历，从料烧鸭写到“郑和航海宴”，高中低档，琳琅满目。作者显然是个行家，不但了解烹饪小道，也擅长文化大道，信手一笔对比了南京两家百年老店的经营特色，更反映了历史的变迁。文字简洁流畅，举重若轻。

——著名作家、南京市作协主席 叶兆言

闪闪萤火

□盐城 成健

写萤火虫的诗句，以杜牧的“银烛秋光冷画屏，轻罗小扇扑流萤”最为脍炙人口，不过，我小时候根本无从理会宫女姐姐的寂寞无聊。

我也扑过流萤，拿大蒲扇，于四十年前，夏夜，江北水乡。天上有流星，地上有流萤，祖母常说萤火虫是流星变的，我信以为真。长大后才知道，萤火虫多生长在河边湖畔，在高高低低的树林草丛。它们过着苦行僧的日子，平常喝点露水，吃点花粉，一闪一闪有时还是它们求偶爱爱的信号。可我当年哪懂得这些呢？

乡村的夏夜热闹闹。大人们乘凉，是聚在一起谈天说地。孩子们则三五成群，追逐嬉戏，不过夜半是决不肯回家的。纵是最热的大伏天，入夜的河畔桥头也总有习习凉风，远胜过闷在屋里躲入帐中。

小河弯弯，小桥弯弯。河面倒映着星空，萤火虫不知从何处飞来，在河面丢下一

截一截的踪迹，若浮若沉，若隐若现，有时真让人分不清哪点是萤火，哪点是星光。四下的虫鸣此起彼伏，萤光闪闪，仿佛在万千小虫的合唱打着节拍。有晚归的小船，在黑魇魇的远处孑然而来，还是那调皮的萤火虫伴着，提了小小灯笼，却不好好引路，时亮时熄。

我们站在河岸桥头，双手在嘴边当喇叭，紧抿双唇，然后一齐迸发出“啾，啾……”——据说萤火虫听懂这呼唤的。果然，河道里忽闪忽闪飘来了三三两两的萤火虫，一直飘上岸来。萤火虫飞得并不高，我们手疾眼快，蒲扇一挥，萤火虫便无声落地，一动不动，只是那萤光还兀自明明灭灭。

捉了萤火虫，我们常是单拳虚握，那小虫在拳心里一闪一闪，绿莹莹的光从指缝间透出来，如童话世界里的宝珠一般美妙；或是举着发光的拳头，我们呼喊在旷地上奔跑，似乎那萤火虫具有魔法，能带我们御风飞翔；跑累了，喘着歇着，我们就把拳

头慢慢张开，那萤火虫初则不动，却会趁人不备之际突然飞逝，于是我们故伎重演，再次将它捉拿在掌心中……

直到月西斜，夜已深，顽童才在母亲的呼唤中陆续回家。我将捉来的萤火虫关进透明的小玻璃瓶里，少则三五只，多则十几只。怕闷死它们，不用塑料瓶盖，却用一层薄纸将瓶口封住，薄纸上再戳若干小孔透气。有了萤光，夏夜就添了一点迷幻，水乡就多了几分幽静。

第二天早起，我常忘了那些萤火虫，等想起时，小瓶已空空如也，想必是母亲怜惜这些小虫儿，一早就打开封口将它们放生了吧。我也不上心，待月上树梢，倦鸟归巢，依旧重复昨天的故事，在萤光的映照下度过那无拘无束的时光。

岁月流逝，弹指一瞬，童年的萤火虫也纷纷远逝了。如今，乡下的孩子们还会和萤火虫有个快乐的约定吗？而城里的孩子们也许从没见过萤火虫，只在唐诗宋词里结识这些可爱的小精灵罢了。

山水之间

□淮安 仇进才

最近，总是觉得骨头中有了叛军。我找不出它们的位置，但能感到它们的存在。时不时就在肩膀和腰背上搁竿而起，掀起一阵阵疼痛。很长一段时间，我的心情都是阴云密布。

前些日子，听见儿子的手机里放出一首歌，叫《我还年轻，我还年轻》，一个短句重复了两遍，像是在强调着什么，以感叹或者宣告的方式。歌中，一句歌词深深打动了，我，“给我一瓶酒，再给我一支烟，说走就走，我有的是时间”。我下定决心，趁着回老家的日子，带上烟，带上酒，去山水之间痛痛快快地走上一遭。

老家离城市比较远，所以保持着淳朴的山清水秀的模样。我去的时候，刚下过雨，云雾成烟，与炊烟连在一起。村子里，时

光缓缓地推移，就像太阳的影子从一户人家的屋檐下挪移到另一户人家的门口一般，在古老的墙壁与滑腻的青苔上能轻易找到时间的证据。

那条老路也还在。几十年前，因为家境贫寒，我每天凌晨都会挑着大粪，走上几十里的路去卖，如今重走当年路，也别有一番滋味。

江边，风悠悠地吹，水轻轻地流，只有鸟鸣咕咕地响起，温柔地按摩着耳畔。重新辨认老树，在脚步里捡拾少年的回忆，不知不觉间，便已向向前走出了很远。这是以前满不在乎的距离，却也是如今鲜能企及的长度。

这里虽然没有禅房花木深，却也有曲径通幽处。蝉鸣拉扯着夏日热烈的抒情，不觉间，呼吸就变得炽热了起来。肺部剧烈地扩张着，在这充满了负氧离子的空气中，尽情地深呼吸，仿佛吸气与吐气更深一些，便

