

江苏

俗世

A12

当年肖家饺面店

■文/王晓明

上世纪50年代的镇江，大西路天主街（今人民街）内有个肖家饺面店。这家老字号餐饮店紧挨着大名鼎鼎的宴春酒楼，名气虽不及宴春、同兴楼等酒楼菜馆，但所供应的面食点心有他人难及之处，受到镇江市民追捧，不少外地客人也慕名前来。

肖家饺面店的主打产品是馄饨、饺面，此外还有烧卖、包子、凉面等，价格也很适中。所谓饺面店，是因淮扬一带把小馄饨叫做淮饺而得名。因此饺面就是馄饨面，把面条与馄饨放入一锅煮，再盛入放好作料的同一碗中，既能吃到面条的爽滑，又品味到馄饨的鲜美，一举两得。一碗热气腾腾的馄饨上桌，透过薄薄的馄饨皮能看得见里面嫩红的肉馅。馄饨汤鲜美，口味厚重，面汤上泛着油花，有星星点点的青蒜绿叶点缀。喝一口汤，透鲜，个中秘密要吃到碗底才能揭晓。原来，碗底上有一层暗红色的虾子，鲜味全靠它。饺面内添加了胡椒面，微辣，去腥，开胃。

每天天刚蒙蒙亮，肖家饺面店的后作间已是灯火通明。师傅们有的站在半人高的树墩子做的砧板前斩菜，刀起刀落铿锵有力；有的调制馅心；有的捏包子、裹馄饨。一口锅热气腾腾，骨头汤咕嘟咕嘟，汤熬得雪白香味扑鼻，鼓风机“呜呜”地响个不停，火苗蹿得老高。另一口大锅里水上下翻滚，下面的师傅将一大捧水面丢进锅里，然后将十多只碗放好作料依次摆放在灶台上。面条熟了，师傅一手拿一双特制的长竹筷，一手拿一只篾制的竹兜，将面条叉进竹兜再颠两下，让面汤尽可能地漏出竹兜，使面条吃起来爽口。下饺面比下光面程序多，因为面条和馄饨煮熟的时间不一样。馄饨要先下锅，然后再下面条，否则不是馄饨不熟，就是面条烂。馄饨分红汤白汤两种，红汤馄饨用煮开的生酱油加虾子做汤底，再加上蒜花、白胡椒，挖一小块猪油或加点麻油；白汤则用猪骨加姜葱酒熬闷数小时制成。

蒸包子要凭经验来判断包子是否成熟。生馅包子蒸长了

不行，蒸短了也不行。如果是肉包子，时间短了肉馅不熟，时间长了肉馅不嫩，甚至会穿底，导致馅心汤汁漏出来。师傅们的记性要好，要记住哪笼是先上的哪笼是后上的，笼里是菜肉包子、豆沙包子还是鲜肉包子。蒸的时候要注意品种搭配，还要准备翻笼，即将上层蒸笼翻至下层，下层的翻至上层，一刻不得休闲。蒸包子的师傅抹布不离手，端笼都要带抹布，还得体力好，一口气要能端数个乃至十数个蒸笼。肖家饺面店的糯米烧卖堪称一绝，香糯肥软但不失嚼劲，油润可口，咬一口油直滴。在那物资匮乏的年代，让肚里缺少油水的人们煞是享受。菜肉包青菜碧绿，肉丁肥瘦相间，馅料肥而不腻咸中略甜，吃到嘴里满口生津齿颊留香。

肖家饺面店的面条、馄饨皮、肉馅和调料制作工艺有独特之处，其中师傅和面的水量、兑碱的分量和面皮机轧的次数最为关键。就说馄饨的肉馅吧，不仅要肥瘦搭配配上葱姜，还要掺一定量的水，往一定的方向搅拌，搅拌的时间全凭师傅的感觉，搅拌的功夫到位了，肉馅的口感才会鲜美。另外，肉馅所掺的水要适宜，水掺少了，肉馅口感不鲜嫩；水掺多了，肉馅味淡，且馄饨皮容易被水胀破。此外，烧卖、包子也各有做法，作料配制也很讲究，虾子酱油是特别熬制的。

肖家饺面店主要面向普通市民供应早、晚市。早市第一拨是行色匆匆吃完赶着上班的工人、职员和上学的学生，到了九点之后就是卖完菜的农民、小摊贩、拖板车的以及过路的旅客等。农民把菜筐放在店门口边摆在一起，边上放着几根扁担，小心翼翼地手绢里掏出当日卖菜得来的票子，买两个烧卖下一碗饺面，吃得心满意足。下午第一批食客是老人们带着孙辈来吃下午，接着就是下班后三五同事、朋友相邀来吃点心的，一些过路的客商也来就餐。此时，店堂里已是座无虚席，后来者只好站着候座。还有不少市民会拿着钢精锅、茶缸子、饭盒等把馄饨、饺面、烧卖、包子买回家吃，店堂里挤得满满当当。

