



清風徐來

张新科 著



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

张新科 著

清風徐來



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING LTD

图书在版编目 (C I P) 数据

清风徐来 / 张新科著. — 南京: 江苏凤凰文艺出版社,
2019.3
ISBN 978-7-5594-3436-4

I. ①清… II. ①张… III. ①散文集-中国-当代②短篇小说-小说集-中国-当代 IV. ①I217.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 048378 号

清风徐来

张新科 著

策 划 于奎潮

责任编辑 王娱瑶 杨 雯

责任印制 刘巍

出版发行 江苏凤凰文艺出版社

南京市中央路 165 号, 邮编: 210009

网 址 <http://www.jswenyi.com>

印 刷 苏州越洋印刷有限公司

开 本 880 × 1230 毫米 1/32

印 张 9.25

字 数 198 千字

版 次 2019 年 3 月第 1 版 2019 年 3 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978 - 7 - 5594 - 3436 - 4

定 价 48.00 元

江苏凤凰文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换

目 录

散文

- | | |
|-----|--------------|
| 001 | 面道 |
| 013 | 过早 |
| 024 | 矛盾 |
| 039 | 徐州人的乡愁 |
| 059 | 五色之城 |
| 064 | 说书先生 |
| 069 | 学术之美 |
| 081 | 专业文化 |
| 094 | 徐州味道 |
| 108 | 四大学科漫谈 |
| 119 | 艺术的“四入”和“四化” |
| 123 | 站立 |

短篇小说

- | | |
|-----|-------|
| 131 | 西天取经 |
| 165 | 活佛 |
| 188 | 布朗运动 |
| 213 | 公民方闻山 |
| 227 | 老满 |
| 261 | 阿润 |

面 道

文学大师梁实秋说过，人人都吃面，但吃出其中味道的不多。二十多年来因嗜面而寻面、追面、品面于世界各地，虽然做不到“面面”俱“到”，但也品尝过不少品种。每当端坐于宴楼饭店、流连于食寮酒肆、蜂拥于地摊排档，端起面碗，提叉动箸之时，都会想起梁先生的这句话，然后边吃边思，吃后再思，力图品出面条的真正味道，悟出其中的文化蕴涵来。

我对面道的理解启蒙于以面为主食的中原家乡的习俗。小时候家乡的农村还没有自由恋爱的风尚，婚约多是经三寸不烂之舌的媒婆撮合而就。女选男的标准是家里有几间瓦房、几头猪（最好有母猪）；男挑女的要求一般有两条：屁股要大易生娃，手脚利索好做面。定婚之前女方必须到男方家做顿面，“三光政策”是家乡的评判标准：和面瓷盆要光验其节俭，揉成面团要光考其活不惜力，团面之手要光证女人洁净。小时候听姥姥讲过一件事，说是村子里一位论辈分我该叫妗子的做得一手好面，她当新媳妇

前首次来男方家，紧张得拉断了一根鞋带，村里代销点一时又买不到，就从锅里捞了一根自己擀的面条系上，走了十八里路回到了家……用现代流行的语言讲，她老人家是在用忽悠的语言培植我吃面的情趣。但家乡做面的高手确实比比皆是，擀出的面条出锅后白如扬州干丝、匀如云南过桥米线、滑如宁波汤圆、韧如龙口粉丝，从锅里向碗里捞面的时候，非要你搬个板凳放在锅台边，站上去再把胳膊举到最高不可。

