

偶忆

奶奶的小园子

| 吕涛文 |

江南乡下，奶奶住的老屋后面，有一个小小的园子，栽满了各样蔬果。这片承载着我无数美好记忆的“美食乐园”，如今已淹没于工业园的柏油水泥下。

儿时，我和乡间小伙伴最爱在小园子里过暑假。太阳在东边刚刚升起的时候，凉爽宜人，我们这些上学时爱赖床的孩子们，却很早便一轱辘起身，冲向酸酸甜甜的小园子，早饭自然是顾不上。

半亩大小的园子里，连片的葡萄藤缠绕在木架子上，叶子挂着露珠，一颗颗青色的小圆球簇拥着躲在叶子后面，又青又硬的样子，看着看着，嘴巴里便酸出许多唾液来。

架子高度刚刚好，小孩可以自如穿梭，大人只需稍稍低点头就能进去。天热，奶奶把一张大而圆的竹筛子盖在架子上，投下了一片斑驳阴凉，开辟了一块游乐园地。孩子们纷纷拿小剪刀，提个小篮子，咔嚓咔嚓地忙起来了，不管是酸还是甜，葡萄很快就满了一箩筐。小伙伴们在下面摆张小圆桌，放上酒壶酒盅，置点糖果瓜子，“小酒馆”就开张营业了。哥哥当“老板”，将一串青葡萄剥了皮，扔进盛满水的酒盅里，这里的“葡萄酒”引得“客人”们竞相品尝，却涩得人直吐舌头。葡萄总是长不熟就被吃光了，所以总记得葡萄是涩涩甜甜的。

奶奶的小园子是开荒而成，蔬菜也很丰富。

南瓜叶片硕大，碧绿的藤蔓在地上铺展开来，藤和嫩叶可以吃——把茎外面一层毛糙的皮撕掉折成几段，炒一炒脆嫩可口，直接当菜吃或者下面条都很不错；花期一过，藤上就结出

了一个个小南瓜，不用浇水也不用施肥、除虫，立秋后南瓜就成熟了。冬瓜跟南瓜的生长方式很像，不过藤不能吃，结出的瓜块头更大、更结实。墙角边一般都会种上丝瓜，不占地方，沿着砖墙瓦砾往上攀爬、开花，长势很快，一个个圆鼓鼓的带花小丝瓜不久不经意间冒出，最后从藤上垂下来。奶奶留些个头很大的丝瓜不摘，让它长到又老又硬，最后成为一个硬邦邦的枯壳，从里面抽出丝瓜络来，结实的种子从里面抖落，丝瓜络留着洗碗或搓背使，是塑料制品远远比不上的。

小园子就像永不断货的美食仓库，为家人四代人提供着能量和营养。园中的茼蒿（俗称香菜）、香葱、苋菜、茄子、小青菜、番茄、辣椒长势极好，摘下就吃，清香的味道仿佛是在和蔬菜精灵对话，这就是蔬菜本真的味道。

丝瓜蛋汤清爽润肺，豇豆炒着吃，黄瓜凉拌、烧汤、晒成干、制成酱菜都是美味。茄子炒吃油滑可口，整条在饭锅里蒸后酥软绵滑透着清香；葫芦切薄片曝晒晾干保存，炖肉时放点好吃不油腻；冬瓜汤是纯素的，放凉了浇在饭上很下饭。夜里，奶奶怕我们肚子饿了，常把剩菜端出来，我和妹妹吃光光一抹嘴巴，别提多满足了。

记忆中，浓郁的咸香味夹杂着老灶头的烟火味，是最纯粹的奶奶的味道。

奶奶做了一辈子的饭，她说自己做的都是些家常菜，没什么特别的技巧，最多就是锅不一样——城里都用电磁炉煤气灶，乡下用灶头（灶台）做饭。灶头连着烟囱，下面的灶膛用来生火，扔