如今，肖家饺面店已消失在镇江的商业版图上，很多老饕们还会在茶余饭后谈起它。

陈大妈的手擀面

■文/于锡强

1968年，18岁的我下放到农村，在村里陈大妈家搭伙，她做的手擀面我可喜欢啦。

那时农村妇女非常辛苦，不光要在队里干活，下工还要煮饭烧菜、忙自留地、喂鸡养猪。陈大妈干农活是把好手，割麦、插秧、锄草、扬场处处干在头里。她做手擀面时，我会帮着烧火，耳闻目睹也知道了一些门道。先在瓦盆里边加水边均匀地搅拌，等温度相当了，再倒在饭桌上揉成一团，反复揉至浑然“熟透”，看上去细洁滋润，拍上去有点弹性才算揉好。取出一根二三尺长的擀面杖，先用擀面杖将面团擀成扁平状，随后均匀地撒上极薄的一层干面粉，卷起后在桌上擀起来。那时的农村几乎每家都备有这样的擀面杖，做面食时少不了。通常都用上好的硬质木料做成，粗如老式的日光灯管，用久了便通体圆润而光洁。之所以要撒一层干面粉，是为了防止面层之间粘在一起，使之在滚动中不断变薄延伸。等这头擀开几寸了，再展开撒上一层干面粉，接着换个方向卷起来继续擀。一般情况下，如是反复几个回合，最初的这块“面坯”就变成了一张连四方桌都难以放下的土布般厚的“薄饼”。这时在“薄饼”上再撒上一层干面粉，卷好后双手拎起，折叠成宽20公分左右的形状，垫上砧板后用菜刀依次切开。切完用双手分几次抄起，抖开后便成了一捧捧细长的面条了。

擀面和揉面都是体力活，要拿捏得准，否则下出的面会糊，面条连在一块像疙瘩，不好吃。陈大妈用手一抖，根根长线

如风吹柳条，纷纷滑落腾腾的锅中，熟后捞出。手擀面不像机制的面条下锅后会有股碱水味，更不会稍不留神面就涨了。那时农民家烧的都是柴灶，下起面条来总是“一锅端”，但手擀面照样长久保持着润滑瓷实的质感。尽管那时受条件限制，下面条时根本不用荤汤，也从不放味精等调味品，但锅汤里刚采摘的蔬菜却不少：苋菜、青菜、茼蒿、南瓜，还有葫芦、缸豆、茄子……红的、绿的、金黄的五颜六色煞是好看，且是天然绿色食品。锅汤里只少加些粗盐、豆油或猪油，面条煮沸了撒上一把韭菜末，面锅里就会冒出一股香味，辨不清是麦香还是菜香，吃到嘴里咸鲜味甘，直舒畅到五脏六腑。

陈大妈心地善良，待我像自家的孩子。端午节的粽子，夏至的饺子，七月七的巧果……总是劝我多吃一点，还帮我队里分的棉花织成土布。我最喜欢和陈大妈一家人围坐在桌上捧着大碗吃面，全是“咪溜咪溜”的吃面声。面条好吃菜更香汤也好喝。那时我因为体力劳动消耗大，再加经济条件所限，个把月也难见荤腥，肚里没油水特别能吃，眨眼间一碗面便风卷残云般地下了肚。一碗不够，再来一碗，最多的一次我接连吃了四碗，肚皮撑得圆鼓鼓的。

现在面馆的面条花样越来越多，面汤也越来越讲究，长鱼面、三鲜面、牛肉拉面、腰花面、味干拉面、烩面……但我总觉得不如陈大妈做的手擀面好吃。

也说孔融让梨

■文/徐翱

下面是两则关于“孔融让梨”的新闻。

美国老师口头提问：我会不会让梨？为什么？美国孩子的答案五花八门：我不会，我吃大的，邻居小孩小，大的他吃不了；为了让他们高兴，我吃大梨，妈妈和哥哥希望我吃大的；哥哥很坏，我不会让他；我比弟弟大，我当然吃大的，大的吃大的，小的吃小的；我不爱吃梨，我哥爱吃，他全拿去好了，我不在乎……妙趣横生，童言无忌。且每个孩子都得到老师一句“good try（很好的尝试）”的赞许。

中国老师书面提问：如果你是孔融，你会怎么做？对于某一年级学生回答“我不会让梨”的答案，老师打了一个叉。因为出题老师想当然地认为学生会回答“我会让梨”。

当我们的老师只有一个标准答案时，美国老师用N个答案颠覆了我们的传统。或曰文化差异。也罢，无论有什么样的

差异，总得尊重人的天性，特别是孩子的天性。就像孩子在学会独立行走之前，需要经历爬行阶段一样，如果剥夺孩子的爬行，将会影响其身体的协调性，甚至影响未来的阅读、写作和语言的发展，流失了“牛顿苹果”和“乔布斯苹果”生长的土壤。

我们可以提倡让梨，也可以允许各种不让梨的理由成立。让有让的道理，不让有不让的理由，关键是不就此扼杀孩子的天性，不可让孩子从小就压抑自主表达真情实感的欲望，而过早地靠上“舆论一律”。几岁的孩子，“让”与“不让”，无关乎法律，也无关乎道德，由他去好了。



编辑 沙艳秋
版式 郑海仑
校对 李长辛

微言乱弹
wei yan luan tan