好面要有好吃家。我见过吃面的角儿，那风范和讲究程度绝不亚于后来我所经历的在巴黎Rue du Pot de Fer街尝鹅肝大餐，在巴塞罗那吃深海大蟹，在波罗的海的Viking Line豪华游轮上吃鱼籽酱和在汉堡阿尔斯塔湖边的Vier Jahrzeit饭店品德国烤乳猪。家乡六月新麦收罢，经过一季日烤汗蚀脸色如俄罗斯黑面包的农民们终于盼来了自我犒劳的一天。半晌午，儿媳妇刷净磨盘，儿子套上毛驴磨出一盘新麦面，孙子打满一锅深井水，老太婆抱来一捆新麦秸；最重要的角色是孙媳妇，看她和面、揉面、醒面、擀面、切面、铺面、下面、捞面、过面、入碗、上汤、加菜一气呵成……这时候，吃面的主角，即一家之主从堂屋出场了，只见他掐掉手中的烟头，先用井水净口，再用毛巾清目，桌边坐定，闭目养神两秒，深呼吸三次，呷一口下过面的清汤，然后接了孙媳妇递上的面碗，用筷子轻挑起一根入口慢品，又吞半口汤滋润，这时全家老少的目光纹丝不动盯在当家的脸上，等着一声对今年新麦和头道面的评价，终于，老者放下双筷，嚷吼了一嗓子：“皇帝有权，俺家有面啊！”

2005年暑假去延安开会，一门心思想吃碗陕西的臊子面。中

午便领着北京、哈尔滨、南京来的四位大学教授抛弃五星级饭店的佳肴，坐在了当地最出名的一家面馆。我对脸上闪现着汗珠一脸憨厚的掌柜讲：“新擀一盘面，要头汤的，我们出双份面钱！”一袋烟工夫五碗口水面上桌了。教授们尝了几口个个赞不绝口夸是好面。看了一眼瓷碗里的面，我叫来了掌柜，曰：“人讲理，面讲道。从你下的面的色、光、形上可以看出这既非新擀的面，也不是头汤面！”言毕我接着解释，“新擀入锅的面，色旺白嫩且形体直落自然，放置一段时间的面因水分蒸发，入锅后弯曲且色显乌黑；头汤面因水清澈出锅面条平滑有光，下过几回面的汤再煮面，面条表面凸凹不平且损光严重，主要是面汤溶解了面条表皮所致，亦即化学上相似相溶原理也！”听完解释后，只见掌柜满头大汗，抱拳曰：“行家啊！有眼不识泰山！我再新擀几碗，用头汤下，分厘不收！”

1997年从来梅去希腊雅典，中途在意大利米兰转机滞留三个小时，见时间尚早，便让的士司机带我去了一家正宗的面馆，点了一份意大利培根番茄 Spaghetti 面，桌面上红色烛光映衬着墙壁上油画里的西西里岛风景，温馨怡人。一会儿工夫，穿洁白服装的侍者就端上了所点的面。那面条面泽金黄，酱汁红润，表面撒着一层乳白色的奶酪粉，盘中面条红里泛白，散发出意粉特有的醇韵与清香，可以说面条的色、形、香相得益彰。品尝几口之后，我就发现了瑕疵，便让侍者叫来了大厨。我告诉大厨，他的酱汁、培根和面的色形无可挑剔，但煮面时偷工减料了，煮 Spaghetti 这种面讲究用直桶锅，面上下竖放浸水而煮，这样做出的面条根根滑溜且筋道如一；横放在平底锅中煮 Spaghetti，因面

堆压在一起，不但吃起来有粘连感，而且面的嚼劲不同。听了我的一番话之后，厨师哑口无言，承认自己为省事确实用平底锅煮的面。告别时厨师把我送到门口并客气地递给我一张店卡，最后送了我一句话：“今后中国人到店里吃面，我可不敢再马虎了。”

像道上的行话“青龙盖地虎，宝塔镇河妖”一样，吃面也讲究专业术语。2003年去杭州出差，抽空去了趟面食名店奎元馆。记得坐在身旁的是位老者，只见他坐定后对服务员慢条斯理地讲道：“这两天胃口不好，告诉师傅我这碗面汤宽一点。”一听就知道这是位吃面行家。宽汤面也就是汤多一些，面少一点，来者是品味而非来充饥的。与此相反，小时候在家乡县城面店，经常可以听到这样的话：“伙计，刚才干了场重活，下的面汤紧一点中不中？”紧汤面换句直白的话讲就是多给些面条，是一种委婉的表达，但要求归要求，给的面仍然是宽汤的。一碗面条能折射社会的变迁，实在令人唏嘘。在面馆，大声吆喝吃“裤带面”的一定是壮汉，细声细气点要“韭菜叶”的一般是姑娘，而有气无力地要一小份“银丝”的，不用看，一般是牙口不佳的老头老太。面的宽窄各地不同。2008年，在甘肃酒泉一家面店吃面，那店里的面条宽细共有九种。临走时饭店老板给我撂下一句雷人话：“到我的店里吃面条，要吃全了您得来九次！”

