

別開生麵

文化
件錦

俞老總不僅是烹飪大師，還擁有自己的生意。在商言商，他也要操心利潤，關注市場。據他介紹，他從二〇〇五年正式接手朱鴻興以後，經歷了幾次調整、轉型。蘇州從解放初只有二十多家麵館發展到如今大小兩千家，市場已飽和。大家供應的麵點又大同小異，沒有特色。如今房租高（觀前店四十平米過去租金三十萬，現在每年一百四十萬），用工貴，做蘇式麵生意利潤太薄。

他最初致力於向上海發展，接着又在無錫、南通、溧水、鹽城都開了分店。接着，他又開發滷菜、淨菜市場，在蘇州吳中區的郭巷造了加工廠，生產滷菜、淨菜，每天都向蘇州各分店統一配送原料。外地的麵館他們則派師傅去專門培訓，為的就是保證加盟店質量、口味的統一。目前，朱鴻興在蘇州有連鎖麵館三十多家，滷菜店五十多家；滷菜年銷售四千萬元，淨菜三千萬元。加盟店可以因地制宜，自己定價，還有幾家開發了滷菜新品種（如五香排骨）或刺毛團等點心新品種。俞總還在歐尚超市組織了蘇州第一個姑蘇小吃美食廣場，但現在模仿者太多，生意也難做了。

目前俞總正在籌辦一家特色麵館，致力於恢復朱鴻興的老傳統，每季供應獨特的麵點。如，春季專供加了蝦仁、蝦腦、蝦子的三蝦麵，夏天是楓鎮大麵、淨素菜包、蒸粉燙麵餃（麵粉蒸過再揉），秋天有蹄膀麵、火（腿）雞（肉）麵、蟹粉小籠，冬天則供應兩麵黃等。他覺得這種麵店的價位可以提高，但質量要保證。他正在找三四百平米的店面，不必在市中心，也不必緊靠居民小區，只要能保證停車。他自信這樣帶季節性特色的麵店既能保留傳統，也能打響品牌。

俞總的底氣不僅來自考量市場的眼光，更立足於他對蘇州麵點傳統技藝的掌控。他對老蘇州麵點的質量和口味極為自信。譬如，他嫌棄台灣美食太粗糙，都是海鮮類，「有啥吃頭？」蘇州點心則「細氣」、「漂亮」，「小吃還是蘇州好。」他又說，蘇北麵點的分量太多，尺寸太大，早茶吃了兩種點心就飽了，毫無趣味。

聽我抱怨「兩麵黃」盛名之下、其實難副，他又提出，正宗「兩麵黃」炒麵的做法是：細麵在沸水中汆過撈出，先用冷油文火炸透，油熟後翻麵，噴一點水，小火再炒，這就是「熟麵、硬炸、軟炒」的技藝，最後再加澆頭。另外，正宗的淨素菜包子盛夏賣，要用莖長葉短的小青菜，熱水焯過後脆爽而略帶苦味（冬天的小青菜偏甜，一焯就糊爛了），然後加金針、木耳、扁尖、五香豆腐乾等做餡。當日做，當日賣光。

一碗湯麵學問大。今天的蘇州餐飲業，只有傳統和現代珠聯璧合，才能推陳出新，別開生麵吧。（下）

新世代僱員

HK
人與事

持續專業進修聯盟委託顧問公司於二〇一〇年一月至今年五月期間，向旗下十九個專業學會成員進行調查，受訪對象包括逾三百箇中、港機構的僱主，及「八十年後」及「九十後」中港僱員，收回三千五百多份問卷。香港被訪者共二千九百八十一人，以了解新世代僱員在職場上的特質與偏好。調查結果顯示，較多僱主認為新世代傾向自我中心，其次為創新及追求自由；但新世代則認為自己具創新力，當中正修讀非學士課程的「八十年後」對自我看法分歧，同時形容自己努力勤奮及懶惰，較多人希望可彈性地選擇上班時間。最多內地僱主指年輕僱員追求自由，而內地年輕人多形容自己追求自由及創新，少數感迷惘。在選擇工作和留任現職的考慮上，被訪的香港僱主及新世代兩邊都首先考慮金錢上的回報，內地受訪年輕人則除考慮金錢上的回報及利益外，亦考慮個人興趣及工作的趣味性。調查指出，金錢及權力認可及對工作有滿足感，是最能夠激勵本港年輕僱員改善工作表現的誘因，這點與內地近似。

香港傳媒報道這則消息時，特別強調新世代僱員重視公司是否為他們開生日會，甚至有年輕人指生日一定要放假去玩。另外公司多搞嘉年華、嘆下午茶、去旅行及萬聖節扮鬼等，都有助改善溝通。

