

苏州的「封神榜」



1月24日，苏州寒山寺布置了马年新春装饰，传递着吉祥与祝福。

视觉中国

■ 余嘉

我的朋友花花是苏州相城区阳澄湖镇人，我曾听她讲述过儿时那些“婆婆妈妈”，像现今的特种兵旅游一样，成群结队、奔奔忙忙，挎着香篮、见庙烧香，让我一直好奇至今。于是当我有了半天的空，就立马联系她，在她的热心引领下，一下午就参观了她们家附近的六处寺观庙宇，再加上我自己去程时路过的一处，也就是说，我用三个小时，就参观了七处——悟真道院、普福禅寺、灵应观、陆士龙祠堂、妙智庵、北雪泾庙、崇圣寺，甚至还有时间在崇圣寺，和花花一起喝了杯飘着祥意的咖啡。

所以你能想象苏州城北一带寺庙的密集度了吗？在从《隋书·地理志》到明正德《姑苏志》的历代文献中，都能找到关于“吴人好祀”“俗重鬼神”的记载。并且你还会发现，“好祀”从来不是苏州城里的专属，而是整个吴地、整个江南，乃至吴、越、楚一带绵延千年的民俗底色。如今早已迈入AI时代，当然极少有人执着于迷信之说，可这份过年烧香的仪式感，早已化作有趣味的传承、对生活的敬畏、对美好未来的祈盼，在烟火缭绕里代代延续。

不少风俗都有地域区别，所谓“十里不同风、百里不同俗”。旧时苏州城里，流行的是“烧十庙香”：据说古城原有“十庙”，张香桥的一庵算一庙，六庙藏在北园深处，十庙则坐落于一口龙窑旁。过年了，十庙庙的香要一口气烧完，回到家里，还要向灶神爷进香，叫“烧回头香”，意思是对各路神灵“一视同仁”。苏州城周边的乡镇讲究的是“见庙烧香”：一般是在大年夜或者正月初一，沿着田埂村道一路走一路拜，把前村后乡的大小庙宇都逛遍。更虔诚的信众则会一路“烧”到浙江，回程路上每个庙还要再“烧”一次，这也叫“烧回头香”，盼的是去回皆有福，往来皆平安。

就拿花花的老家阳澄湖镇来说，

不必说圣堂寺那样的大丛林，单是小小的土地庙，即便历经几轮城镇化改造，依旧几乎能在每个村里找到。这些小庙没有专职僧人住持，只由附近村民代管，平日里大门紧闭，唯有初一、十五才会敞开山门。可到了过年，冷清的小庙便会迎来一年中最热闹的时刻——香客络绎不绝，香火鼎盛蒸腾，从除夕夜一直烧到年初一。

不过，你来参观这些庙的时候，千万不能“带脑子”，因为苏州人的神鬼崇拜就跟《西游记》一样，佛道不分家。一个宗教场所里既有菩萨，又有神仙，这是常事；一个大殿里，菩萨和神仙对坐，也不稀奇；供桌上边供奉着有“佛”字的灯盏，一边竖着一个“太岁”的牌子，人们照样虔诚地礼敬。毕竟，大多数人焚香祈福，是相信心诚则灵，倒未必需要知道自己礼敬的究竟是哪路神。

我便跟花花科普：菩萨和神仙不一样，“神”和“仙”也不一样。“菩萨”主要是外国人，“神仙”基本是中国人；“仙”是自己修行而成，“神”则需要被纳入册封，所以才有了“修仙”和“封神”之说。换言之，修仙是个人行为，需要的是自己“吃得苦中苦”的坚持；封神是集体意志，是这个神在还是“人”的时候功绩卓著、品行高标，而被百姓感念拥戴。苏州有许多神灵，就是在其生前或有匡世济民的功绩，或有伟岸高标的事迹，才被后人立庙祭祀，如果把这些人记录下来，赫然就是苏州人自己的“封神榜”。