在中原和北方面馆候面时，小伙计一般先给客人上一碗面汤，吃面前先喝面汤，叫“近”面，作用是祛除口中异味，便于尝出面条深藏的麦香。可惜的是，在南方开的北方面馆，因南方人不知个中缘由，面汤被改成了玉米糊，还美其名曰粗粮宜于健康。我常去南京的两家“山西人家”吃面，都先索要一小碗面汤，周

围的人经常投来懵懂的眼光。吃完面后，懂面的人还要再饮一小碗面汤，叫“送”面，就是很多人知道的“原汤化原食”，旨在帮助消化。同样也有异类，一次在湖北宜昌一家有名的“老妈面馆”吃面，发现那里的人饭后都喝一杯免费的酒酿汤，目的是去油腻味。1996年在雅典卫城旁边吃蒜蓉茄汁海鲜面，2009年在冰岛首都雷克雅未克吃三文鱼凉面，饭后女主人分别赠送的是一盅果酒和一杯柠檬水，目的是去蒜腥味。有理由相信，世界其他地方“送”面肯定还有其他方式。一碗简简单单的汤面就有如此多的后续处理方式，怎不让人感叹世界之奇妙！

上世纪九十年代在德留学时，我和美国、埃及、意大利、印尼、德国、莫桑比克的六位留学生住在一套博士生公寓里。周末常在一起谈天论地，用作家刘震云的话讲叫“喷空”，不喷政治、宗教、政党，也不喷世界观、价值观、金钱观，怕不小心会引起“民族冲突”，留给我们的话题就只有美食和旅游了。至今我仍记得，有一场关于面条起源的争论十分激烈。

美国人整天拎着麦当劳纸袋，谈饮食文化时一般弃权；埃及人经常用手抓饭往嘴里塞，吃饭的“工具”太原始，自然没有发言权；莫桑比克那几年正在闹饥荒，哪有“喷空”美食文化之心思？印尼在亚洲有“文化落差”，中国人在场最多作个补充；德国人慎于逻辑思维，一般喜欢做最后总结。我的对手就剩意大利人，一个在风景旖旎的那波尼亚开了家意大利面馆的老板的儿子。

我的观点是，威尼斯商人马可·波罗1275年来到世界发达国家——中国元朝——并于1292年把中国的面条带回意大利，进而在欧洲传播。意大利人马上进行了反驳，拿出了一本意大利书籍

验证了在马可·波罗之前的六百多年意大利人已经开始做面条了，他的结论是在中国元朝之前意大利已经制作面条了，因此面条源自意大利。我接着他的话茬：所谓马可·波罗把元朝的面条带回意大利，并不等于中国在元朝才开始做面条。元代之前的文字记载，东汉时期把面条叫作“饼”，“饼，并也，溲面使合并也”，做法是水浸、煮。我拿出汉刘熙《释名·释饮食》和北魏贾思勰《齐民要术》有关“水引饼”的资料佐而证之，证据确凿。德国人最后一板一眼地做了两点总结：一是从文字记载来看，中国面至少比意大利面早600年，面条起源于中国；二是中国面对意大利面也就是对欧洲面条的影响，希望两位专家继续研究……一席话引来满堂大笑，美国人接着出了个馊点子，提议请作为胜利者的中国人做一顿面条犒劳“面条国际学术会议代表”。那一晚，我整整用两个小时擀了顿面条，吃得意大利人满头大汗，心服“口”服。一碗面条就能挽回一份“民族尊严”，是我后来津津乐道的趣事。

