

高邮湖是江苏省第三大湖,水域总面积 114 万亩(760 平方公里),大部分在高邮市,少部分属金湖县与安徽省天长市。高邮湖是活水湖,淮河水的 90%由三河闸泄入高邮湖,经邵伯湖入长江。它又是“悬湖”,湖水水面以及部分湖底比运东里下河地区的地面还高。水底含腐殖丰富的淤泥,土质肥沃,形成优良鱼类栖息环境。水深处达 6 米多,湖周围无污染湖水的工厂,水质良好,系弱碱性的软水。随着水涨水落形成大面积的湖滩,野生植物多而茂,亦是鹅、鸭的优良牧场。

高邮湖优越的自然环境孕育了高邮湖独特的湖鲜。湖鲜是指中外古今湖中所产的新鲜、滋味美的食物,它可与江鲜媲美。

一、高邮湖鲜种类丰富
高邮湖鲜一般分为鱼鲜、禽鲜、蔬鲜等。
鱼鲜:鱼、虾(青虾、白虾等)、蟹、蚌、鳖等。鱼有六七十种,如鳊鱼、白鱼、鲤鱼、鲫鱼、青鱼、鳙鱼、刀鱼、黄颡鱼、虎头鲨、鳝鱼、鳊鱼、银鱼、瓜鱼等。高邮湖的鳊鱼,头小、身大、肥美,不少人喜食“清蒸鳊鳊”,一位旅台的老先生尤喜食此鱼,当然其中也寄托着对故乡的怀恋。瓜鱼较银鱼大些,有一种特殊的黄瓜香味,“芙蓉瓜鱼”是高邮的一道名菜。《民主与法制时报》曾公布全国 100 个城市的名菜,一般一个城市只收入一道菜,高邮却有二:软脂黄鳝、香酥麻鸭。

高邮湖所产的虾仁特供给北京人民大会堂以及上海著名的大饭店。

高邮湖大闸蟹背青、肚亮、爪金、膏红、腥浓。北京的四大名医之一施今墨先生喜食阳澄湖、高邮湖、固城湖、邵伯湖的蟹。中央电视台报道,阳澄湖大闸蟹名扬海内外,供不应求,于是将高邮湖蟹重新包装,成为阳澄湖大闸蟹了,食客赞美不绝。京剧《沙家浜》的编剧是高邮人汪曾祺,阳澄湖大闸蟹的闻名与《沙家浜》分不开的。

禽鲜:鸭、鹅、野鸭、鸪等。高邮麻鸭是肉蛋兼用的优良鸭种。高邮湖滩是天然的放鸭场,湖中的小鱼、小虾、小螺等成了它们的天然饲料,鸭壮、蛋大、质优,因而正宗的高邮湖的鸭及蛋颇受食客青睐,价格也高不少。扬州大学赵万里教授承担国家研究课题,将蜀鹅、皖鹅、本地鹅杂交,培育成肉食兼用的扬州鹅,其繁育中心就在高邮湖边的送桥镇张公渡村。扬州鸭制成的各种产品,享誉大江南北。高邮有一道名菜“天长地久”,将野鸭与麻鸭用砂锅煲成汤,既有麻鸭的鲜美,又有野鸭的野香,更可以养身、健身。秋天,高邮湖边可以观赏到“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”的美景。高邮湖中特产一种水鸟叫鸪,《辞海》解释成“沙鸡”。汪曾祺吃过沙鸡肉,认为它怎能同鸪比!桃花开时,嘴长、腿长的鸪就出现了,卤汁桃花鳊肉质极细,非常香,连骨头都香,不忍舍弃,汪曾祺说:“我一辈子没有吃过比鸪更香的野味”。

蔬鲜:春天有芦芽、茭蒿、莼菜、野芹等春四鲜;秋天有茭白、菱、藕、芡实等秋四鲜。

现在来说“鲜”字。当今研究餐饮文化的人都以为“鱼”与“羊”一齐烧着吃,便产生鲜美的味道。有人真试过,味道确实不错;也有人认为各失其本味了。还有人从哲学角度剖析“鲜”:鱼,南方多,为阴;羊,北方多,为阳,一阴一阳,生生万物。有人说,鱼,生于水中,水为阴;羊,生陆上,陆为阳,阴阳生万物,自然也生出“鲜”。这些解读似乎都有些道理,其实都是后人、今人的演绎而已。中国的第一部字典东汉许慎的《说文解字》:鲜,鱼也,出貉国。鲜,本是出在貉国的一种鱼,后来假借为“鱼”字,又假借为“少”意。现在人们所说的“鲜”主要指鱼等。解放前高邮有几家“八鲜行”,那就不只是指鱼了,还有蔬鲜等。后来又有鲜美的意思了。

