



慈城碱水面

宁波市教育局教研室退休教师 章才根

古镇慈城距宁波城区20公里,面条就有差别。慈城碱水面碱性重,色黄,条粗而长;城区面条碱水放得少,色白,条细而短。我在市区工作后,有几次约同事上酒店用餐。酒喝得差不多,有人点一大盆阳春面,都说好吃。我心里不服气:这也叫好吃?跟家乡慈城面条比,差多了。

慈城各面店一大早进新鲜生面。生面用大锅煮,时间不能太长,过了,面柔软,吃起来没有筋道;也不能太短,没煮透,面硬涩,汤味进不去。这分寸,店主全凭经验掌控。煮后过凉水,光滑,有弹性。然后按碗定量,一斤分四份,大小一致,在大竹匾里像下围棋那样码起来,纵横有序。

五十多年前,在镇上吃面条,只能上两家饭店。一家叫“大众饭店”,另一家叫“伙计楼”,都在解放路上。“大众饭店”经营早点和午餐,面条有光面和馄饨面。“伙计楼”经营午餐和晚餐,早点瞧不上;也售面条,有肉丝面、小排面、什烩面等等。“伙计楼”好像不售光面。

光面,即纯面条。光者,裸露也;面上没有其他食材覆盖。大众饭店的光面,其实味道很不错。计划经济年代,大众饭店有定量的肉类配给。猪肉、猪头、猪心、猪肺在大锅里慢慢煮熟,不捞出,留着中午出售。大锅里的热汤叫汁水,厨师去浮油称之高汤。售面时,碗里放少量盐、酱油、味精;穿白褂子、戴白帽的大厨从煮肉的锅里取汁水,勺子高悬,冲在碗里。碱水面在另一沸水锅里氽一下,捞出,滑入碗中。别急,要撒一点葱花,面不寂寞;大厨这才唱道:“6号——大光面一碗——”。城区的饭店也有光面卖,叫“阳春面”。面不咋的,名称倒取得很响亮。

我上面三位姐姐,下面一位小弟,姐弟五人。我一出生,全家稀罕得不得了。我生日在农历六月下旬,一家人都记得。离生日还有好几天,祖母开始说:“再过几天,大狗生日啦。”

生日吃面条。我七八岁时,生日那天早上,祖母会陪我去“大众饭店”,小弟也跟着去。祖母给我点一碗馄饨面,给小弟点一碗小光面。馄饨面,一毛三,馄饨有五个;小光面,六分,只能撒一点葱花。小弟不能有意见,因为我生日,主角。面端上方桌,我分两个馄饨给小弟。

大众饭店悬挂的风扇转得很慢,用心看可以分辨出三片叶子。祖母坐在旁边,用芭蕉扇给我们送凉,她看着两个小猪一般的孙子,吸溜吸溜地进食,满眼溺爱。

“伙计楼”,我也去吃过几次面条。有一次,留有很深印象。

我十岁那年,晚饭后,全家要在昏黄的灯光下糊制纸袋,眼和手都劳累。纸袋大小规格有好几种,积累到一定的量,按不同规格卖给镇上各商店。父亲为了让姐弟五人保持工作热情,干活一个时辰后,会劈一个西瓜,或者让祖母分每人一个桃子,有时意外地分一包豆酥糖。

一天晚上,壁上挂钟“铛、铛、铛……”敲了八下。大家很困乏,却不见父亲有任何激励上的动静,糊纸袋的速度明显慢下来。十分钟后,父亲叫母亲拿钥匙,打开梳妆台那个放钱和票证的抽屉,拿出一元钱给大姐,叫她带姐弟五人去“伙计楼”吃肉丝面。肉丝面?我们看向父亲。祖母这时欲阻拦,以为不是节日,这样花钱,不像过日子。父亲像孩子犯错一般露着笑容:“兰班(偶尔)一次,兰班一次。”