经常约朋友一起吃面，会常常被问“国内哪个地方的面最好吃”。这个问题回答不好会被看作“区域歧视”。我既非开面店的老板，也不是烹饪学会的专家，充其量是一个面食爱好者，说文化点，是一位“面客”，分类评判不是我的任务。我只能从自己的亲身体会中总结一点心得，对与不对，还是那句话：仁者见仁，智者见智。

南方是鱼米之乡，自古以食米为主，面食多作小吃或早上作为早点食用，中餐和晚餐多不以面为主食。和面时多加鸡蛋，面形柔细，汤中亦不放葱姜蒜等调味品，也不置时令菜叶，只用酱油勾兑面汤，多添加味精、榨菜、虾米和菜油，做好后用青瓷小

碗盛之，美名曰红汤面、阳春面（也有叫清汤面、榨菜面的），吃起来爽口清新，易于消化，老少皆宜。南方面多以挂面为主，有时吃机制面，也称水面、切面。

北方盛产小麦，尤以广袤的大中原为最。这里的大中原包括位处黄河、淮河流域的甘肃、陕西、河南、山东、山西和安徽北部等地区，我国出名的面种也都出自这些地区。北方四季分明，且早晚温差较大，因此生产的小麦外金内白、颗粒饱满、韧劲十足，是做面的上等原料。北方人中餐和晚餐也多以面条为主餐，在做法和吃法上与南方相比也是泾渭分明。北方人吃面，面形一般喜宽喜粗，面中不加鸡蛋以品面香（部分地区加碱以助消化且口感滑溜），汤中多放葱姜蒜（部分地区还放香菜，河南面又加藿香、荆芥），汤中必放韭菜、菠菜等时令菜蔬，汤稠不寡，色轻味重，面条讲究厚薄均匀，劲韧光滑。真正吃面的北方人一般不吃挂面，无奈时吃水面，首选是手擀面。吃面的行家人评价面时，对非手擀面的评价非常苛刻，最多只给六十分。理由很简单，既然是吃“面”，面上已经省力偷懒，还能得高分？

各地都说本地面最好吃，这是可以理解的，一位山东面客说得好：“吃惯的就是最好的！”坊间也多有六大、八大、十大名面评比，答案也莫衷一是，不好统一，也没必要统一。看过一些材料，仅河南、陕西、山西三个省的面条种类加起来就不下三百种。就像不能走尽天下路一样，尝不完天下面。我愿以自己的亲“口”实证，斗胆选择各地面条中几种突出的代表，给大家说道说道。

山西刀削面：因用薄刀或弯曲薄铁片削制而得名。面形中厚边薄，面体有柳叶状和三棱型之分，根据要求可薄可厚，可长可短，

煮好后一般加番茄鸡蛋、肉沫茄汁、豆酱鸡丁等浇头，口感外滑内韧，软而不黏。山西人吃一碗刀削面需另辅一碟醋、一颗蒜，应是典型吃法。

兰州拉面：一种把面粉的物理性能即面粉延伸性借以外力发挥到极致的手工面。宽可比裤带，细可以穿针。上等拉面店可做出龙须细、细、二细、三细、韭叶、柳叶、宽、二宽、大宽等种类。长竹筷捞出后入碗，加牛肉汤淹面，加蒜苗末、香菜、干切或红烧牛肉，浇上油泼辣椒即可捧碗品尝。甘肃人吃面，面中喜欢浇一汤勺醋，目的是去腥并中和面碱。

郑州烩面：烩面特点有三，一是“面”，和面时要加鸡蛋和盐，反复揉搓后，揪成小髻子并做成小孩巴掌大的面片，两面抹上麻油，放置两小时以上醒面；二是“汤”（也称高汤），河南人说“豫剧的腔、烩面的汤”，这汤是由山羊肉和腿骨加入党参、枸杞、当归、黄芪等多种滋补佐料文火熬制而成，既无羊肉的膻气，又祛除了其火气；三是“烩”，就是说面条拉好后，用小锅大火快速烩成，所以烩面都是一碗一碗做成的。烩面量大、面宽、汤醇、味厚，一碗下肚，如果吃不出酣畅淋漓之感，那就是没有体验出烩面的真谛。