譬如悟真道院，位于相城区阳澄湖西路。其正门的牌楼上，从上到下标注着“悟真道院”“老河泾庙”“顾恺之祠”三个地名。不错，这里就是纪念那位号称“三绝”的画圣顾恺之的祠堂。顾恺之所处的东晋是个糟糕的时代，政权纷争，民不聊生。隆安年间，孙恩率“五斗米道”起义，吴地百姓深陷苦难。隆安五年，孙恩攻破沪渎，直逼吴郡，顾恺之奉命领军协守，以一介文人之身，直面呼啸而来的强敌，最终坚守成功。百姓感念其保境安民

的担当，在南宋绍兴年间建将军庙（顾恺之称“虎头将军”）纪念他。又因为相城民间尊封顾恺之为河泾侯，故而庙又称“河泾庙”。这里几经兴废，在清光绪年间变为今名“悟真道院”。虽然标准地名变了，但院内供奉顾恺之的大殿气势轩逸，殿前香炉内香火摇曳，人们用殿内楹柱上的对联“平原法乳翁师传，金粟前身顾虎头”，默默对每一个来访者讲述着过往。

再如北雪泾庙，位于相城区渭塘镇北雪泾路，始建于明洪武二年。一个香火鼎盛的寺庙，其一开始却是为纪念唐代名将张巡而建。张巡的事迹天下知：安史之乱时，张巡与许远等人死守睢阳，保护江淮，以数千兵力抵挡十万叛军，城破后壮烈殉国，其忠肝义胆感动天下。全国有数千处张巡的纪念地，苏州百姓亦将他请入庙中，奉为一方守护神。

又如陆士龙祠堂，又称内史祠堂，位于相城区湘城老街。虽然门口的石碑上有标准地名，但周周百姓依旧习惯称其为“土地庙”——所以，这一方的土地神，便是西晋文学家陆云。陆云与兄长陆机并称“二陆”，皆是文坛翘楚。但老百姓可不管什么文章，相城人只牢记记得，当年成都王司马颖派陆云来吴都督粮时，他的挺身而出、仗义相助。晋朝天灾人祸，让向来富庶的江南也十分困苦，百姓生活无以为继。陆云本就是吴郡人，看到故乡如此凄惨，便不但不强收粮食，反把好不容易征集来的军粮拿出来赈灾，救活了不少人。不久，陆机被诬，陆氏灭族，陆云也没有逃过劫难。相城人听闻陆云的死讯，痛心不已，便在他放粮的地方为他立庙，春秋祭祀。还把流经镇上一条塘河改名为“济民塘”，将跨塘的桥命名为“济民桥”，而他本人，则被奉为守护一方的土地神。

这三处，便占了我一个下午所逛之地的近半壁。除此之外，苏州一带还有多处“猛将堂”，供奉的是驱蝗护农的刘猛将。传说之一，说猛将是个

放牛娃，他为百姓奋力驱赶蝗虫，拯救一方庄稼，献出了自己的生命，被农人奉为神灵。还有古城东南的相王庙，庙里供奉的赤涧将军，是传说中主持修建苏州城的功臣。他因率众筑城、积劳成疾而亡，百姓感念其建功之功，立庙祀之，尊为“相王”。还有古城东北角的蛇王庙，虽只有一个简陋的石头神龛，却香火旺盛到把石壁熏得漆黑，这里供奉的蛇王，便是那个坚持正统，而不惜被灭十族的方孝孺。

还有属于例外，却不得不提的文山寺。文山寺是现在苏州城内唯一尼众丛林，其名取自南宋民族英雄文天祥的号。文天祥知平江府，领兵抗元的时候，他的家眷便安置在附近的潮音庵中。后来这里建了文天祥忠烈祠，后来成为文山寺；再后来这附近又有了一座云林庵。再后来，潮音庵的住持将三寺合并，但合并之后却沿用了文山寺的地名。虽然寺里并没有专门供奉文天祥的场所，文天祥也没有被封号，但他的一片丹心、忠贞不渝，让整个中国为之动容。苏州人便用“文山”之名，让英雄的风骨，在展钟暮鼓里代代传扬。

