苏州的时尚，是将柴米油盐变成风花雪月

■ 陶文瑜

▶苏州素以园林典雅而闻名天下，享有“江南园林甲天下，苏州园林甲江南”的美誉。

明清时期，苏州可谓中国最繁华的地区之一，私家园林遍布古城内外。这里至今留存着百余座古典园林，其中九处被联合国教科文组织列为“世界文化遗产”。

造园林，是苏州时尚的一部分，另外一部分，就是园林里的生活。

图为苏州园林（视觉中国）

挣了些钱，就想到造一座园子，造园是闲情逸致，也是寻找人生的寄托

丰子恺老先生画过一幅题为《苏州人》的漫画，漫画上的那个苏州人，嘴上叼着烟卷，一手托着鸟笼，基本上是无所事事游手好闲的打扮。大家就不明真相地以为，哦，苏州人原来是这么一个样子。这真是太误会了，在苏州祖上有点家当传下来，然后不愁吃不愁穿的毕竟是少数人，广大的还是做做吃吃的劳动人民。只是他们在工作之余，还有一份种花养鸟的闲心，说明苏州人是闲情逸致有情趣的吧。

从前的苏州人，当官或者做生意挣了些钱，就想到造一座园子，造园是闲情逸志，也是寻找人生的寄托。这也是苏州和其它地方的区别，其它地方的人今天花一元钱挣了十元，明天就想着将十元钱变成一百元，如果说苏州人的时尚是造园的话，其它地方的时尚就是不停地挣钱。

现在苏州有九座园林被列入世界文化遗产，另外还有一些没有列进去，大大小小也有几十座，而没有保留下来的则是更多了。

造园林其实是时尚的一部分，另外一部分，就是园林里的生活。住在园林里想着把一元钱变成十元钱，也不是苏州的时尚，苏州的时尚是将柴米油盐变成风花雪月。

说起柴米油盐，绕不过苏州女人。

苏州女人比较显著的特点是很懂得宠男人，打一个不恰当的比方是，她们把苏州男人都当成自己孩子来对待，她们的真心关爱，使苏州男人有点任性并且更加如鱼得水和风调雨顺起来。第二显著的特点是苏州女人特别在意或者说特别需要男人的疼爱，她们把含辛茹苦什么的当成身外之物，她们在吃苦耐劳的生活里，只要你一句体贴的话语，一个会心的眼神，她们就会重新抖擞精神，孜孜不倦地扛起日子走下去的。

这样的抒情落在实处，就是她们在家里对一日三餐的打理，我以为这样的打理，是最有个性的苏州美食。好几年之前，苏州举办美食节，邀请我当评委。饭店的厨师，将自己的拿手菜推荐出来，最后评选出十道品种。有一家饭店参评的是三件子，我觉得做得很地道，就给了高分，但大师说，这道菜不能给太高分，因为技术含量不高，说白了苏州的家庭主妇，烧起三件子，都能做出个八九不离十的样子。

熱好一碗蟹粉，烧豆腐放一点，炒粉皮放一点，搭搭味道，细水长流

说起苏州美食，首选要提到的是苏州的物产，苏州的物产实在太丰富了，你要一年四季一一道来，就是半本书的内容了。巧媳妇难为无米之炊，这应该是其它地方的俗话，在苏州你只要是巧媳妇，就不愁没米。

一些人呢，天生就是巧媳妇，她的妈妈是巧媳妇，她的外婆也是巧媳妇，她们家就是巧媳妇世家。还有一些是混在人堆里的媳妇，她本身没有巧媳妇的素质，也没有当巧媳妇的志气，她的成长，完全是因为摆在面前的这么多的物产，完全是因为一个地方的风气。当巧媳妇们蔚然成风并且将苏州的物产打理得井井有条，这一方水土看上去，是那样的酒足饭饱，是那样的心满意足。当然我这里指的巧媳妇，不完全是那些嫁到婆家的女儿，我是一种泛指，泛指广大苏州儿女。

除了丰富的物产和众多的巧媳妇，更重要的一个特点，就是苏州人对美食的追求和欣赏。

现在这个季节苏州正好流行吃蟹，前几天去参加一个美食会议，一位江湖美食家夸夸其谈地说起，不久之前有人宴请，一人半斤秃黄油，吃得开心。我想说这样的开心有点穷凶极恶，而且和苏州人不搭了，平常的苏州人家，熬好一碗蟹粉，烧豆腐放一点，炒粉皮放一点，搭搭味道，细水长流。

半斤秃黄油是奢侈，奢侈是大把的钱，是可以和大家分享的，苏州人的生活是“糜烂”，我这里说的糜烂指柔和细腻温暖和低调的灿烂吧——芸娘看到园子里的荷花开了，放一把茶叶在花心叶上，第二天泡了一杯隐隐约约的花茶，这就是糜烂。

