高郵日報
2019年6月28日 星期五
己亥年五月廿六
责任编辑:居永贵
版　　式:张　勇

孟城驿

在线投稿:http://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100　刊头题字:周同
详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

小吏反腐掀波澜

□ 陈其昌

如果说王念孙这位吏部掌印给事中上书扳倒和珅、被后人称为“凤鸣朝阳”的壮举是反腐狂澜的话,那么,一位从九品的高邮州巡检司陈倚道的反腐行动则是兴起反腐波澜。

事件还得从巡检司设在何处,其职能如何说起。《高邮县志》等有关地方史料均未记载,而叶劲先生则有短短的文字提及。其大意是自宋代以后,朝廷便在临泽镇设“巡检司署”衙门,是维护地方治安的武职机构,任巡检司一人,兵丁、干役数十人。其衙署建筑十分壮观,门外有操场。现其遗址在临泽镇东旧酱醋厂处。其职能十分明白,并不负责稽察违误等事务。至于巡检司是何人,叶先生亦无交代。

经查阅《清史稿》《康熙雍正乾隆三帝评议》等书,才知陈倚道反腐行动的来龙去脉。陈倚道并非本土人氏,一说出生江西,不可考。生卒年份亦不明。但是有一点是明白的,乾隆54年即1789年仲秋时分,胥吏(管粮食征收的粮吏)夏琯私雕(刻)印信、假冒重征一案,可谓乾隆时期官官相护之典型。是年冬,陈倚道这位份内份外事皆敢担当的小吏,在查获了夏琯的伪串(过去征粮有造串一事,我的一位亲戚因造串弄虚作假而获刑)的充分证据后,便于乾隆54年十一月二十七、十二月初三、十二月十五,以及次年正月初十,接连四次举报“小苍蝇”夏琯之不法行为。陈倚道之勇气、胆识、决心令人赞赏。

对于陈倚道的举报,上司(至省级大员)属员(至知州)连为一气,使穷乡僻壤的小民屡受蠹役侵渔,冤抑无伸,而江苏省巡抚闵鹗元“沉搁不办,有意消弥”,那些满员总督、藩司、臬台以至本府各衙均通同蒙混,拖延不办。一直到乾隆55年正月二十六,陈倚道派家人张贵策马北上,日夜兼程,赴京告了御状,才揭开了官官相护、徇庇属员、心存回护的内幕,使真相大白于天下。

陈倚道力主正义之举让世人瞩目。胥吏夏琯、扬州知府刘炳、江宁布政使康基田、江苏按察使王士棻、巡抚闵鹗元均被革职拿审。乾隆皇帝对满员总督书麟网开一面,说其系高斌之子,世受国恩,命先革去翎顶,暂留总督之职。而对知州吴焕“问以重辟”即处以极刑。此案虽小,亦为小吏而为,却牵动许多要员受到处罚,虽无“凤鸣朝阳”之影响,却也不可小觑。难能可贵的是陈倚道反贪不是为了自己升官,后他平级调动至盱眙。

陈倚道以一吏之职扳倒众多官员,且早于王念孙告倒和珅9年,在乾隆朝敲响了大小贪官的丧钟。

享受一碟黄瓜的清甜

□ 潘国兄

打完点滴回来,已近黄昏。

老公问:“晚上想吃什么?”

“粥。”

“好吧,我摘一条黄瓜腌腌。”

我坐在躺椅上读武强华的诗,那是随手抓来的2017年的《诗刊》。诗行间有往昔划下的道道,那些曾经让我击节赞赏的部分,现在依然打动我的心。也有一些新感悟,恨手上没有握着笔——这是常有的事情——不能再划一些道道,表示这一刻的领悟。古人是重视批注的。一部《红楼》,批阅十载。更不用说儒家经典作品,代代阐释,在阐释中建立自己的殿堂。现代人太忙了,新印的书尚看不过来,哪还有空咀嚼旧书?我就常常陷在源源不断的新里,不能自拔。美好的事物太多了,而我能占据它们的时间太短了。书也好,风景也好,它们的风华是欣赏不完的。

我在诗里诗外徜徉着。

老公说:“吃饭吧,为你煮了一个变蛋,要不要倒点醋?”