上班不是為工作拿薪酬的嗎？怎麼公司要為員工搞派對、吃喝玩樂、嘆下午茶和去旅行？乍聽起來，還以為是調查幼稚園的學生活動。

我屬於「老餅」一代，活了好幾十年，至今還未正式慶祝過生日。少時家貧，朝不保晚，連其他朋友兒時每年生日吃飯時多拿個雞蛋的待遇也未享受過，久而久之，習慣了母親的教導，生日如平日，沒有特別之處，也一向不覺得有什麼好慶祝。家人也大概習慣了我的「怪癖」，不會為我慶生。

過去工作時，間中會有年輕一代同事趁我生日時集資送禮物和賀卡，雖然銘感於心，但從來未想過要回饋，因我沒有記着別人生日的習慣。如有其他同事發起送禮物和賀卡，我會欣然參加，但從來沒有主動。我的兩個女兒過去也會在我生日時送過禮物，像領帶、圖書、CD、賀卡之類，大概看我沒有熱烈反應，近年也變了時有時無，間中送來一則電郵了事。

我認同公司除了工作外，也應間中舉辦一些集體活動，如旅行、聚餐之類，讓同事多聯絡感情，增加上下溝通機會。不過，何者為主，何者為次，要分得清清楚楚。要求「老闆要記得我生日」，或上司要求下屬接受英語培訓時，表示「英文咪預我，韓文先預我」，我認爲太過分。

我同意新世代僱員比我們一代具創新力，例如他們對電腦技術的掌握，比我們純熟而且深入，他們通過互聯網取得的資訊，比我們多百倍千倍，這都是事實，不能抹殺。重要的是創新力能運用到工作上，對公司有貢獻。不然，整天把時間花在玩網絡遊戲，在互聯網瀏覽閒聊，對工作基本技術毫不掌握，具創新力有何用？正如上文引只願學韓文不願學英文的僱員，如果真正是英文程度欠佳而工作上有需要，上司推薦去接受培訓是給他改善機會，斷然拒絕則屬不思進取了。

用好拖字訣，也許是明智的選擇。

俞老總不僅是烹飪大師，還擁有自己的生意。在商言商，他也要操心利潤，關注市場。據他介紹，他從二〇〇五年正式接手朱鴻興以後，經歷了幾次調整、轉型。蘇州從解放初只有二十多家麵館發展到如今大小兩千家，市場已飽和。大家供應的麵點又大同小異，沒有特色。如今房租高（觀前店四十平米過去租金三十萬，現在每年一百四十萬），用工貴，做蘇式麵生意利潤太薄。

他最初致力於向上海發展，接着又在無錫、南通、溧水、鹽城都開了分店。接着，他又開發滷菜、淨菜市場，在蘇州吳中區的郭巷造了加工廠，生產滷菜、淨菜，每天都向蘇州各分店統一配送原料。外地的麵館他們則派師傅去專門培訓，為的就是保證加盟店質量、口味的統一。目前，朱鴻興在蘇州有連鎖麵館三十多家，滷菜店五十多家；滷菜年銷售四千萬元，淨菜三千萬元。加盟店可以因地制宜，自己定價，還有幾家開發了滷菜新品種（如五香排骨）或刺毛團等點心新品種。俞總還在歐尚超市組織了蘇州第一個姑蘇小吃美食廣場，但現在模仿者太多，生意也難做了。

目前俞總正在籌辦一家特色麵館，致力於恢復朱鴻興的老傳統，每季供應獨特的麵點。如，春季專供加了蝦仁、蝦腦、蝦子的三蝦麵，夏天是楓鎮大麵、淨素菜包、蒸粉燙麵餃（麵粉蒸過再揉），秋天有蹄膀麵、火（腿）雞（肉）麵、蟹粉小籠，冬天則供應兩麵黃等。他覺得這種麵店的價位可以提高，但質量要保證。他正在找三四百平米的店面，不必在市中心，也不必緊靠居民小區，只要能保證停車。他自信這樣帶季節性特色的麵店既能保留傳統，也能打響品牌。

俞總的底氣不僅來自考量市場的眼光，更立足於他對蘇州麵點傳統技藝的掌控。他對老蘇州麵點的質量和口味極為自信。譬如，他嫌棄台灣美食太粗糙，都是海鮮類，「有啥吃頭？」蘇州點心則「細氣」、「漂亮」，「小吃還是蘇州好。」他又說，蘇北麵點的分量太多，尺寸太大，早茶吃了兩種點心就飽了，毫無趣味。

