

江苏

俗世

A12

老家的戏园子

■文/余殿福

老家在豫北乡下，是乡政府所在地，戏园子是乡里召开大型会议的场所。戏园子建造于上世纪五六十年代，有十来米高。上世纪七八十年代，村子里基本上都是三四米高的房子，这么高的戏园子在村子里俨然是鹤立鸡群。按城市里的叫法，戏园子称作“礼堂”更合适。可能是因为经常有戏剧团在此演出，村里人喜欢叫它戏园子。

戏园子舞台很宽敞，有足够的纵深，便于剧团演出时设置层层帷幕。观众席区域较大，长和宽都约有四十米，十几根直径约三十公分的木质立柱支撑着长长的横梁，横梁离地面有十来米高。凳子是水泥制的长条凳，整个戏园子可以坐二千多人。

上世纪七十年代和八十年代初，村子里基本没有电视，业余文化活动也不多，看大戏就成了人们主要的业余文化生活。戏园子里经常演出的剧种有豫剧、河南坠子、河北梆子、山东早班等，种类挺多。剧团有出名的，也有不出名的。出名的剧团尤其是县豫剧团演出时，看戏的人非常多，门票能卖光，偌大个戏园子常挤得满满的。

每当有演出，尤其是有名的戏剧团来时，周围村庄的人都会不辞辛苦，步行数里甚至十余里路来看戏。越是人多，小孩越是凑热闹。小孩不需要买票，混杂在大人中间，检票员视而不见。因为家离戏园近，我看了不少免费戏。那时年纪小不懂戏，大部分都没记住，只有一部戏印象蛮深，名字叫《状元与乞丐》。内容大概是兄弟俩同时生了儿子，以算命谋生的舅舅判定一个会成为状元，另一个会成为乞丐，结果却完全相反。

不清楚从何时起，来演出的剧团越来越少。没戏演时，

电影队会时常放电影。新电影片子初到村里时，电影队常售票放映。当时村里只有少数人家有小尺寸的黑白电视。每个新片放映都会有不少的观众，戏园子会重现演戏时的热闹景象。《少林寺》、《红高粱》一类的大片会连放几天，票价也不便宜，一些人为了逃票会从与戏园子紧靠着的人家翻墙进去。

有剧团进驻时，戏园大门敞开，小孩就进去玩。玩法有三：一是滑柱子。十几岁的小孩不晓得害怕，沿楼梯爬到二楼，越过平台护栏，抱着光滑的木柱子哧溜一下滑到一楼，乐此不疲。二是比赛跳凳子。就是从这条长凳上向另一条长凳上跳，从第一排开始一直跳到最后一排，看谁跳得快。水泥做的凳子，有棱角，高约五十公分，间隔约七十公分，撞上去会受伤，这种玩法若被大人发现了会遭骂，可小孩子们天生喜欢冒险，骂过了照样玩。三是躲猫猫。几个人藏起来，一个人找，抓到了重新来。戏园子里地方大，可藏地方多，有的躲在柱子后面，有的藏到楼上，胆子大的敢钻进舞台下面。就这样，一帮小孩在戏园子里追来追去，常玩得忘了回家吃饭。

玩过过后也做些正事，就是捡烟头。每次大会、演出、电影散场后，条凳间会留下不少的烟头，小孩子们会顺着凳子一排一排去捡。当然，捡烟头不是为了环保，那时还没有环保概念，主要是为了卖钱。把烟头撕开，取出里面的烟丝，攒到一定的量后可拿到集市上卖些小钱，小孩子们就用这些小钱买作业本和图画书。

前年回老家时发现，戏园子已经不在，几个生意人合伙在原来的位置上砌了座三层楼房，下面做买卖，上面住人。

“让”，生活的智慧

■文/董玉康

退一步海阔天空，说的就是让。让是一种态度，一种气度，是可以有原则的让。工作中遇到强势之人，可以避其锋芒，为了共同的目标，把荣誉和成绩让出一些。家庭里对家人可以多让一点，有快乐让他们多享受，有摩擦则要暂时忍让冷处理，让他或她把不痛快发泄出来。让，不是因为对方有理，只是为了让火气降温，这是你的宽容和大度。

都说做人要温、良、恭、俭、让。我觉得，让是最具智慧的。让的里面，更多的是一份宽容之心和大度的胸怀。

娱乐的时候，打牌只要不赌钱，就是很好的活动，打牌里面也有让的道理。一味冲在前面，常常会输得很惨，相反有时牌面上让一让反而会有

更多的赢面。

炒股也一样。不是说有人买了股票忘记了，反而赚了钱吗？

生活中有许许多多的事情，是没有理由去一一计较的。即使你是一个坚强无比的战士，也得让过一发发子弹和炮弹。把生命保存下来，你才有机会战胜敌人。就好比庖丁解牛，刀再快刃再薄，也要让过那些坚韧的筋骨。

让是退让，是由退而进的让，是谦让，是给你无穷智慧的让。



细品镇江特色面点(上)

