



将军过桥·大烧马鞍桥

□ 周仁忠

有朋友自远方来扬州,我自然要当好“地主”。除了“早上皮包水,晚上水包皮”,除了请朋友品尝扬州“三头”和扬州炒饭,我最爱请朋友享受“将军过桥”和“大烧马鞍桥”——

将军过桥

所谓将军者,乃黑鱼也。黑鱼,是鳊鱼的俗称,又名乌鱼、生鱼、财鱼、斑鱼、孝鱼、文鱼、蛇头鱼、乌贼鱼、火头鱼、黑斗鱼等。黑鱼剽悍凶猛,民间传说它是水中龙宫大将,故称“将军”。撇开种种民间传说不谈,想想它常能吃掉某个湖泊或池塘里的其他所有鱼类的霸道劲儿,称之将军一点也不过分。

过桥是饮食业常用的术语,指食物由一个碗移入另一碗中,云南有过桥米线、过桥抄手,也是由一碗移入另一碗中。过桥一词有多种解释,但均牵强,纯系民间约定俗成的说法。

话说回来,将军过桥又名黑鱼两吃,扬州的名菜中最具平民性的就应数它了。这首先表现在它的经济适用上,鱼肉取下来做炒鱼片,剩下的鱼头、鱼骨等用来烧汤,连鱼皮、鱼肠也不浪费,一菜一汤,一餐饭便打发了。将军过桥是民间菜,但是做工极为讲究,不然也难称得上是名菜。先说炒鱼片。扬州的鱼片有两种规格,一是窄窄长长的,叫柳叶片;一是宽宽的,叫玉兰片。黑鱼片的厚度与其他鱼不同,若是草鱼肉切片,一定要厚些,否则炒时易散,黑鱼肉质较紧,可片得稍薄些。切好后用清水浸去血水,如此炒出的鱼片色泽才白,再加盐、蛋清、淀粉抓拌均匀,用温油余熟,这当中的分寸把握得好,鱼片既嫩且略带脆感,否则鱼片茸烂散碎。用油需猪油或色拉油,配料通常有黑木耳、笋尖、青椒等。

再说鱼汤,将军过桥的汤讲究可就大了。鱼在宰杀时有讲究,剖腹时要从脊背开刀;大将军要披挂整齐,鱼头下鱼皮、鱼骨、鱼肠一样都不可少,这样的排场显然

是经上规矩的大厨师之手才摆出来的。黑鱼肠是好东西,以前曾有“宁丢爷和娘,不丢黑鱼肠”的说法。清代名臣阮元舅父林苏门有《黑鱼肠》诗:

烧乌更比水乌香,去乙何须劝客尝。记得市儿无赖语,得来曾不顾爷娘。

即言此事。鱼杂焯水后,用清水、猪油旺火猛煮,待汤色浓白方可。烧好以后,上桌之前还要撒些胡椒粉,可以增香去腥。值得一提的是,无论是炒鱼片,还是煲鱼汤,黑鱼一定要“活打”。林苏门还有一首《活打》诗,诗前有序:“活者,活黑鱼也。惟此经活打之后烹而食之,他鱼则否。”诗云:

鲤甘如醴记前闻,之死之生顷刻分。最是釜鬻将既候,当头棒喝迸星文。

大烧马鞍桥

看到这个菜名,你一定惊呼:扬州人胃口真大!桥也好吃么?何谓“马鞍桥”?清代名臣阮元舅父林苏门曾有诗云:

藏时本与鳬为族,烹出偏从马得名。解释年来弹铗感,当筵翻动据鞍情。

单读这首《马鞍桥》诗,我们仍然不知所云,好在诗前有序:“以黄鳝切段,煮熟之后形似马鞍桥,故名。”单烧“马鞍桥”似乎有点索然寡味了,应与猪肉同烹才会更加鲜美。不过,两者不能同时下锅,因为黄鳝一烧就烂,而猪肉需要长时间焖烧才熟,所以应当先做好红烧肉。我曾目睹厨师烧过,记得做法如下:先将黄鳝宰杀后斩头去尾,剔出内脏,洗净血污,切成五六厘米长的段子,并在每段鱼脊横剡两三刀,以便调料渗透鱼肉,但是不能切断,后放入沸水锅中加盐、醋略烫,捞出洗净。这时你会发现鱼段中间微凸,两端稍垂,形似马鞍又像小桥。这样便可投入红烧肉中,加上蒜头、小葱和生姜,文火焖烧三四十分钟,加入盐、糖,改用旺火收浓汁,淋上麻油,撒上胡椒粉、青蒜花,就是色香味形俱佳的正宗扬州美食大烧马鞍桥了。