聽我抱怨「兩麵黃」盛名之下、其實難副，他又提出，正宗「兩麵黃」炒麵的做法是：細麵在沸水中汆過撈出，先用冷油文火炸透，油熟後翻麵，噴一點水，小火再炒，這就是「熟麵、硬炸、軟炒」的技藝，最後再加澆頭。另外，正宗的淨素菜包子盛夏賣，要用莖長葉短的小青菜，熱水焯過後脆爽而略帶苦味（冬天的小青菜偏甜，一焯就糊爛了），然後加金針、木耳、扁尖、五香豆腐乾等做餡。當日做，當日賣光。

一碗湯麵學問大。今天的蘇州餐飲業，只有傳統和現代珠聯璧合，才能推陳出新，別開生麵吧。（下）

用好拖字訣，也許是明智的選擇。

東山的變遷

皖南

往事
鉤沉

西安的東邊有個白鹿原，塬的東邊是灞河，灞河東邊是灞橋鎮，灞橋鎮再往東有個洪慶溝，傳說秦始皇燒書坑儒是這裡幹的。順着洪慶溝向東走就是東山了。東山並不高，和東邊的驪山比也就是個平緩的山坡，坡上有地老天荒時雨水衝擊形成的溝豁，溝豁兩側有唐宗宋祖時開挖的窑洞，窑洞裡住着秉承清末民初風情的鄉黨們，鄉黨們操着地道的秦韻秦腔，都是西安市戶口。

五十年代末六十年代初東山下灞河邊陸續繼續搬來許多大單位，有八〇四廠，有炮校，有坦克學校，有空軍學校，還有向陽公司。東山下的洪慶街上一時間車水馬龍塵土飛揚，操着五湖四海口音的外地人充塞了驪山霸水間這一隅古老的坡地，然而東山依然寧靜。五十年代末我家搬來炮校住，我在那裡度過了童年、少年。小時候沒有霧霾天，站在家門口看東山明朗清澈。

滿東山上的火井柿子大石榴，明晃晃的月亮爬上了東山坡時，不曾精緻包裝的月餅就上了飯桌。那時的月餅模樣像窑洞裡的莊稼後生般敦厚實誠，饂饃香甜如唱響《梁秋燕》，韻味能繞樑三日再讓你回甘一生。三場雪下過春節就降臨了，東山下的大單位張燈結綵，東山上的社火也鬧到了山下，山上窑裡的鄉黨們塗紅抹綠，踩着流傳千年的鼓點兒，舞獅子、跑旱船、踩高蹺不亦悅乎。東山上土製的摔炮最能吸引小男孩，一分錢可以買三個，揣着父母給的五角壓歲錢，辟辟拍拍一直能摔到正月十五，沒有炒作春節晚會的春節依然氛圍濃烈生動暖人。小學四年級時，老師帶着我們去紡織城看白鹿原下五千年前的半坡村遺址，看後多少年總會把半坡村和東山溝混淆在頭腦裡。那些先人們從灞河畔走上東山坡，三十里路走了五千年，步履燭爛河漢般輝煌的農耕文明就在那裡，誰敢妄自菲薄。

後來隨父母工作調動家搬到了南方，再後來七八年恢復高考的時候我有幸考進了炮校，又回到了東山

一九五九年春天，我們去東山上踏青，沿着彎彎曲曲的山路走，滿眼都是生機盎然寧靜的自然景色。頭一次看見老黃牛拉着漢文帝推廣新農具時改造了的鐵犁，慢慢騰騰在坡上犁地的模樣。頭一次走進建在土崖峭壁下的窑洞人家，感覺雞鴨大豬，杏柿桃李，姑嫂婆媳，老少爺們，一窯祥和的日子。山野間不時竄過歡蹦亂跳的野雞野兔，搞不清是我們嚇着它還是它想嚇我們一跳。夏天的早上太陽出來前東山岑會浮出淡淡的魚肚白色，晚霞騰起時東山坡會被火燒雲烤的一片彤明，再遠處的驪山便是燭燈生輝了，那就是著名的關中八景之一：「驪山晚照」。天黑下來的時候，東山已經被星空籠罩，銀河正從驪山頂瀉向八百里秦川，急忙跑回家扯一張涼席鋪在院裡，趴在蓆子上拖着鼻涕聽隔壁爺爺講牛郎織女的故事，情節委婉善惡分明。收罷麥子種玉米，東山梯田裡玉米棒子結子時，幾場涼雨一下就到了秋天。當集市上擺