离开崇圣寺时，夕阳正为含苞的红梅镀上一层暖光，手中那杯祥意咖啡的余温尚在，就像这一下午穿梭七庙的见闻，在心头久久不散。那些散落在城乡间的庙宇，无论是声名在外的道院古寺，还是隐于村中的土地小庙，都不是孤立的信仰符号，而是苏州人用千年民俗串联起的精神坐标。那些年轻时见庙烧香的信众，拜的不管是菩萨还是神仙，实际上都是一份对先贤的敬仰，对故土的眷恋，以及对岁岁平安、年年顺遂的朴素心愿。

这些端坐于庙宇中的“神灵”，没有腾云驾雾的神话传说，也没有呼风唤雨的通天本领。他们皆是曾在这片土地上行走的凡人，只因一生磊落、造福一方，便被苏州人记在心里、供在庙中，成为独属于这座城的“封神榜”。

■ 何婉玲

一

大寒时节，街边灯笼已高高挂了起来。集市上人特别多，大家都赶来采办年货。宁溪镇有不少特色美食，麦鼓头、绿豆面、红糖烤糖、火烧、番薯庆糕，还有口感柔顺、芳香怡人的宁溪糟糕。除了本镇人，周边村庄也会有人专程过来采买食材。

宁溪大桥旁旅游集散中心有家宁溪特产店，三位五十出头的阿姨在仓库里忙个不停。货架上堆叠着一个红色礼盒，礼盒里是刚封箱的麦鼓头。年味是愈来愈浓了。这些喜气满满的红礼盒上，印着一个男子头像，他就是台州市非物质文化遗产传承人赵阿卫，也是“宁溪麦鼓头产业化第一人”。

在黄岩宁溪镇，家家户户都会做麦鼓头。民国《黄岩县志》载：“俗谓麦粉所做之蒸饼曰麦馒头。”

赵阿卫想起小时候，时常站在灶前看外婆做麦鼓头，柴火噼里啪啦舔着锅底，铁锅中一个个麦鼓头被热气煎得鼓起了皮，像祠堂大鼓的鼓面膨胀了起来——这也是麦鼓头名字的由来。

赵阿卫第一次见丈母娘，丈母娘端上的也是一盒麦鼓头。诱人的酥香，四溢的霉干菜气，将肚里馋虫挑逗得蠢蠢欲动。

赵阿卫吃过不少次麦鼓头，可都没丈母娘做得好吃。丈母娘见小伙子胃口好，一个劲儿让他多吃。那一回，赵阿卫连吃五个麦鼓头，肚子胀得厉害。那幸福的饱胀感，至今记忆犹新。

在那之后，赵阿卫时常自己站在厨房里做麦鼓头给家人吃。小麦和面团，揪出一小团，用手掌按压，再用擀面杖将面团擀成一个薄片。接着，往锅里刷一层油，面饼在锅中细火慢煎，每隔一两分钟翻一面，受热的面皮，从中间慢慢鼓了起来。面一鼓，麦鼓头就熟了。麦鼓头一熟，香味就扑鼻。

二

在浙江，缙云有缙云烧饼，衢州有衢州烧饼，仙居有仙居烧饼，统称霉干菜饼。和宁溪麦鼓头最大的不同是，这些霉干菜饼，贴于烤炉内壁，靠火焰炙热烘烤，口感硬，是酥脆的。而宁溪麦鼓头，用油煎，面皮柔软，口感柔韧有弹性。

在过去，麦鼓头只是宁溪当地一种美食，想要吃，得从别的地方专程过来。“麦鼓头不能保鲜，冷冻加热后口感不好，这么好的一款美食，只能现做现卖，实在可惜。”

为冷冻后复热，口味和现做的有如此巨大差异？是加热方式不对吗？是面皮问题吗？是馅料问题吗？问题到底出在哪里？

一个麦鼓头，霉干菜是重要一环。起初，赵阿卫在网上采购霉干菜，没想到，外采的霉干菜品质不稳定，有一次竟在麦鼓头中吃出了沙子。就这件事让赵阿卫下定决心，再也不外采了，要自己做！他开始自己腌制霉干菜，且只用