几天梅雨过后,瞬间迎来了炎炎盛夏。今年的夏天热得出奇,葱郁的树木在令人窒息的空气中昏昏欲睡,行人稀少的柏油路被烈日下的高温蒸腾得泛起一层层滚烫的热气,每到此时,我便十分怀念家乡的河。

乡人的房子大多傍水而建,几十户人家一字排开居住于小河的南岸,大家都习惯称屋后的这条河为“后河”。后河西端直通西圩大河,蜿蜒向南连接着南澄子河,多少年来,正是这静静流淌的碧水涟漪默默滋养着家乡人的祖祖辈辈。

夏日的清晨还没睡醒,便依稀听见水码头上洗衣服女人们的谈笑风生,揉揉惺忪的双眼,跑到屋后,责怪母亲和二婶声音太大,扰了我的“苏州”美梦。河的两岸绿柳成荫,柳树上的知了随着烈日的拔升渐渐聒噪起来,没完没了地倾诉着夏日的沉闷与烦躁。在草垛附近微湿的泥土里寻见几条蚯蚓,叫上弟弟准备外出钓鱼,母亲叫住了我,说老金最近看得紧,当心着点。老金是后河的承包人,每年往河里放些鱼苗,大小多少全靠天收,有时候看见乡人垂钓会吆喝两声。老金的吆喝多少对我们有点“杀伤力”,只能寻一绿荫繁茂之处,坐在地上,借着半人高的杂草将自己隐藏得严严实实。钓鱼讲究心平气和,心里一紧张,自然就钓不好,半天工夫只得了几条鲦子和小草鱼,又往河中撒了一把菜籽饼,两条草混被吸引过来,围着“食塘”来回徘徊。鱼刚咬钩,心里一激动,使尽全身力气向上提竿,连钩带线甩到了身后的树枝上,草混死里逃生,不知所终。我和弟弟拽着树枝摸索了半天,也没把钓线理出来,只能叫来小伙伴帮忙。动静闹大了,老金跑了过来,边笑边骂:“小乖乖,天天背着我钓鱼,把钩挂树上了,活该。”一边骂,一边出乎意料地帮着我们梳理钓线,猛然吆喝一句:“下次不许钓了。”我们接过鱼竿,拔腿就跑。

因为乡人围泥的习惯,记忆中的后河特别清透。春秋两季,经常看见大人们撑着三厢的水泥船,用两片三角形的网兜将河底的淤泥提溜到船上,装满后下到田头的草塘里做肥料。老屋东边原有“沟头”连着后河,所谓“沟头”,其实就是一方水塘,塘的四周长着大片的杂草和健秀的芦苇。围泥的船就停在水

家乡的河

□ 胡小飞

塘里,大概乡人每次围泥,都从“沟头”开始,久而久之塘底的淤泥清理得十分彻底,很快成了人们的戏水圣地。当斜阳的残影投向塘边的芦苇,三三两两的小孩便拉着大人陆陆续续聚集到“沟头”,像滑梯一样坐在岸边“滋溜”一声滑到水里,时间一长在塘边形成了两道深深的印痕。水塘里聚满了人,打闹声、叫喊声、嬉笑声……不绝于耳。后来因为庄西头的小三子在塘里溺水身亡,来“沟头”洗澡的人越来越少,偶尔几个胆大的怀念曾经的惬意,瞒着父母来到水塘嬉戏,总是被撞见的大人们声色俱厉地提醒:赶紧上岸,小心被水猴子拖了去。

我们的洗澡“阵地”渐渐从“沟头”回归到了后河。因为二叔家的水泥码头比较干净,我们都习惯从那下水,脱掉衣服往河里一钻,栽水猛、摸河蚌、比泳速……不知不觉度过了大半个下午。直到母亲催促,我们才极不情愿地打着冷颤上了岸。由于潜水时间过长,眼前的景象雾蒙蒙的,像染了一层烟。我依然时常记挂起屋旁的那方水塘,斜阳的残影依旧在黄昏时分留恋塘边的芦苇,四周的杂草越长越多、越长越高,直到“沟头”被人工填平,再也没有见过有人来塘里洗过澡。