高邮湖鲜与高邮文化

朱延庆

二、高邮湖鲜文化内涵丰富
什么是文化?从不同角度、不同层面对文化的解释有 200 多种。梁漱溟在《中国文化要义》中说:“文化就是吾人生活依靠之一切”,“是极其实在的东西”,“文化之本义应在经济、政治、乃至一切无所不包”。文化是高邮这个城市的灵魂,也是高邮湖鲜的灵魂。高邮湖鲜同其他湖鲜的区别除了形态之外,主要是在文化内涵方面的差异。高邮湖鲜文化底蕴丰厚,且是高邮文化的重要载体之一。有文化底蕴的湖鲜方能源远流长,绝不仅是停留在齿间的鲜美,而应是回味无穷、味中有味、沁人心脾的美鲜。

高邮湖是高邮湖鲜的基因库。
高邮湖古为海湾,后有新开湖、甓社湖、珠湖等三十六湖,大约到了清代乾隆二十年(公元 1755 年)才汇成一湖,今称高邮湖,又称珠湖。距今 7000 多年前,龙虬庄是大海边。龙虬庄文化遗址是江淮古文化的坐标。在遗址中出土了大量的石器、陶器、骨器,有骨叉、骨梭、鱼骨、猪骨、鸭骨、炭化稻等。龙虬庄临古高邮湖,先民们已经过上种植、牧养、取鱼的农耕生活,“龙虬三叉”(叉烧麻鸭、叉烧鳊鱼、叉烧豚方)便是那时餐饮文化的代表。

根据战国时魏人的《竹书纪年》、《史记·五帝本纪》及《索隐》等资料得知,中华文化的始祖帝尧出生在高邮湖边,高邮湖是尧文化的重要发祥地。帝尧尚“中”,尚“和”,奠定了中华文化的精义。

《吕氏春秋·本味》载,芹为“菜之美者”。高邮湖滩上的野芹清香脆嫩,古人以“芹献”、“芹意”表微薄之意,更增添了一丝文化气息。

晋人张翰有“莼鲈之思”,史传美谈。
北宋沈括《梦溪笔谈》中记载,仁宗(公元 1056 年-1063 年)时,高邮湖出现巨蚌,白光闪烁如银,珍珠大如拳,十里外树木清晰可见。高邮的大学者孙觉临湖夜读,见到了珠光,第二年中了进士,人们相传,珠光可兆福。后来有人湖边建“玩珠亭”。孙觉曾邀王安石、王令、崔公度游“玩珠亭”,王安石也与高邮结下不解之缘,写下几十首与高邮相关的诗,还将次妹嫁给高邮人朱昌叔。孙觉的女婿黄庭坚曾赋诗《寄外舅(岳父)孙莘老》:“甓社湖中有明月,淮南草木借光辉。故应剖蚌登王府,不若行沙弄夕霏。”“甓社珠光”成为“高邮八景”之首,高邮湖又多了一层神秘的面纱,高邮湖产的蚌似也成了“神蚌”。

苏轼有《惠崇春江晚景诗》:“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”苏轼到过高邮,这不也是高邮湖景、湖鲜的写照么!

公元 1078 年,苏轼(子瞻)在徐州筑黄楼,派人将《黄楼赋》送给高邮的秦少游,秦少游送了一些高邮湖鲜莼菜、姜芽、糟蟹、鸭蛋、风鱼、鱼干等给师友苏轼,并赋诗《莼羹法鱼糟蟹寄子瞻》以赠。诗中高邮湖鲜的土特产品成了当今高邮“七大名宴”中“少游宴”的重要依据。

北京时高邮的鳊匙粉(荸荠粉)、小香米、荷包白鱼鲜乃进京贡品。

南宋诗人吕本中有诗题《高邮道中荷花极目平生所未见》。

南宋诗人曾几有诗《文游台》:“忆昔坡仙此地游,一时人物尽风流。香奁紫蟹供杯酌,彩笔银钩入唱酬。”四贤孙觉、苏轼、王巩、秦观雅聚

高邮文游台,东道主孙觉、秦观以高邮湖鲜待之,佳话传千秋。

元代著名诗人萨都刺的《高邮城晓望》、《甓社湖》中的诗句“城上高楼城下湖”,“带霜鳧雁起孤蒲”,“风牵荇带引帆行”,“径折菱花玩月明”富有个性地描绘了高邮湖景。

明代开国宰相汪广洋,高邮人,他的诗集《凤池吟稿》为高邮的湖鲜文化、高邮文化增色不少。他的墓就在高邮湖中,其时三十六湖尚未连成一片。

散曲大家王磐,在邗城的西部傍湖建一“西楼”,日与名流谭咏其间,风生泉涌,听者心醉。他琴棋书画俱精,脱略尘俗,以从所好,寄兴于烟云水月之外,洋洋焉不知老之将至。他的《西楼乐府》、《野菜谱》均有高邮湖、高邮湖鲜、高邮文化的独特描述。

