晚风·龙光塔

老味葱香面

| 陶都风 云小游 文 |

国人对吃是十分讲究的，开门七件事“柴米油盐酱醋茶”，无一不是围绕吃来展开。万千美食中，面食是无法绕过去的一个话题。原汁原味的饮食风情，在街头巷尾面馆师傅的一撑一弹中，便得到了十足的彰显；面的世界，没有谁具有一统江湖的独尊地位，那些红汤面、白汤面、凉面、热面、荤面、素面以及林林总总的各种“浇头”面，它们都散在人间烟火里各显神通，满足着不同食客的味蕾需求。

宜兴人对吃面，也有着超乎寻常的喜爱。百年来，“老味葱香面”一直就是最受宜兴百姓喜爱的传统名点。在当年的宜兴老街上，来一碗一角二分钱的“葱香面”，是人们与生活温馨相处的一种方式。漂泊游子的丝缕乡愁，尽数融在了回忆里母亲埋首厨房为自己下一碗面的暖黄光影间。吃一碗好面，就像听一段戏曲的慢板。在这个快节奏的时代，总需要留一些时间，享受从前那份令人怀念的浪漫。面食味道，承载了你我心中关于家乡的最初记忆。

记忆需要留住，更需要传承和发扬。芙蓉饭店在老一辈厨艺大师的悉心指导下，经数百次潜心琢磨，用最地道的食材，终于让一碗香喷喷的“葱香面”以崭新的模样回到了餐桌。三碗甘露水，一缕玉琼丝，清白不少，芳香自恣。经久不散的面香不慌不乱地往人鼻里钻，直达心田去，气味如涟漪般层层漾开，美如画卷。如今，脱胎于芙蓉饭店的新芙蓉大酒店除了以“宜帮菜”立足本土外，更以一碗芳香四溢的“葱香面”赢得了食客的心。

说起新芙蓉的葱香面，掌门人朱水珍的自豪之情溢于言表。她表示，新芙蓉宜兴味的老味葱香面，取材自传统种植的有机香菜和香葱，所用油则是纯正的老芝麻油，从和面、揉面、切面、煮面，均强调手工细作，工艺严格。在尽可能发挥食材原味的基础上，用适当的烹饪手段，将食物的隐藏属性彻底发掘，最终达到一种微妙的口味平衡。戏法人人会变，各有巧妙不同。但对于一碗面来说，原材料为天，逆天则食不甘味；调味为地，失地则根基尽丧；中间为人，以刀工、火候、制法加以调和，终合天地人三才之成，美食即得。

滑溜之余又不失筋道，是大众眼中评判一碗面能成功捕获自己味蕾的关键。新芙蓉负责制作葱香面的师傅揉面之时，会谨慎地拿捏着放一点点盐。盐少了，面条没有韧性，一扯就断；盐多了，面条根本拉不开，适得其反，只有经验丰富的老师傅才能刚好掌握这份拿捏放盐的技巧。判断面最终揉没揉到位，起泡是硬标准。何为起泡？便是一个个小泡自面团表面缓缓浮出，以手按压上去，好似充盈着鼓鼓气体。

要滑溜之余又不失筋道，仅反复揉捏还是不够的。揉好的面一定要醒一醒。醒面的时间由温度以及面的硬度决定。一般来说，温度越低或面越硬，醒面的时间就越长，反之则短。软硬的掌控，也靠经验。制作葱香面师傅采用的醒面方式，既省时又省力，他将面团揉十几分钟醒一会儿，再揉一会儿再醒一会儿，如此三余次，待打眼一望过去面团通体光洁似玉，也就算大功告成了。而后，将醒好的面团按成一张厚饼模样，涂抹上食用油，置于一旁待用。涂油，可在拉撑面团的时候不粘手。重复拉长、对折、再拉长的步骤多次，葱香面的细滑筋道口感才有了最起码的保障。

人间烟火里，吃能治愈人。汤热、面热、碗热，单凭热乎乎的一碗面挺立美食江湖，没有任何的浇头，恰似不染风情的亭亭女子，让人怜爱得不行。在新芙蓉用餐时，我经常会听到食客对服务员说：“来碗葱香面！”看来，一碗地地道道的“葱香面”，已经成了招牌。据介绍，在销售最旺的黄金周期间，新芙蓉的“葱香面”一天最高能销售一千碗，年销售则达到了10万余碗。看来，爱上一座城市，就是爱上她山水乡土里孕育出的美食味道。老师傅慢慢做，食客慢慢吃。做面的不急，吃面的不躁。热络络的瘦面略有韧劲，慢慢品味，越吃越香，滋味润心，回味悠长。这一碗葱香面承载了数代人的美好记忆。可能就是所谓最简单的食物，往往带来的，都是最动人的纯粹。

宜兴味葱香面，藏的是一份初心，守的是一种情怀。人间飘葱香，面中滋味长。晨光熹微之际，和家人朋友一起，慢慢地吃一碗老味葱香面，感受旧时繁华，体会江南水乡陶式生活的恬淡与雅致。

这一刻，时光回溯，岁月安静祥和。

忆旧·古运河

我的小学在长安

| 姚静芳 文 |

我的小学，位于江南乡土之间，一个叫长安的地方。在无数古雅的典籍里，常和“长安”这个字眼不期而遇。从“长相思，在长安”的缠绵悱恻，到“春风得意马蹄疾，一日看尽长安花”的畅快肆意，再到“总为浮云能蔽日，长安不见使人愁”的沉沦惆怅，从儿时起，长安在我心目中总不由自主渲染上几分岁月的光晕和烟云。