■ 申功晶

听说，坐落在苏州七里山塘星桥头的网红市集升级改造回归，山塘有座茶馆开门迎客了。

专门挑了一个非周末，我抽了个空，去体验一下山塘有座茶馆的老茶馆氛围，当是柜台，付费、取茶、续水，竹套暖瓶、烧水铜壶，还是老底子的味道。价位表上，五块钱一杯绿茶，免费无限续水，占一张桌子，能悠悠坐上一天。茶馆生意才好，两名烧水阿姨，忙得不亦乐乎。

七八只烧水壶一起烧水，水一烧开，阿姨娴熟地拎起壶，壶口对着玻璃杯口，滚烫沸水冲下去，一时之间，杯中如雪片纷飞，清芬袭手，一杯清叶袅袅的香茗，端在手中，看茶叶在玻璃杯中舒卷游移，茶汤渐呈碧色，内心无比熨帖。

“山塘有座”亦颇有老底子苏州茶馆的腔调。四五个老太太凑一桌，聊天的聊天，打牌的打牌，嗑瓜子的嗑瓜子，打毛衣的打毛衣……三个大爷占一桌，各自手捧一杯清茶，喝茶的姿势很专业，一看就是有着几十年茶龄的“老茶客”，更有一对退休夫妻，一张桌子上只有一杯茶，自带瓜子、花生，看样子打算待上一天。诸多老年人中，我注意到一张年轻的面孔，一名看上去三十岁不到的小伙，点了一杯茶，坐在角落。

茶楼四周有卖各色吃食的——陆巷白玉糕，十块钱一盒，一盒四只；生煎馒头，十块钱五个，馅心有肉有菜有豆腐；苏式桂花糖粥，赤豆糊小圆子，各色炒面、砂锅应有尽有。低价的亲民路线，

自己腌制的霉干菜。霉干菜香味浓郁，但传统霉干菜吃起来有筋，于是，赵阿卫尝试着在霉干菜里加入西蓝花。作为辅料的西蓝花口感更加软嫩、香糯，如同麦鼓头中神秘的存在，食客一时尝不出是什么食物，只觉口中忽来一味惊喜。

改进了馅料，赵阿卫又精选了麦粉。只是，再次将麦鼓头冷冻后加热，口感仍显生硬。这是为何呢？

“就差那么一点点，让这个产品功亏一篑。”赵阿卫辗转反侧。

遇到问题先放一放。平日，赵阿卫除了料理美食，还有一个爱好：海钓。

他打算和朋友们出去到钓鱼大海。他们从黄岩出发，来到舟山大海。没想到收获颇丰，还钓到一条十几斤重的大鱼，赵阿卫用急冻箱将这些鱼冷冻起来——他从未想过，竟然是这只被他经常带出海的急冻箱，解决了多年未曾攻克麦鼓头冷冻问题。

赵阿卫发现，急冻箱温度达-70℃，这些鲜活的海鱼，在急冻箱里，历经时间和冰霜的双重冻结，解冻后烹饪，再次来到餐桌上，依然鲜美得令人惊叹！

急冻箱了不起的锁鲜功能，让赵阿卫突然冒出一个想法：若是将麦鼓头进行急冻，口感是否能够保存住？

此前多次冷冻试验，用的都是寻常商用冰柜，和急冻箱的差别在于：一、温度不同，商用冰柜的冷冻温度大约在-18℃，高于急冻箱；二、速度不同，商用冰柜冷冻速度慢，而急冻箱能迅速通过冰晶形成温度带，形成细小冰晶，减少对细胞结构的破坏，更好地保持食物的质地和营养。

赵阿卫用-40℃的温度急冻麦鼓头，出乎意料的是，一次试验就获得成功！

此前，解冻后的麦鼓头，口感是偏硬；如今急冻过的麦鼓头，复热后，面饼的柔软度、韧度，馅料的鲜香度，一切都恰到好处！

美食家陈老师品尝后，赞不绝口：“馅料丰富，气香味好，口感很好！”

赵阿卫等的就是这句肯定。他知道，他终于成功了。

三

从此，这款黄岩人小时候记忆中的美食，不只存在于记忆中，即便是讲的城市白领，依然可以在早餐的牛奶、鸡蛋、苹果外，用微波炉加热一个麦鼓头，“叮”一声，让人在城市楼宇间，回想起乡村四处的田野和傍晚升起的炊烟。