老屋东面平了塘,又在后河架起了一座水泥桥,于是每到晚上这里便热闹起来。晚饭后,母亲将桥面清扫干净,泼上一桶凉水,水分收干后,铺上一张草席,一家人围坐其上聊天说地。邻居们不约而同地拿着长板凳、扛着小长桌、带着芭蕉扇来到桥头乘凉。盛夏的夜空银河迢迢、星光闪烁,一切安然而透彻。大人们手摇蒲扇,争相谈论着远近趣闻和离奇轶事;小孩子躺的躺、坐的坐,争论着星座的名字,臆想着一个个诸如牛郎织女般凄美动人的神话故事……河面的月影与空中的弦月交相辉映,眼前的民居和树木仿佛蒙上了一层梦幻般的光泽,暖风贴过水面,粘着几分清凉,轻轻拂过地上斑驳的树影,拂过人们谈兴正浓的脸庞,清新而舒爽。

清风明月之下,漫步于澄子河边,置身亭外,倚栏相望,城市的灯火与天上的繁星如水晶般交融在碧波荡漾的河面上,一颤一颤闪着金光……“缺月挂疏桐,漏断人初静。”如果还有一个夏夜,能与乡人围坐在后河的桥头,乘风纳凉,把扇言欢,该是何等的幸福。

常作南瓜忆

□ 施正荣

够吃饱就是最大的快乐。在那大集体强体力劳动的年代,人们面朝黄土背朝天、汗流浹背地劳动,以瓜代粮的主食吃饱后,不多久就饿了,半饱半饥的生活导致营养不良的、患胃病的人比较多。有的甚至无力正常参加生产劳动,有的抱病赚工分养家糊口。三年自然灾害,能够吃上一顿南瓜,简直是赛过神仙了。我经历过“瓜菜代”时代,深知挨饿的滋味,那时最大的心愿就是一日三餐能吃饱,香喷喷的米饭味只能在梦中闻到。文革期间“忆苦思甜”,造反派们用南瓜和皮糠煮成一大锅,让革命群众吃“忆苦思甜”饭,不忘过去所受的苦。在那特殊岁月里的特殊食物——南瓜,曾经度活了很多人的生命。

在如今饱食终日的太平年代,南瓜也受到了越吃越刁的人们的追捧。现在人吃南瓜讲究就多了,南瓜饼、南瓜盅,饭店里做的油焖南瓜、清蒸南瓜等已经成为一种时尚菜肴,看

起来清清爽爽,吃起来鲜美无比。不是为了填饱肚皮,纯粹是种时尚的品赏。

现在人还将南瓜当作保健食品。据有关介绍,南瓜有降低血糖的功能,很适合糖尿病人食用,常吃南瓜有益无害。南瓜子也是一种好零食。记得过去人们将南瓜子积聚起来,积聚多了就炒一次,平常抓一点放在口袋内,随时可以嗑,南瓜子嗑起来唇齿留香。尤其在过去那枯燥无味的生产劳动中,用嗑瓜子来抗衡疲劳。现在人们也喜欢用南瓜子招待客人,嗑南瓜子,享受人生美味。报刊上称,男人最佳零食首选南瓜子。南瓜子性平、味甘;南瓜子中的活性成分和丰富的锌元素,对前列腺有保健作用。

在物质极其丰富的今天,家乡至今还有“冬至吃南瓜,来年不挂夏”的习惯,有的人家保存几个南瓜冬至这天吃了应时节。现在市场上一年四季都能买到南瓜,我有时做一顿南瓜米饭、炒南瓜丝,和全家人一起,在充满轻松活跃的气氛中共享这看似微不足道却非常原生态的食物,回味留在记忆深处的南瓜的那种味道,铭记过去那物质匮乏的生活,让大家觉得温暖和感动,感到平凡的生活有滋有味。

高邮农村商业银行
GAOYOU RURAL COMMERCIAL BANK

资金难题
一站式搞定

湖西新一轮“阳光信贷”
集中走访活动强势来袭

专注个体工商户、小微企业主

额度
再升级

50万元 → 200万元

期限
再放宽

2年 → 3年

用款
更自由

随借随还, 按天计息

服务、预约热线

菱塘支行: 沐经理 18605216588

郭集支行: 杨经理 15161424992

朱经理 18796651348

送桥支行: 周经理 13056363033

管经理 13813140217

天山支行: 魏经理 15366858068



微信信贷扫一扫

服务、监督热线: 96008

0514-84611930

网址: www.gynsh.net