岐山臊子面：陕西是面食王国，面条种类繁多，岐山县的臊子面是其典型代表。陕西的文人墨客用九个字归纳自嘲——酸、辣、香、薄、筋、光、煎、稀、汪。岐山面重在“臊子”（即浇头），上乘臊子的肉要切一公分半大片，入热锅出油后依次投入佐料，七成熟时泼醋，九成熟时加辣。老陕们认为“一个嫂子半个娘”，所以嫂子做的臊子面最地道，故臊子面也称为“嫂子面”。

四川担担面：一种具有四川独特风味的大众面食。“担担”的含义是指小贩挑着担子沿街吆喝叫卖。担担面面条细薄，无汤或少汤。担担面的出名源于它的面臊和调料。调料用红油、花椒、咸酱油、芽菜末、葱花、味精、醋等十余种原料调制，一味衬托另一味，麻辣味鲜、鲜美爽口。巴蜀之人习惯把面臊分为汤汁、稀卤和干煸三种面臊。汤汁面臊带有汤水；稀卤面臊较为浓稠，勾芡烹制；干煸面臊是一种炒制的面臊。担担面卤汁浓香，臊子酥碎，咸香微辣，香气扑鼻。

上述之面如果还没解你口馋，建议尝尝武汉热干面、北京炸酱面、苏杭虾爆鳝面、昆山奥灶面、开封鲤鱼焙面、贵阳肠旺面、两广伊府面、敦煌驴肉黄面、青海羊肠面、扬州饺面、上蔡粉浆面、江都小纪熬面、洛阳酸浆面、东台鱼汤小刀面、新疆拉条子、台湾担仔面、西北莜面……这些区域名面各有特色，不分伯仲。现在讲究与国际接轨，如果你走出国门也想尝一碗异乡特色面，不妨品品法国奶油蟹肉黑麦金竹笋面、德国奶酪烘焙香菇蝴蝶面、美国什锦海鲜水果面、越南柠檬咖喱红鳟鱼面、朝鲜乌鸡高丽参面、日本牛肉乌冬面……

中国面条从东汉至今，名称从汤饼、水引饼、不托、饂飩等一路沿袭变迁，做法也更迭创新不辍，生面可擀、可拉、可削、可撕、可拨、可甩、可抿、可擦、可压、可搓、可漏、可揪；熟面可煮、可蒸、可炒、可煎、可烩、可熘、可炸……一团平平常常的面块，在人们手中被塑造成千姿百态、赏心悦目的面品，怎不令人叹为观止！

面条的形状因方便制作和入口最后被确定为长条状，于是人

们就因形赋意，把其与老人祝寿和庆生联系起来。面条因形体“长瘦”，人们便取谐音“长寿”祝愿老者福如东海、万寿无疆，以图讨个口彩，实际目的是得个口福，宋人马永卿的《懒真子》中“必食汤饼也，则世欲所谓长寿面也”是一个很好的证明。还有一种说法更具传奇色彩，讲汉武帝时人们迷信寿命长短与人的面孔长短成正比，面条“面长”与面孔的“面长”同字同音，故以面期寿，只不过这种论点我还没有找到出处，仅聊作一笑。

一碗面条虽小，清汤之中也能折射出中国五千年的璀璨文化。在我国南北方的许多地方都有生子吃“喜面”、祝寿吃“长寿面”的习俗。古时家庭添子，外人道贺称为“弄璋之喜”，要设“汤饼宴”也就是今天的“喜面”宴请宾客，描绘此景的有北宋苏东坡诗“剩欲去为汤饼客，却愁错写弄璋书”为证。至今古风尚存的地方给亲友下喜帖仍沿袭“汤饼宴”旧称。记得小时候，县城里有头有脸的人物生儿添孙大摆宴席以彰显家丁兴旺，常索要家父用隶书写成的“汤饼宴”大红请贴，刚上小学的我一直迷惑不解：吃碗面还讲那么多套路，真是啰嗦至极！近些年再回去，发现已没有这些老套形式，人们的精力主要集中在送多少红包上了！