我们姐弟怕祖母阻拦生效,父亲改变主意,立即浩浩荡荡出发。小弟跑在前面。路边的梧桐树已长出嫩叶,隐在路灯的柔光里。这是一个春风沉醉的夜晚。

到了市心口,望见“伙计楼”没有灯光,心沉下来。但不死心,一直到“伙计楼”门口,看见大门落锁,才万般无奈地转身返回。小弟走不动,几位姐姐轮流背回来。

后来——三十年以后,读余华《许三观卖血记》,读到许三观背一乐去“胜利饭店”吃面的情节,想起儿时那一碗错过的肉丝面,心有戚戚。

“人生有两个悲剧,第一是想得到的得不到,第二是想得到的得到了”,这是英国作家王尔德的名言。我自认肤浅,只信他的“第一”。

“伙计楼”和“大众饭店”在上世纪九十年代末一起消失了。随之出现的是十几家个体面店。竞争激烈,彼此都开发新品种;但碗中主角依然是色黄、条粗而长的碱水面,本色没变。

人们坐着慢慢享用。熟人之间彼此问候、聊天,安逸自在。后来,喝早酒蔚然成风,面店都备有啤酒、黄酒和糯米酒;酒瘾大的,自己带白酒。

那几年,我在母校慈湖中学工作,星期天也常去面店,犒劳味蕾。我吃面不喝酒,怕镇上熟人议论,影响不好。

不知哪一年开始,星期天一早,学校的几位同事会打电话来,约我一起吃早面。此事一发而不可收,断断续续一直到我离开母校。记得常去的是民主路的“王氏面馆”。

店主王师傅有新疆支边的经历,不爱说话;老板娘北方人,爱说话,但手上事多,忙,不给她发挥的机会。

同事依口味各自点面,一人统一付钱。我常点猪肝面,喜欢看王师傅怎样操作。

油八成熟,下姜末、蒜末、辣椒粒,爆香;下猪肝,“嗞啦”一声,很响亮;火苗随之上蹿。王师傅颠勺几下,加黄酒,又加生抽、白糖,加胡椒粉、味精,又颠勺几下。猪肝便在烈火中华丽转身。

我看了几次,了然于胸,不再看。与同事坐在包厢里,慢慢等自己的面。外间响起“嗞啦”一声的时候,我闭上眼睛,帮王师傅爆炒猪肝……加胡椒粉、味精……待到睁开眼一看,老板娘正好端着猪肝面进来。很准。

其他同事点大排面、点大肉面、点熏鱼面、点牛杂面,都享受不到那“嗞啦”的一声,更不能获得如我睁开眼睛时那一瞬的自得和喜悦。

有人提议喝啤酒,每人一瓶,我欣然接受。觉得啤酒类似饮料,不能算酒;又,六七同事挤在小包厢,并无外人,谁会说什么?

同事一起吃面,有一个不成文的规定:学校之事免谈,除此都可以,谈孩子、家属,谈镇上趣事,谈面条好坏。

我此时不太说话,笑听同事胡说八道,得一日之松弛。各同事又何尝不如此?一周教学所形成的压力通过面和啤酒得到了稀释。

我觉得,母校那几年的教学质量跟这家面店是有一点关系的。

2003年,我调往城区学校,舍不得蔡园巷的房子,早出晚归。而星期天吃面的习惯没变。当然,不再跟母校的同事在一起;另起炉灶,改在民权路与蔡园巷交叉口的一家没招牌的面店。

慈城地方小,进面店总遇到熟人。所谓“熟人”,其实不过只是路上遇见点个头,知道是慈城人罢了。我不喜交际,彼此打过招呼,就选一个角落坐下,独自享用。

有人吃完面站起来,付完钱转身:“章老师,慢吃,面钱付过了。”我忙不迭说:“谢谢,谢谢。”心里记住,下次遇上,要抢先替他付上。有时,熟人吃完站起来,并不招呼,付了钱就走。我吃完去付钱,店主说,刚才那位已替你付了。我“哦”一声,心里又记住,下次遇上,要抢先给他付上。

好多次,我从面店出来,觉得慈城面条的味道不完全在里面。

民权路上还有一家面店,在“义和当”旁边,一样没有店号,店门上方只写“面店”两字。母子俩经营,儿子掌勺,母亲忙店堂。这家面店的鳊丝面有点名气。

中年母亲从铅桶里捉出两条黄鳊,食指粗,放在盆里,开水烫死,然后用刀片划出鳊丝。

鳊丝面的配料用姜丝、豆芽、韭菜,黄白绿三色,很起眼。鳊丝爆炒勾薄芡,摊在面上,再撒胡椒粉,最后浇上热猪油。

烧鳊丝面,店主用心,味道自然不差;但价格贵,十多年以前,每碗三十元。我虽喜欢,但不敢奢侈,大约隔几周去吃一次。

一天,我进这家面店,看见住蔡园巷的一位老人,很享受地吃着青菜面。彼此打了招呼,我就在一张空桌的座位上坐下来,而脑子想的还是那桌的老人。这位住同一巷子的老人其实不太熟,也不知他的姓,好像企业退休有些年。巷里遇上,他说“章老师好”,我说“您好”,并无别的言语。

我低头吃自己的鳊丝面。一会儿,听到温和、沉稳的声音:“章老师,面钱我付了,慢吃。”我抬头一看,老人微笑着跟我招呼,走了。我因意外而愣了片刻,点点头,连“谢谢”也忘了说。这一天早上,我内心感动而有点沉重。

此后,我频繁上这家面店,希望能遇到他,想抢先给他多付几次面钱;可是,他一直没在面店出现。进出的小巷里倒是遇到过几次,仍然是“您好”“章老师好”这样简单的彼此问候。我几次想问他“怎么没在面店见到你”,但话到嘴边,又咽了回去。

2014年,古镇持续开发,蔡园巷的原住民因拆迁都搬走了。我住到了城区,不知这位老人搬到哪里去了。

这一碗鳊丝面的情,不知要欠到什么时候?

一二十年一晃而过。退休的日子很平静,无所求,戒之在得。但这两年,喜欢回想过往的事和物。往事,不可谏;旧物,犹可追。这可追的“旧物”里,便有慈城的碱水面。

今年春,我曾想打电话约以前母校的同事,一起回古镇去吃面条;继而想,不过一碗面,这样兴师动众,不免让人笑话;这才没有进一步的行动。