能带走一些肺腑间沉淀下的时间的尘埃。接着，一股股热浪从腿脚处攀爬过岁月，沿着血管长驱直上，占领着四肢百骸，将细胞的欢呼雀跃用汗的形式在后背上表达了出来。久违了，这种舒适的感觉。不由地，就想“行到水穷处，坐着云起时”，让阳光借助我的身体在天地间完成循环与统一。

走在石阶上，我想像自己是一只蜗牛，爬几步便要歇息一下，毕竟身上背着重重的壳。但这样却也更有意思，就像年轻的时候，我健步如飞地登顶，便错过了许多隐藏在细节里的风景，以及一些需要细心去听的自然的歌。

沿着山路，沿着江水，走到家中，洗个热水澡，不禁觉得神清气爽。其实，我们本就是自然里走出来的人，到自然里走一走，亲近一山一水一世界，我们便也会得到自然的祝福与亲近。那晚，我难得好梦一场，直到天明。

青苔

□徐州 孙丽丽

青苔，短短的，细如毛发，青苔看上去给人清凉的感觉。青苔像一个绿色的屏障，将纷扰的尘世隔离开来，给人一个清明的世界。

读唐朝王维的《鹿柴》诗句：“空山不见人，但闻人语响。返影入深林，复照青苔上。”渐渐感受到诗人的心境，对于静谧幽深山林充满了神往。独自坐在山中密林深处，很难见到人的踪影，只有无边的寂静在绵延，偶尔有人从林边走过，谈话声那样突兀地将这寂静打破，然而，一阵喧响之后，山林中的寂静越发深沉。夕阳西下，这时才有几道余光斜射进来，把地上的青苔照得一片明亮，仿佛是一幅油画。

所谓青苔，就是阴湿地方生长的绿色苔藓。陆机在《婕妤怨》里写到了青苔，“婕妤去辞宠，淹留终不见。寄情在玉阶，托意唯团扇。春苔暗阶除，秋草芜高殿。黄昏履綦绝，愁来空雨面。”班婕妤本是好色皇帝汉成帝的妃嫔，她面貌端丽，才华出众，聪颖博辩，刚入宫时受到皇帝宠幸，但随着赵飞燕的受宠，班婕妤命运的冬天也来了，“春苔暗阶除”是对班婕妤不幸的命运和暗淡的人生寄予深婉的同情。

“苔痕上阶绿，草色入帘青。”“青苔半浮石半湿，浣纱人去不多时。”“向夕稍无泥，闲步青苔院。”……搞不懂古人为什么喜欢青苔，似乎古代的阳光不如现代多，古代潮湿幽暗青苔丛生。

我在林中见过青苔，轻轻从它身上踩过，松软的表层下有腐叶有落花。踩在柔软而湿润的青苔之上，我知道，我是踩在悠悠岁月之上。

南京鱼汤面

□陕西汉中 白羊

出差到南京办事，朋友带我去吃鱼汤面。实话实说，这鱼汤面初端上来的时，卖相并不吸引人，就是白不刺啦的一碗，连个葱花什么的都没有。平时美食家一再教育我们，吃东西要讲究色香味俱全，由于这鱼汤面的“色”不够，我勉强陪朋友坐下来。因为正是上班时间，店里人不多，然而很干净，白桌子蓝凳子，外加几盆绿植，环境倒也优雅，权当歇气好了。

我拿起筷子，夹了一箸，一尝，哇——甚是绵滑，再喝口汤，味道鲜美，真是舒服，完全出乎我的预料，吃完后忍不住又要了一碗。

朋友看我吃得高兴，头头是道地给我讲了起来。她说，南京鱼汤面原来是用鳊鱼来制汤，现在野生鳊鱼的味道退步了，不如以前那么味浓，所以追求品质的店家都用四种鱼来制汤：鲫鱼、乌鱼、黄鳝和泥鳅。鲫鱼和乌鱼有鳞，但不要去除，鱼鳞不仅味道鲜，而且胶质多，有利于鱼汤的厚重感。这四种鱼都很鲜美，但是具体的鲜美又各有不同，加起来就是绝好的复合鲜美。全部把鱼肉拆碎，小的鱼骨也保留，用猪油加上葱姜、白酒等慢慢炒香。炒到五六分熟，就加入开水熬制，熬制十几二十分钟，把各种原料捞出，另起炉灶接着炒制。把原料全部炒成金黄色后，再放入刚才熬制过一遍的汤中，文武火慢炖4、5个小时，汤汁已经变成稠浓的奶白色，就可以过滤了，剩下的就是鲜美的鱼汤。这样两次炒制、两次熬制，才能把鱼的鲜最大程度的提取出来，成为一碗好汤。把面条另外煮好，趁着热浇上鲜美的鱼汤，热上加热，鲜上加鲜。

俗话说，人不可貌相，海水不可斗量。素白的南京鱼汤面，如果不是朋友的推荐，我想我一定会错过的。因此我觉得有必要把“色香味”改成“味香色”，食物毕竟是要入口吃的，味道为本，不能被“色香”迷惑。

南京鱼汤面，之所以如此素白，正是为了保持鱼汤本身的鲜美和纯正，素白的汤加上素白的面再加上素白的碗，三素归一，说到底是一份自信和笃定。

青石街

NEW SUPPLEMENT

369号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com