我曾经经历了不少苏帮菜的宴请，有几道菜我以为没有意思。比如说芥末拌制的海参。据说是清代顾禄的《桐桥倚棹录》中就有记载。说明古代的苏州人就有过这类吃法。我不吃芥末，说不出这道菜的滋味，我以为苏帮菜比较文静，相当于穿旗袍的女子，还有银芽火末丝，这是一道冷菜，绿豆芽与火腿末凉拌。这道菜口感好，看上去也是简洁明快。后来有人要复古，说是古代苏州有绿豆芽内塞火腿丝的说法，我以为过了。古人相对比较闲，挖空心思的辰光就多，另一点古人好多话也就是随口一说，我们不能太当一回事，不然也太自作自受了。还有比如珍宝鸡火燕菜，鸡是鸡肉丝，火是火腿，燕是燕窝，这道菜很暴发户，我不是太喜欢。苏帮菜师傅对火腿有一种特别的依恋，火腿是跟在苏帮菜师傅后面的“私人助理”。

前一阵苏州搞了一次十碗面的评选，苏州人吃面是很日常的生活，一般习惯家里或者单位附近的面馆，吃得次数多了，就是适合自己的品味的独此一家了，这是公说公有理婆说婆有理的事情，日常生活是各人过各人的，不合适拿来评选。

也是那个阶段，也是和面有关，他们还搞了一个五百个面浇的吉尼斯世界纪录，这真是太搞笑了。一般老苏州焖肉爆鱼是标配，或者虾仁爆鳝，也就十几个选项吧，搞五百个面浇的吉尼斯世界纪录，有点哗众取宠。之前有个城市搞了炒一大锅饭的吉尼斯世界纪录，我心里说幸亏不是苏州，还在幸灾乐祸似地笑话人家，谁知道别人的孩子上课迟到，我的孩子还旷课了。

当然我不是对苏帮菜有意见，我只是对其中的几道菜和一些方式有些想法。

街上的叫卖，邻居的家常，各式各样的苏州早点，使我有了回家的感觉

不少人称我老苏州，其实我不过算一个上了年纪的苏州人，就年纪而言勉强是老苏州，其它差得太远了。我只是在和我祖父和父亲一辈的交往中，隐隐看到一个老苏州的背影。

我前几天接待了来自北京的文化人赵珩先生，老先生是著名的美食家，世家出生，谈起昆曲如数家珍，丝竹声中的生旦净末丑伴随了大半辈子，或者说是他一生的行李。昆曲是从前苏州的家当，最近苏州在沧浪亭排演昆曲《浮生六记》，《浮生六记》表达的就是从前的日常苏州。

前几天我突然生出一个念头，去我之前生长的地方走一走，幼儿园，中小学，从前工作的单位。花一两天时间，很经济地又重复了一次人生。

最先的一个地方，就是仓街。仓街靠在平江路，我自出生到上小学，随老人在那儿生活。离我们家不多远，是一家点心点，两开间门面，只经营大、小馄饨和甜咸汤团。祖父一大早要去菜场买菜，回到家之后，就领着我去点心店吃小馄饨。

我在吃小馄饨的时候，祖父和别的老人家长里短，谈笑风生，这些老人也是领着自己的孙儿来吃点心的。有时候我们吃好了，他们还没有回家的，还要说上一会闲话。当时我还不能完全体会他们那一种闲情逸致和天伦之乐，只觉得他们状态很好，只觉得那些老人，就是为了带自己的孙儿去吃小馄饨才老起来的，这是他们长成老人的目的啊。我想待我长成祖父，早上也要带着孙儿来吃小馄饨。

但我找到仓街时，这样的点心店已经没有了，临近的街上有家连锁店，但吃点心的人都是行色匆匆，好像是忙里偷闲，三下两下吃了，要去赶生活。

我最近搬了一次家，原来我住在新庄附近，差不多住了五六年吧，二百平米的房子，我有单独的书房、画室、麻将室和会客室，居住的条件很好，但心里却是背井离乡的感觉，五六年间我没有在周围吃过一次点心，上过一次饭店。现在我搬在古城区的旧房子里，住的地方只有原来的一半不到，但心情却是如鱼得水。苏州人说心心挂念，书面语言是魂牵梦萦，街上的叫卖，邻居的家常，还有就是各式各样的苏州早点，使我有了回家的感觉。

文徵明的后人文震亨，编辑过一本名叫《长物志》的图书。《长物志》说的是怎样艺术地生活和什么是生活中的艺术。这一个景致里应该放一些什么东西，什么东西应该怎样来摆设，才能自然、古朴、风雅，才能避开俗气和匠气。文震亨娓娓道来。《长物志》是日常生活事无巨细的一种安排，又是“寒不能衣”“饥不能食”的超然物外吧。能够将生活当成工作来对待，而且自己还觉得津津有味乐在其中的人，应该是艺术家了。