进去几个山芋，过一会就能钳出香喷喷的煨山芋了。灶膛上架两只大铁锅，一只锅炒菜一只锅煮饭，饭盛出来锅里还有一圈锅巴，锅巴又香又脆，油炸、裹着菜吃都可以。

大伏天人胃口不好的时候，家里就炒“白米茶”，这“白米茶”可不是茶叶，而是炒过的米——把米淘净晾干后，在热锅里翻炒至微黄散发出淡淡的焦香味，干的“白米茶”能保存很久，吃的时候只需加水煮一煮，不稠不糊，粒粒分明，清香爽口，胃口差的人也能吃两碗开胃。

“白米茶”只能算主食，得配着菜吃。家家户户都常备几样自制下饭小菜：萝卜干、酱瓣、酱油豆，早上来不及炒菜了，端出小菜就够。萝卜洗净切成条晒个三五天，入缸腌制时放一层踏实一层，三天后拿出来再次晾晒，第二次腌制七天就可以装坛贮藏备食了。“酱瓣”是苏南地区的豆瓣酱（又叫“酱豆瓣”），跟以郫县为代表的川式豆瓣酱相比，几乎没添加什么配料，制作流程也更简单。吃的时候加点辣椒、豆腐干、猪肉，香味醇厚，很下饭。“酱油豆”是黄豆的另一种副产品，做好后还是一粒一粒的软豆子，散发着浓郁的酱香味。现在丰衣足食的日子要珍惜，奶奶说，过去地主家也都要靠节衣缩食才宽裕些，一碗稀饭就着一粒酱油豆就是一顿饭，大鱼大肉是见不到的。

落霞满天，炊烟袅袅，离家在外的我，每每回到家乡，把桌子凳子扛到门前，摆上碗筷，热气腾腾的饭菜端上了桌，一家老小围着桌子，年逾九旬的奶奶不停地为我添饭，多日的疲乏随着一众欢笑四散而去。

负喧

说书先生与苏式面点

| 殷德泉文 |

上有天堂，下有苏杭，君到姑苏游，除了游苏州园林，听苏州评弹，还应该吃苏式面点。千年的文明衍生了以“苏”当头的苏式文化生活，经常听苏州人说：出门两大事，吃面与听书，悠闲生活可见一斑。

评弹是运用苏州方言的一种说唱艺术，唱腔柔美，泠泠莺声，被誉为中国最美的声音，其艺术特色体现了苏州人追求的精细完美。

苏式面点是一种吻合苏州人饮食口味的面食，注重汤水，精工细作，讲究色、香、味全在，品相极好，工艺上乘。

苏州人讲究的是按时令吃面，如春夏有三虾面、枫镇面，秋天有蟹粉面，冬天有羊肉面。

要说吃面，说书先生（评弹演员）全是美食家老吃客，他们一年四季闯荡江湖，见多识广，吃面可当风雅事，说两桩评弹演员吃面的轶事趣闻。

某年暮春，正值河虾旺季，苏式面店裕兴记隆重推出一只只做一时节的面点“三虾面”。何谓“三虾面”？老吃客一听便知，由虾脑、虾仁、虾籽调料做成面浇，面做成拌面，而不是汤面，这样才不会流失面浇的珍贵，鲜美无比。正逢上海评弹团的弹词名家赵先生正好来苏光裕书厅演出，说唱《珍珠塔》细致入微，调动各种手法让听众饱尝其精华，好一比美食“三虾面”回味无穷。名家演出天天爆满，凭啥？响档艺高有特色。演出在掌声中结束，有两位赵开生先生的书迷即“赵迷”去后台拜望赵先生的艺术，听了十分过瘾，并同时发出了邀请，先开口的一位蛮有把握地说：“赵先生，明天请你‘松鹤楼’吃大餐。”赵先生连忙婉拒。后开口的一位胆怯地说，“赵老师，明天请你吃碗面阿肯赏光，去

“裕兴记”吃三虾面，阿好？奈一定要去格。出虾仁、出虾脑、出虾籽，啥个功夫，鲜美无比，就像你刚刚弹唱的‘进房门又出门’一层又一层地描绘，味道赞噢。”这位“赵迷”将三虾面的手艺味道与赵开生的书艺有机地比较，赵先生会意一笑，正合他意，欣然应邀。两位“赵迷”相对而笑，尽在不言中。