■文/张忠盛

西晋永嘉之乱后，北方望族带着北方作物和先进的农耕技术，渡过长江。他们渡江后迁徙的第一站是镇江。他们的到来，不仅改变了镇江原有的粮食作物结构，也将北方的面食习惯带到了镇江地区。特别是随着隋朝京杭大运河的开辟，镇江作为联系中原王朝与六朝以后新兴的江南经济区之间的漕运孔道，渐渐形成了一个繁盛的航运与商业城市。宋代，经镇江漕运的粮食占全国的近七成；清朝，镇江号称“银码头”（上海是“金码头”），洋行遍布，货栈林立，沿运河的茶馆酒肆灯火辉煌。正如诗人查慎行描绘的“舳舻传粟三千里，灯火沿流一万家”，镇江的餐饮业得到空前的发展。据说，元代意大利旅游家马可·波罗游览镇江以后，把制作面条的技艺带回意大利，既而传遍欧洲。

镇江点心很有名，早在二三百年前就名扬大江南北，江淮流域，被称为“江帮”，以示与一江之隔的扬州“扬帮”点心有所区别。

镇江点心中最出色的是“包、饺、烧”三样。即蟹黄汤包、蟹黄蒸饺和蟹黄烧卖。其中蟹黄汤包最具盛名，蜚声海内外。宴春酒楼蟹黄汤包1984年荣获“江苏名特食品”称号，1990年被商业部授予“全国饮食业优质产品金鼎奖”，1992年又被中国烹饪协会授予“中华名小吃”称号。其生产工艺被列入江苏省和镇江市非物质文化遗产保护名录。

宴春酒楼蟹黄汤包的特点是体小、形美、皮薄、馅足、汤饱、味鲜。面皮采用小酵发酵，柔韧而有筋道。经过三翻七拍后，四周较薄，中间稍厚，能兜得住汤而不致掉底。二十四道花纹的收口处形成鲫鱼嘴，放在笼里像座钟，挟在筷上像灯笼。蟹黄汤包的馅心主体是肉馅、蟹黄和皮汤冻。肉馅采用新鲜猪肉斩剁而成，蟹黄则是采用活蟹剥肉，经过特殊加工熬制成的蟹黄蟹油。皮汤冻则是采用鲜肉皮，洗净煮熟，再加工剁成细粒，配以各种作料，高温熬制。鲜肉皮含有丰富的胶原蛋白，在常温下，经冷凝后，又会还原成液体，渗入肉馅，所以只宜热吃。蟹黄汤饱易破，必须连笼一起上桌，因此又有小笼汤包之俗号。

热气腾腾的汤包，只只晶莹剔透，二十四褶花纹清清楚楚，一丝不乱，滚烫的汤汁，在内晃动，令人赏心悦目。食用汤包大有学问，不能“见色而忘情”，肆意猛咬，不仅会烫伤舌头，汤汁溅出，还会殃及

他人。镇江人总结了一套吃蟹黄汤包的方法，即：轻轻提、慢慢移、先开窗、后吸汤。惟其如此，方可无虞。食用蟹黄汤包时佐以镇江恒顺香醋和鲜姜丝，风味更佳。

蟹黄蒸饺花纹清晰、形似柳叶，皮薄晶莹、映透蟹油。馅足汤多、蟹香诱人，也是脍炙人口的精品。蟹黄蒸饺馅心和蟹黄汤包相同，成品细巧美观，每只饺子都要折叠出三十三道花纹褶子，且呈柳叶状。

蟹黄蒸饺还有一段凄美动人的故事。传说刘备病死白帝城后，夫人孙尚香痛不欲生，登上北固山投江自尽。人们在祭奠孙夫人时，用猪肉糜和蟹肉做成包子作为供品。后来，民间也广为食用，代代相传便演变成了今天柳叶形的蟹黄蒸饺。蟹黄蒸饺和蟹黄汤包口味相仿，外观则漂亮得多。其差异在外皮上，蟹黄汤包的面皮是经过发酵的，蟹黄蒸饺的面皮是用开水烫制的。

烧卖，有人形容它“形如花边帽，香是自然成”。烧卖因馅心的不同而名称各异。用糯米做馅的，叫糯米烧卖，用蟹黄和肉糜做馅的叫蟹粉烧卖，用茼蒿、青菜、荠菜做馅的叫翡翠烧卖。翡翠烧卖“色如翡翠玉，味赛神仙宴”，是镇扬细点的名品，已有二百多年历史，曾作为镇江焦山定慧寺的招牌面点上了皇帝御宴。过去的纯素菜馆“一枝春”的翡翠烧卖很有名气，一笼四只，皮薄似纸，白中透绿，色如翡翠，汤汁盈口，甜润清香，价格公道，总是食客盈门，供不应求。

翡翠烧卖制作过程中要控制好三个环节，一是馅心料的烫焯，二是面皮的制取，三是包馅捏皮。馅心的蔬菜要保持碧绿如鲜，面皮要软硬适中，有韧性。包馅捏皮则要快速细心，一手托起面皮，放入馅心，随即五指合拢包住馅心，顶在外皮的四分之一处捏住，捏出烧卖的“颈口”，再将烧卖在手心转动一下位置，用大拇指与食指捏牢，让馅心微露。放入垫有马松松针的蒸笼内，置旺火沸水锅上蒸约四至五分钟，精美的翡翠烧卖就可出笼了。翡翠烧卖，碧玉琼浆，香不腻口，太烫固然不能立刻进嘴，但切不可放冷了再吃，油冷馅儿僵，味道就差了。

微言乱弹
wei yan luan tan