很久很久以前，黄岩人从山中走出，走到乐清，走到海边，经营一些小本生意，漫长旅程，他们带着简单行囊，行囊中必不可少的是麦鼓头。

一个个满月状的麦鼓头，一层层叠起来，用布包小心包裹着。行路之中，饿了就喝一点水，咬几口麦鼓头。喝下了刚吃下的麦鼓头，很快有了饱腹感。于是，麦鼓头成了村里每一个外出赶路之人必带的干粮。

“麦鼓头价格不高，是老百姓消费得起的，它解决了一些人的日常所需，这就是它的价值。”这款“平民产品”，如今不仅送进了台州城市楼宇间，还送到了全国各地。

一个麦鼓头，谈不上高雅，也不浪漫，但真实、安定，最重要的，管饱！早餐吃一个麦鼓头，对于黄岩人来说，就是最动人、最鲜活的日常。

拎个火熨过冬天

■ 江红波

过了小雪，大地寒意泛起。皖南徽东的取暖神器——火熨，从杂物间被拎出来，拍去了灰尘，装入炭火，成了与村民朝夕相处的过冬好搭子。

火熨的外观，类似菜篮或是竹筐。菜篮是长方形的，火熨则是圆滚滚的，都是由细细的竹篾编制而成，程序几乎一样。唯一的区别，菜篮编织好之后，拎着就可去洗菜。火熨，要塞进去一个泥的或铁皮的火钵来盛放炭火。孩子用的火熨，还要加个蜘蛛网似的铁丝盖。

一

冬日的清晨，进初中的少年读书郎踱手踱脚下楼进厨房。火钵移出来，铲出部分隔夜的余灰，将新烧的杂木炭倒入半钵，锅炖前的杉树枝或刨花抓一把，“吡啦”火柴一划，小小的火苗烧起来，引火炭慢慢暗淡下去，深红或浅红的炭火闪闪烁烁，拎起来抡圆手臂晃悠，几圈之后，炭火明亮，再撒上一层薄薄的隔夜的灰。

从热水瓶里倒水，刷牙洗脸，拎上火熨去学校。巷弄里一片漆黑，摸索着前行，火熨里小小的炭火，温暖着早行的读书郎。“啪！”荧光点亮起来了，书翻开在桌面上，双腿夹着火熨，手摸着稍微滚烫的火熨盖，管不了那么多了，书读起来！一个人的声音，很快两个人

的、三个人的……琅琅的读书声中，暖气泛起。木框的玻璃窗户，一夜的冷风吹拂，教室里冷冰冰。火熨踩到脚底下，双手端着书。山村少年不敢懈怠。

40分钟早读下课，跑回家吃早饭。父母准备的火熨炭火丰裕，盖子都翻过来。最希望家里做炭火，吃两个，火熨盖上放一个，快快乐乐上学去。教室里四溢的香气，烤糊的，烤山羊的，各种味儿，弥漫着。

课间的快乐，你尝我的糕，我吃你的山羊，热热闹闹，开开心心。下午进校，火熨是不带的，到了晚自习，几乎人手一个。灯光下做着作业，听着老师上课，暖意融融，舒心悦快。懈怠或思考的时候，火熨夹在大腿间，抬头看着老师上课，惬意得很。

手烘火，一只手写作业，作业簿随之倾斜过来。老师看着那歪歪扭扭的字，气不打一处来。火熨没收，拎到讲台前，或是教室后。上课时，不许烘火。不管家长是谁，一视同仁。

鞋底底了，阵阵的暖意，双手也感觉不到多冷。只是不知不觉间，手碰到大腿内侧，疼！炭火在日记页中，烤伤了皮肤。睡前看时，通红一片，不能触碰，到来年夏天，还是火灼的暗红痕迹。