又一年初夏，“同德兴”名店重磅推出时令招牌面——枫镇大面。苏州老吃客、时尚客，蜂拥而来。钟爱苏式面点的评弹演员何止赵先生一人，已故评弹名家杨振言老先生与二三好友特从上海赶来，为尝尝名声四震的枫镇大面，早已定座，临窗一桌。堂内是古色古香的苏式装饰，食客与服务川流不息；窗外是小桥流水，枕河人家，不时还传来弦索叮咚，吴侬细语。杨先生笑容可掬，只见他边开话匣子边有兴而言：“啥叫枫镇面讲拨奈（你）听，相传，乾隆年间皇帝私行下江南又来到姑苏……”吃客早认出大名鼎鼎的名家杨先生，好不高兴，遇上名家说书，吃面吃出外快哉，枫镇大面在食客中又加深了印象。

店经理闻听前来招呼，见了杨先生似见老友，殷勤招呼，并主动介绍起“秘招”：“枫镇面的面汤……”经理还在滔滔不绝，不知谁出一言：“杨先生的书艺和同德兴的枫镇面真是异曲同工之妙。”先生忽觉面香扑鼻，原来香醇汤白清澈见底的枫镇面已到眼下，嗅觉、视觉、味觉一齐对焦枫镇大面，杨先生连声称赞。现今“同德兴”的枫镇面竟上了央视“舌尖上的中国”，其名远扬。

苏州评弹与苏式面点都是精工细作，追求品质，体现了苏州特色。去苏州旅游，不要忘记听一曲苏州评弹，尝一回苏式面点。

下月初，话剧《浮士德》来锡连演三场 看尹铸胜、廖凡同台飙戏

本报讯 歌德的诗剧《浮士德》，源于一个民间传说：中世纪有个叫浮士德的人，通星相，会魔术，懂医道，漫游四方……要把这部鸿篇巨著搬上话剧舞台，让观众看得懂，看得进，难度可想而知。立陶宛戏剧导演里马斯·图米纳斯携手戏剧奖项大满贯得主尹铸胜和柏林“影帝”廖凡做到了。2020年1月3—5日，话剧《浮士德》将在无锡大剧院连演三场。

据介绍，这是该剧的第一轮全国巡演，总共挑选了全国五座城市，将先后在南

京、西安、杭州、无锡演出，最终在北京举行首轮巡演的压轴演出。“这部剧是抢来的。”无锡大剧院票务经理崔建彬介绍，今年上半年，里马斯·图米纳斯执导的戏剧杰作《叶甫盖尼·奥涅金》在中国巡演引发轰动，观众对他的作品期待很高。而话剧《浮士德》也是一部文学性很强的作品，吸引了一批高素质的观众。目前，该剧在无锡的票房已近七成。

话剧表演对演员的要求很高，话剧《浮士德》更高。这部剧长达3个小时，台词多

而难，再加上肢体语言，可以说，《浮士德》是世界公认最难演的剧之一。尹铸胜接受媒体采访时透露，每次排练和演出，他和廖凡起码都要湿透四件衬衫、两套马甲。在这非同寻常的3小时里，尹铸胜饰演的浮士德一时深陷追求生命意义的思想漩涡，一时为情所困狂热奔放。他喝下女巫的神药，从垂垂老矣重返青春；他对纯洁美丽的玛格丽特一见钟情，化身恋爱中的小青年，整颗心为美人魂牵梦萦，一不顺心就发脾气，躺倒在地打滚闹腾。



另一位主演廖凡饰演的则是拥有许多可爱时刻的魔鬼墨菲斯特。他玩世不恭，荒诞嬉闹游戏人间，时而化身迷失的小狗，时而是渊博的学者，与女巫共舞、跟寡妇调情，颠覆想象。女主角玛格丽特的饰演者是曾出演过《婚姻保卫战》《北京青年》等多部电视

剧的女演员曾泳醍。她塑造了一个青春懵懂、追寻真爱、敢于和命运抗争的天真少女形象。剧中还使用了大量舞蹈元素，地灵、恶灵和女巫运用变化的身姿展现人物性格，在灵动可人和邪恶恐怖间游走，令人难忘。

(乐章)