王磐的女婿张縯是一位著名诗人、学者,在他的《南湖诗集》中有采莲歌。湖上采新蒿、食莼羹、湖上赏美景、饮佳酿等诗词,笔锋常带情感,极富地域色彩。

郑板桥的《由兴化迂曲至高邮》:“湖上买鱼鱼最美,煮鱼更是湖中水。”湖水煮湖鱼,起水鲜的鱼,味极佳。“买得鲈鱼四片鳃,莼羹豆豉一尊开,近来张翰无心出,不待秋风始却回。”其时高邮湖尚产四片鳃的鲈鱼,诗中巧用了晋人张翰的“莼鲈之思”的典故。

乾隆六次下江南,途经高邮。查清档案的御膳单,其中有脍肥鸭、糟鸭、鸭羹、鸭肝等,乾隆对高邮麻鸭情有独钟。

在 20 多年前,我曾将清代乾隆进士、大才子、美食家袁枚的《随园食单》寄给汪曾祺先生,他在《写字·画画·做饭》中写道:“食谱中写得最好的,我以为还得数袁子才的《随园食单》。这家伙确实很会吃,而且能说出个道道,如前面所说‘有味者使之出,无味者使之入’,实是经验的总结;‘荤菜素油炒,素菜荤油炒’,尤为至理名言。”《随园食单》盛赞高邮腌蛋:“腌蛋以高邮为佳,颜色红而油多。高文端公(两江总督)最喜食之。席间先夹取以敬客。”《随园食单》中还有茭瓜脯的制法:“茭瓜入酱,取起风干,切片成脯,与笋脯相似。”在该书的“水族有鳞单”中所例举的鱼、虾、蟹等菜肴的制作,也都与高邮的湖鲜密切相关。乾隆二十四年(公元 1759 年),袁枚到了高邮,高邮的诗人孙芳湖、沈少岑、吴螺峰等在文游台以湖鲜招待他,相互间谈诗论文,酣畅之至。

中国训诂学大师王念孙、王引之的《广雅疏证》、《经传释词》、《经义述闻》等学术著作中有关于高邮湖鲜等的考证,是高邮湖鲜文化、高邮文化的经典之作。

《高邮州志》载,高邮湖曾几次出现过湖市蜃楼的幻景,神奇而美妙。

1990 年 10 月,著名作家、戏剧家汪曾祺最后一次回故乡,我全程陪同。他吃了虎头鲨汤后,欣然作《虎头鲨歌》,诗中写道:“虎头鲨味固自佳,嫩比河豚鲜比虾。最是清汤煮活火,胡椒滴醋紫姜芽。酒足饭饱真口福,只在寻常百姓家。”在汤中加醋,这种吃法是汪曾祺的创造。苏州、上海一带称虎头鲨叫塘鳢鱼,杭州人则称土步鱼。

列代吟咏高邮湖鲜、高邮湖的佳作可以千计,这是高邮湖的基因所致。基因不同,形态各异。高邮湖鲜文化、高邮湖文化都是高邮文化的

一部分;高邮文化是灿烂的中华文化宝库中极有特色的珠宝。高邮历史悠久,自然景色美,人文景观好,生态资源优,特色方物多。文人雅士歌咏高邮文化底蕴的丰厚、异彩的纷呈、情韵的悠长之诗词歌赋有万首(篇)之多,还有大量的故事、传说、掌故,这些都大大丰富了湖鲜文化的内涵。

在高邮湖边,一边品尝湖鲜大餐,一边欣赏湖光美景,一边吟诵先贤的诗词,其景、其情,真是人间何等风雅、儒雅、高雅的快事!