但《长物志》中的一些说法，现在也只能听听而已了，倒不是说过时了，因为从前和现在的条件不一样，从前对自己住宅的规划设计，是几亩地甚至几十亩地的手笔，那时候毕竟人少地多，而且还便宜，买一块地，基本上是半买半送了，还要搭好多古树给你，他要把古树收下来了，人家还要谢你，起码是省得他带走了，当时的古树也多，多到低头不见抬头见的地步了吧。

◀阳澄湖大闸蟹，苏州特产。蟹身不沾泥，俗称清水大闸蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛，肉质膏腻。煮熟凝结，雌者成金黄色，雄者如白玉状，滋味鲜美。

▶枫镇大肉面，被誉为苏州“最难做、最精细、最鲜美”的面。面汤采用肉骨、黄鳝骨、虾脑、螺蛳肉等鲜物吊成，调味时不用酱油，汤汁澄清。图为同德兴枫镇大肉面。

◀藏书羊肉，苏州传统风味小吃。以活杀山羊为原料，运用传统独特的烹饪技艺烧煮而成，白烧以汤色乳白，香气浓郁，肉酥而不烂，口感鲜而不腻。图为小朱藏书羊肉。

▶枣泥麻饼，典型的苏式糕点。此饼外酥内绵，香甜可口，馅料是将黑枣蒸熟后捣成泥与芝麻、松仁、瓜子、糖等搅拌均匀后制成。图为乾生元枣泥麻饼。

相关链接

这些关键词读懂苏州

◆ 园林

苏州素有“园林之城”的美誉，历代造园兴盛，名园日多。这里至今留存着百余座古典园林，如始建于宋代的沧浪亭、网师园，元代的狮子林，明代的拙政园、艺圃，清代的留园、耦园、怡园、曲园、听枫园等。其中，九处苏州园林被联合国教科文组织列为“世界文化遗产”。苏州古典园林在世界造园史上具有独特的历史地位和价值。它是充满自然意趣的“城市山林”，以写意山水的高超艺术手法，蕴含浓厚的中国传统思想和文化内涵，是东方文明的造园艺术典范。

◆ 水乡

13 世纪的《马可·波罗游记》将苏州赞誉为“东方威尼斯”。这里河港交错，湖荡密布，西有太湖、漕湖，东有淀山湖、澄湖，北有昆承湖，中有阳澄湖、金鸡湖、独墅湖。小桥流水人家的水乡特色，在苏州随处可见，看河堤旁的垂柳吐出嫩芽，桃花开得灿烂，和粉墙黛瓦一同倒影在潺潺河水中，安静而美好，时间仿佛在这里停驻。

◆ 吴

苏州为古吴都城。大约 2500 年前，吴王阖闾将吴国东迁苏州，这才有了苏州建城之始。此后的苏州，成为了吴文化的主要代表地。苏州至今保持着的“水陆并行，河街相邻”双棋盘城市格局，就是当年伍子胥督造的。

◆ 苏绣

苏州地区蚕桑发达，盛产丝绸，自古以来就是锦绣之乡。苏绣指的就是苏州地区的刺绣，至今已有 2000 余年的历史，为中国四大名绣之一。它以绣工精细，针法活泼，图案秀丽和色彩雅洁的艺术风格见长，仅针法就多达四五十种。

◆ 碧螺春

中国十大名茶之一的碧螺春，产于苏州吴县太湖之滨的东洞庭山及西洞庭山一带，唐朝时就被列为贡品。这类茶叶色泽碧绿，卷曲如螺，春天采制，成茶后清香浓郁，与苏派美学有着恰到好处的契合。

◆ 昆曲

昆曲发源于 14 世纪的苏州太仓南码头，后经明代嘉靖、隆庆年间魏良辅等人的改良，建立昆腔歌唱体系。其声细腻婉转柔和，故有“水磨腔”之称。隆庆末年，昆山人梁辰鱼编写了第一部昆曲传奇《浣纱记》，使昆曲发展为昆剧。昆剧活动以苏州为中心，逐渐向全国各大城市扩展，一跃而居诸腔之首。

◆ 评弹

到苏州，不听评弹，便没法领略吴侬软语的妙处。评弹是苏州评话和弹词的总称。这种传统曲艺说书戏剧形式，采用吴语徒口讲说表演，采用琵琶、三弦伴奏。它起源于苏州，历史悠久，清乾隆时期已颇流行。评话和弹词均以说表细腻见长，吴侬软语娓娓动听；演出中常穿插一些笑料，妙趣横生。

◆ 吴门画派

在 15 世纪的明代苏州，以沈周、文徵明、唐寅等人主导的吴门画派蓬勃生长，建立起一种新的文人画风，其影响遍及全国，连绵一个世纪之久。它标志着文人画走向极盛的阶段，此后以董其昌为主的松江派，以及后来派生的苏松派、云间派等，都与吴门画派有着一脉相承的关系。