长安的小学，极小，最开始是在一座庙里，后来搬迁到一处相对比较正规的校园。一排两层楼的房子，坐北朝南，堂堂正正，三面围墙，西侧有一条蜿蜒流淌的小河，青草茂盛，河水清澈见底，是孩子们天然的乐园……这样的画面，定格在记忆深处，虽遥远而历历在目，一切仿佛就在昨天，却亦同这家乡长安，渲染上了岁月的恋恋风尘。

小学虽小，各项教育教学制度却极为完备，语文、数学、政治、历史、地理、音乐、美术、体育……但凡镇上中心小学有的课程，我们这里一样不差，全校老师虽然只有三四位，却个个都是无所不能的天才。一位华老师，教我们低年级除体育外的所有课程，会画画，也弹得一手好钢琴；一位陆老师，教我们高年级的语文及其他众多在我们孩童眼里看来“日趋艰深”的课程，严谨睿智，学识极为渊博；而校长张老师，则包揽了全校所有年级的体育课及高年级的数学课，可谓“文武全才”。每当我在涉及数字的问题上出现细微差池，我总能无比坦然又无辜地笑笑说：“谁让我的数学是体育老师教的呢！”

小学是人生启蒙的起点，是价值观初步定型的关键期，更是一个人精神成长的“秘密花园”。感谢我的小学，让我们可以在这里尽情地自由成长，接受知识的浸润和文化的熏陶。令人印象尤为深刻的是，学校里经常组织各式各样丰富多彩的活动，如每学期开学伊始全校师生一起“割野草”，去鼋头渚、苏州等地“春游”“秋游”，全体师生远足赴斗山祭扫革命烈士……小学科学完备的教育培养了我们健全的人格和积极向上的人生观、价值观，为我们的人生绘就了温暖的底色，校正了正确的精神航向。

曾和同学冬梅在小学教室楼前留下一张合影，照片里的我，头大胳膊小，标准一个“小萝卜头”。喜欢一个人在空旷的操场上踯躅独行，风掠过发际，脚底的野草绵软温柔，踩上去发出沙沙的声响……对于尚是小学生的我，250米跑道的操场都已经辽阔得像整个世界了。

时光一瞬而过，当年的小学已于2000年并入长安中心小学。而无论我身处世界何方，心里总是牵挂着它。那些事，那些人，成为我童年时光里最灿烂的回忆。

情趣·健康桥

戏单之趣

| 胡建琛 文 |

收藏戏单，并没有刻意而为。当初成立首个区级收藏家协会，藏友大多收藏的是名人书画、各色古玩、陶瓷红木之类；也有专门收藏酒器、“红色”物品的，那些大小酒缸没处放，区作协牵线搭桥，把它们引进到玉祁酒业酒文化博物馆，扩大江南酒文化及藏品影响力。藏协邀我参加，问平生收藏点什么，我不假思索：收藏戏单。

戏单包括节目单、戏票、海报等，主要收集的是前两种。绝不敢“自夸”收藏，无非因爱好戏曲，有时为一部心系的好戏，奔赴南京、市里、街道社区等连续“追戏”看上10多场次。此外，亦组织参与了不少文化活动，所以不知不觉积累很多戏单。

细细翻看它们，这些戏单“会说话”。《珍珠塔》《青蛇传》《陈阿尖》诉说劝人为善；《红花曲》《锡商》《惠山泥人》《泰伯》《徐霞客》演绎经济人文；《平凡的世界》《戏台》《柳暗花明》《桃花朵朵开》讲述人生至理；《歌唱祖国》《江姐》《焦裕禄》激扬奋斗精神；《大运河·流淌的文化》《竺韵流芳》《锡剧名家名票》唱响玉祁戏码头；《惠风和畅——公益新年音乐会》《中国·惠山前洲乡村戏曲节》《好人礼赞》《惠风雅韵沁书香》彰显惠山特色。

锡剧、越剧、京剧、话剧、评弹及文艺汇演……各种戏单百花争艳，其中有小戏《采访》《打分》《今又中秋》、评弹《幸福在心头》、少儿戏曲《新苗正嫣》等摘取各个奖项，有演职员、剧照、剧情、剧团介绍，有生旦净末丑、国内外戏曲艺术，小小戏单包罗万象，同时侧面反映了时代变迁的一个个深刻“印记”。

戏单越做越精致，从单张、折页到多页，还有半幅式、书签式。惠山区锡剧艺术传承中心创演的大型原创现代锡剧《好人俞亦斌》，参演第二十届中国上海国际艺术节，获无锡市“五个一工程奖”和“文华奖”；《追梦路上》获评“紫金文化节”入选剧目，并代表江苏唯一晋京参加全国少数民族会演，荣膺“优秀剧目奖”，戏单自然水涨船高了。

“2021太湖文化艺术季”开幕了，相约好友观摩开幕式、原创锡剧《烛光在前》、京剧《红鬃烈马》等，戏单又多了。人生如戏，戏如人生。文友说：“作家应该多看些戏，借以汲取戏曲养分，比如在剧情发展、戏剧冲突、氛围语言等方面的有益精华，以利提升文学创作水平。”诚如斯言，这是由戏单引发的题外话了。