一碗面条有时也能反映出社会的变迁、世风的改变甚或人间的冷暖。上个世纪五十至七十年代，北方很多地方一年到头难得吃上几顿小麦面条，那时叫“白面条”或者叫“好面条子”。中原省份农作物主要是红薯、大豆和玉米，面条用料因此也主要是红薯面、玉米面和大豆面。红薯面色黑糖多，吃后胃酸、胃胀难以消化；大豆面面质黏稠难擀，一顿面常常难为主妇满头大汗，吃起来一嘴难闻的豆腥气；玉米面质硬颗散，只有和前两者掺和

着擀才能成形，几种面粉的缺点汇合一起，吃起来味道可想而知。因当时小麦产量低，白面粉自然显得金贵。白面一般是逢年过节、招待客人、服侍病人、伺候妇女坐月子、老人过寿辰、过年蒸馒头、除夕包饺子时专用，不遇这些时节就吃白面，在村子里会被邻里街坊斥为“不会过日子”。1977年恢复高考，很多农民子弟终于有了吃“商品粮”的盼头，我老家不少农村高中教室的正上方悬挂着这样的横幅：“今天穿草鞋，明天穿皮鞋”或者“今年吃薯干，明年吃白面”，吃上白面竟然是一代人的人生理想！个中辛酸，现在四五十岁以上的人应该心有戚戚焉。

安徽和甘肃的两位朋友告诉过我发生在他们老家的同样的事情。改革开放前的很长一段时间，农村一家人一顿只做一锅汤面条，干重活挣工分的捞稠的，老人和小孩舀稀汤，每个家庭成员都会自觉遵守。在德国学习时，我认识一个台湾高雄的朋友，也给我讲过一件类似的事，台湾的一个贫穷家庭，丈夫上班养活生病的妻子和小孩，家里做顿云吞面，妻子把面让给挣钱的丈夫，自己只喝汤。后来家境好了，妻子却病故了。从此，这位丈夫不论在哪里吃面，皆用另一个碗控出面汤留下不喝！回国后我在一家刊物上看到过这个故事，不知说的是不是同一个家庭？心里倒希望是同一个，别再有第二个。

一碗面虽轻，但以面交友，结下的友谊有时却很厚重。2000年回国后，我曾在上海虹桥一所德语学校当过一年校长。早中餐在学校吃西餐，晚上下班后每天都去附近的一家小拉面馆来一碗“二宽”，开店的老王是安徽亳州人，租下的店巴掌大，与上海房东间小摩擦不断。每次吃完面，我分别给老王和房东各递一支烟，

开着玩笑居中调停，面店倒忽忽悠悠地生存了下来。记得中间我赴德开会离开半月时间，回来后再去吃面，老王反复讲，那段日子我经常坐的位子空着，他心里也有点空。后来，我离沪赴宁工作，临别时实在不敢张口告诉他我要离开上海的事。三年之后，我为见一德国来的朋友去虹桥，在去西餐店的路上忽然听到街对面有人大叫我的名字，竟是亳州老王！老王强拉硬拖不得不去，我和德国朋友在他扩张几倍的店里吃了一顿平生最难忘的免费的拉面。

2008年暑假我去南通通州出差，住北山饭店。住下后看到桌面上有一小卡片，夜宵吃面可请外卖送来，外卖店的名字叫“面道”。多年来闲暇之余我一直在收集素材，拟写一篇关于面条感想的文章与诸多面客共飧，深思熟虑之后，就把文章名字定为“面道”。通州吃米且不产名面，但却有人捷足先登以“面道”为小店起名，怎不令人感慨吃出面条醇香者众多！由此看来，篇头梁实秋的话也并非完全正确。从通州看天下，自己深知作为面食爱好者，这辈子对面条内涵的理解看来非得吃到老、学到老了！