三、几千年形成的独特的高邮湖鲜烹饪技艺是高邮文化的重要亮点

有好的食材,才能制作出美食。食材好,烹饪技艺不佳,难出好菜肴。淮扬菜集聚区菜肴特点是:清鲜平和,浓淳兼备,咸甜适度,南北皆宜。高邮菜肴是淮扬菜的重要支撑,多年来在继承传统的基础上创新,形成自己的特色:清纯、本味、中和。传统是活着的历史,创新是传统的延伸。近年高邮发掘、整理、创新出“璧合珠联”、“珠湖雪浪”、“地久天长”、“金丝鱼片”等十大名菜,以及“全鸭宴”、“少游宴”、“孟城驿宴”、“清真宴”、“少游虾宴”等七大名宴,既继承了传统理念,又融合了新潮理念,日益为海内外宾朋所喜爱。特色点心、风味小吃则是锦上添花。高邮的阳春面用高邮湖虾籽为佐料,天下一绝。

四、综合开发利用高邮湖鲜
环高邮湖的各乡镇要紧密配合,保护好生态环境资源,严防湖水污染,严禁滥捕、滥采湖鲜。政府要加大投入,加强科学研究,综合开发、创新利用湖鲜,不断增加湖鲜文化的内涵。

随着经济建设的发展、人民生活水平的不断提高以及旅游事业的日益繁荣,高邮湖鲜要提升品质,打造品牌,提高品位,提高知名度,彰显高邮湖鲜文化的特色,适应形势的需要。

出口也好,特供也好,各大饭店的消费也好,湖鲜必须始终如一地保持优良的品质,决不能以次充好,掺假作弊。

优秀品牌是信誉,是资源,是知名度,是众人齐心协力、精心持久锤炼打造成果。打造一个品牌很艰难,失去却很容易。

许多有品牌的产品放在一起,那就要看谁的品位高了。高品位的品牌应当清新、清纯、清雅,雅中有俗,俗中见雅,雅俗共赏。高品位的湖鲜是文化含量高的食材、技艺与服务。在高邮人所用的碗碟中,有时会见到精致的特制的印上“饮和食德”的器皿,这也是品位高的象征标志。

高邮湖鲜的品质好了,品牌响了,品位高了,知名度提升了,文化的力量也就得到充分彰显。高邮湖鲜应当成为文化的湖鲜。

韩国将泡菜、佛国寺、传统服装、文字等列为四大文化象征。高邮湖鲜以及全国其他的湖鲜都应当成为当地的重大文化象征之一。

当今,旅游业日益繁荣,旅游的食、住、行、游、购、娱等六要素几乎都与湖鲜文化有着密切的关连。旅游业繁荣了,必然会推动湖鲜文化的发展;湖鲜文化发展了,也会促进旅游业的更加繁荣。

湖鲜的生产应当标准化、规模化,要创建一批名店,选拔一批名厨。倡导文化立店。推广名菜、名宴、名小吃,努力创新,创新是湖鲜文化的生命。重视新品的科学研究与开发。要与其他湖鲜产地加强交流,相互学习,独领风骚。要宣传造势。

高邮湖鲜美目、美口、美身、美心。食出健康,食出睿智,食出文明,食出品位,已成为餐饮文化的热烈追求。品尝一次湖鲜佳肴,可以有形无形地领受到文化、艺术、哲理的熏染与启迪,这也是广义上的湖鲜文化。

责任编辑 张维峰

高邮市阳光双语中学 2012年秋季初中招生啦！

招生对象 面向市内外城乡招收小学毕业生。另招有音乐、体育、美术特长的学生，学生除接受正常的文化课程外还增设艺术课，并由高邮中学艺术名师直接辅导授课，为高邮中学特长班或其它艺术院校输送优秀人才。学校尤其欢迎外来务工和留守子女来校就读，并将给予特别的关爱。

学校承诺

1、学生无需再上各类补习班。学习一学期，可与小学时同等水平的同学比较，若进步不明显可提出转学，培养费如数退回；
2、学校安排专职生活指导老师进行保姆式服务，让每一个学生学会做人做事。

招生计划（即日报名，额满即止）

根据市教育局[邮教中（2012）74号文件]，初一70人（二个班，每班35人）；初二插班生20人。

办学特色

1. 小班化教学，面对面辅导；
2. 封闭式管理，保姆式服务；
3. 重特长，强化英语。

我们的师资力量

为办好阳光，打造品牌，学校高薪特聘名校领导、名教师执教。

江苏省数学特级教师，高邮中学校长室顾问——秦晓，任我校名誉校长及教学顾问；
中学高级教师，扬州地区名校长——赵海光为我校校长。
我们的教师来自于高邮中学、兴化中学、兴化第一中学、赞化中学、高邮范思……
我们的教师均有资质、有经验、有水平、有能力、有政绩
我们的教师90%是中学一级教师和中学高级教师

学校地址：高邮市南门大街130号（孟城驿南100米）
咨询电话： 0514—85619911(办公室) 13328143668

热线 :84683100 传真 :84683106 地址：高邮市文游中路 176 号 今日高邮网址 :<http://www.gytoday.cn> 在线投稿 :<http://tg.gytoday.cn>