二

火熨，是读书郎的必备，也是无奈的。那年月，基本上是一条单裤，或是两条裤叠起来穿。棉毛裤、卫生裤、

劳保棉鞋，是后来才有的词语。不用火熨，哪能对付得了冬天呢？

早饭后，读书郎一个人一个火熨拎着走了。山上干活的，穿上火熨烤热的解放鞋、布鞋，就上田里里去。出门前，火熨里压块石头，或是陶钵垫个啥，旧的湿毛巾盖着，微微的炭火，到中午热乎乎的。

河塘田埂的破损，在冬天维护。上工的，多是村里年过六旬的老人。火熨拎一个去，放两个棵或是山羊，还有搪瓷茶缸带上。腰布盖在火熨上，手到里面烤一烤，吃口热糕或山羊，喝口水，力气就有了。

山村温度低，山脚的风大，关上门来看电视，没有火熨可不行。一人一个，寒意从脚底侵入，两腿战战，缩着身子，坐小板凳上，人尽可能地贴近火熨，不给一丝的暖意散去。像一只略弯腰的企鹅，蹲在那里。几个人围坐着，看似闲聊，也是围取暖。

冬日暖阳的墙根下，村人闲散地坐着，站着的手臂交叉夹着火熨，或蹲着拎着火熨，一个个体焦黄的玉米脆菜放在上面，丝丝缕缕的热气中，隐隐约约的香气出来。几个人靠在一起，“脚踏一盆火，手捧苞芦棵，除了皇帝就是我。”那种乡村的快乐与自足尽在其中。

三

拎火熨的少年长大了，离开了山里。厚实的衣物罩在身上，感觉不到



在安徽黄山，村民正在用徽州传统火熨取暖。

视觉中国

多少的寒意。县城、省城的小家开始有了空调，烤火盆、火熨开始慢慢地成了历史的记忆。

假日里得回家，看着堂屋的火熨，不自禁地走过去，拎起来，靠着老人的身边坐下，火熨熟练地夹在两腿之间。拎的是火熨，其实应该是少年时代的回忆。

火熨在那里，不去拎一拎，手里少了点什么，心里感觉都空落落的。在外面无论做什么，回家了就还是当年的那个少年。拎个火熨，与家人一起谈天说地，那才是亲情，才是暖意。

拎个火熨过冬天，不知不觉，过成了少年的期许，过成了老人的幸福。

山塘有座

对同行简直就是降维打击。我点了一碗鸭汤馄饨、一客生煎馒头，那位小伙点了砂锅和烧饼，坐着一边吃，一边聊。他说：我失业了，单位裁员，还没找到工作呢！早听闻，上海开了“假装上班”公司，每天交30块钱，朝九晚五，有工位有电脑，年轻人为了瞒过家里人和爱管闲事的邻居，度过空窗期，缓解就业焦虑，付费假装上班。比起30元一天的假装上班公司，这里的茶座才五块钱，性价比更高。

苏州土著当然知道，人气最旺的茶馆莫过于五卅路上的大公园。老茶客们坐在“露天茶馆”，太阳底下，一边抽烟、喝茶，一边聊“山塘经”。“五卅峰”的“五峰山房”，十块钱一杯炒青，惜乎，那人声鼎沸、人头攒动的场景颇似“赶庙会”。我寻着一处清幽之所，山塘西街的五人茶室，那里地处偏僻，适合我用一支笔、一张纸，写下一篇篇文章。

七里山塘，寸土寸金，山塘有座茶馆五块钱一杯的价格，令人耳目一新，较之现在大公园东斋茶室20元一杯的炒青茶，亦是便宜得多。近年来，苏州古城有不少老宅、故居，旧貌换了新颜，改作民宿、咖啡馆、茶楼。比如，北寺塔下一处状元府邸，修葺一新后，改造成文创空间，普通游客想参观，至少要消费一杯二十块钱打底的咖啡。甜点也别出心裁地做成状元帽、北寺塔形状，然而，看了价目表，大多数普通消费者望而却步。打个比方，就像碧螺春和炒青茶，一个阳春白雪，一个下里巴人，作为寻常老百姓，自然会选择大众消费得起的场所。而对于消费场所，人气才是最好的风水，把价格打下来，把人气引过来，这样，“网红”才能成为“长红”。