下。心中揣滿席慕容詩中描述的「重回時的驚喜」，報道後的第二天我忙不迭跑去東山上看，二十年間山下旌旗在望，鬥了右派，煉了鋼鐵，放了「衛星」，搞了文革，跑了林彪，抓了四人幫。東山上卻黃土依舊，除了修條上山的簡易公路，路終端遷來了回民公墓，其他就什麼都沒有改變了。八十年代初隨着改革開放的大潮，東山上的村寨完成了聯產責任制，又遇連年豐產豐收，村民們屯滿鉢滿喜氣洋洋。記得一次組織活動，我們到上魯嶺村搞社會調查，問一村民對進一步深化改革怎麼看，村民不解地問：我們現在過着舒心日子，全村都吃上了白飯饅頭，過去的皇帝不過如此，你們還要改革什麼？一句話問住了群眾浮躁的文化人，不能不佩服中華民衆五千年精煉的定力，直到今天什麼應該改變，什麼不應該改變，什麼根本就不會改變依然是走中國特色社會主義道路的重要命題，要不然怎麼總是要摸着石頭過河呢。

江的風，有時候很大，可以抽走你身上的水分。一個下午正在午睡，我的意識游離在睡與非睡之間。一個短信響起，我聽到玩積木的兒子碰倒積木倒在地上的聲音，然後腳步越來越近，「爸爸，你的短信。」

我躺在床上不想理會。兒子斷斷續續地在讀：「本報同事葉××因病醫治無效……」我驚地從床上坐起，抓起手機看內容，一股悲傷從内心升起，瀰漫開來，那是偶得像奶奶一樣的悲傷。

一個小時後，我在單位大廳裡遇到另一位同事。她說：「她走了，可她兒子似乎什麼也不知道，在沙發上跳上跳下，而他的外婆哭成了淚人……」

這算是幸呢，還是不幸。我坐在辦公室裡想了半天，該是一種幸吧。對逝去的同事也好，對孩子

也罷。因為所有的悲傷都因投入而生，投入的愛越多人就會越悲傷。一個八歲的孩子，他得到的是大人對他的愛，或者是大人對他的悲傷，而他沒有投入過，在母親逝去的時候沒有悲傷，在我看來，無論對誰，都是一種幸運。對同事而言，她不希望孩子悲傷，最好讓孩子以為自己一覺睡過去了。對於孩子而言，他太小了，根本承擔不起這樣的生離死別，不能讓他的幼小的心靈受到驚嚇。

但是可以肯定地說，有一天，在他長大以後，這種悲傷會如期而至，他逃不掉，理不斷，只能獨自承擔。就像我的母親，她十三歲那年死了父親，當時她仍在外面和夥伴玩，自己做了母親之後，她突然想起我外公去世的那個日子，她再也無法原諒自己，每每說起當年自己的無知，每每在清明祭掃外公的墳墓時，總是落淚不止。

我相信這個世界上存在因果輪迴，所有付出終會有回報。不論善良離開多遠，終有一天會進

到她。

我認同公司除了工作外，也應間中舉辦一些集體活動，如旅行、聚餐之類，讓同事多聯絡感情，增加上下溝通機會。不過，何者為主，何者為次，要分得清清楚楚。要求「老闆要記得我生日」，或上司要求下屬接受英語培訓時，表示「英文咪預我，韓文先預我」，我認爲太過分。

我同意新世代僱員比我們一代具創新力，例如他們

對電腦技術的掌握，比我們純熟而且深入，他們通過互聯網取得的資訊，比我們多百倍千倍，這都是事實，不能抹殺。重要的是創新力能運用到工作上，對公司有貢獻。不然，整天把時間花在玩網絡遊戲，在互聯網瀏覽閒聊，對工作基本技術毫不掌握，具創新力有何用？正如上文引只願學韓文不願學英文的僱員，如果真正是英文程度欠佳而工作上有需要，上司推薦去接受培訓是給他改善機會，斷然拒絕則屬不思進取了。

我同意新世代僱員比我們一代具創新力，例如他們

對電腦技術的掌握，比我們純熟而且深入，他們通過互聯網取得的資訊，比我們多百倍千倍，這都是事實，不能抹殺。重要的是創新力能運用到工作上，對公司有貢獻。不然，整天把時間花在玩網絡遊戲，在互聯網瀏覽閒聊，對工作基本技術毫不掌握，具創新力有何用？正如上文引只願學韓文不願學英文的僱員，如果真正是英文程度欠佳而工作上有需要，上司推薦去接受培訓是給他改善機會，斷然拒絕則屬不思進取了。