“好。”

一碗白粥,一碟腌黄瓜,一碟切开的腌在醋液里的变蛋。黄瓜是自家长的,是今年的第一瓜,它的清香隔着遥远的时空,来到我的面前。这正像我读诗的感受。昔日划过的句子,在心里激起与过去相似的涟漪。时光有痕。时光有香。我吃着今年新出的黄瓜,也吃着去年的黄瓜,甚至是去年的去年,又去年的去年,可以一直回溯到我像嫩黄瓜一样年轻的时光,老家那一架令人垂涎的黄瓜。

美好的事物让人微笑,也让人落泪。

每次在家中就餐,要么一人,要么两人。每次都慢慢坐下,细嗅菜香。没有一餐不觉满足。我所要的原本不多。两条茄子,一条黄瓜,一盘鱼,一盘随便什么颜色的代替黄瓜茄子的蔬菜。对于我不挑剔的舌头来说,地里长的都是至宝,没有高低贵贱。

就着白粥,清脆香甜的黄瓜一片片入了口,变蛋也一片片入了口,都是今时昔日拌和的味道。

腌黄瓜是加了拍散的新蒜的,变蛋加了醋以外,还滴了芝麻油。味道的相融相合,是生活赐予的智慧,在漫长的时光里,有传承也有创新。于我,好味道里,都是日子的琐碎和馨香,都是往事。

老公架不住黄瓜清甜的味道袭击,说:“嗨,我也想弄碗粥呢。”他在意的是黄瓜,也许,他也想起了去年的、去年的去年的黄瓜。他其实已经在食堂用过餐。

当我捧起《诗刊》,再次在文字的旧风景里游历的时候,老公吃罢回到我身边,准确地说,是残留的黄瓜的清甜味道回到我鼻翼。

黄瓜的味道是日子年轻的味道。也许我俩一辈子戒不掉对它的喜欢。感谢花圃边开辟的一角土地,让我们跟过去的日子一再重逢。

等着我品尝的还有四季豆,青椒,番茄,丝瓜,南瓜,瓠子……六月接着七月,七月连着八月,岁月迢递,日子的馨香不断。但我真的能够穷尽日子的馨香么?我能看尽天下美好的诗文么?我不能。我只能做一个邂逅者,不断失去,不断重逢。相对世上美好之物的永恒,我是永恒之过客。我的人生注定短暂而局促。

我是多么热爱我这短暂而局促的人生啊。

请羡慕我永远不会被剥夺的面对一碟清甜的黄瓜的自由,在现世和来世,因为我会活在文字里,继续喜欢着我的喜欢。

词二首

□ 方政

沁园春·春满堂

乍暖还寒,缱绻风云,际会东方。送雪霜归去,喜迎嘉岁,千桃粉面,万树红妆。曾记南湖,孤舟蹊径,觉醒江山春满堂。惊雷起,教乾坤换代,浴血荣光。

晴空玉宇呈祥。炼铁翼鲲鹏振远航。锻蛟龙出海,安邦定国,驱蝇伏虎,话尽沧桑。武盛文昌,劈波斩浪,丝路迢迢连理长;凌云志,咏神州华夏,天下无双。

江城子·从军行

新风春雨沐河山。破重关。揽长天。犹记初心,矢志换人间。缚虎驱蝇威四海,民永定,政长安。

如云猛将马平川。令初宣。踏狼烟。奋勇中军,千里敢当先。夙愿捐躯圆国梦,披赤胆,沥忠肝。

陆先生赠书

□ 周瑞凤

我收到过的礼物不少,尤让我倍感珍贵的是陆建华先生日前赠给我的五本书:一是四卷本的《勉耕斋里的诗意追求》,还有一本写汪曾祺先生的传记《草木人生》。

陆先生不仅创作严谨,办事也很严谨。在收到书之前,他与我联系:“周瑞凤先生好!……我有一本写汪老的书,将于六月出版,本想等寄这本书给你时再联系,但出版社的事时有变化,想先送另一部书给你,请你指正。因这部书系线装本,印数少,为防止寄书时出现失误,请你提供一个准确地址给我,我在十天之内挂号寄给你。相信你不但会喜欢,更进一步增加对我的了解。谢谢!”果真没几天,我还在扬州旅游,他在微信上告知:“周三下午三时,就将线装书一部挂号寄到你家了,用的是省委宣传部的大信封,估计今天可到了。也可问一下邮递员。”当晚回家收到书后,尤其是见到陆先生的题签“不爱打牌不养花,偏喜笔耕度生涯。莫道乡村河沟浅,源头活水亦堪夸。周瑞凤先生雅正”,真有受宠若惊的感觉。当即给他发去微信:“你的大作已收,尤其看到你勉诗赠言更令我陶醉不已。我要好好拜读,好好珍藏,必要时让我的同事、朋友共同分享。”他回道:“别客气,能喜欢就好。”

最近,陆先生又托人带来《草木人生》一书,我正在紧张地拜读中。陆先生不仅嘱我好好读书,而且要好好做人。他在微信上说:“我认识你,我们很快建立真诚信赖关系,是真正的以文会友。当前,文风不是太好,真正做到刻苦为文并谨慎前行,不是容易的事。我不敢说自己写得多好,但无论为文为人都力求真诚真实,这是可以问心无愧的。也期望大家共勉。”

陆先生的肺腑之言使我深受启迪,我会努力的。

醉虾

□ 王树兴

在汪曾祺眼里,家乡的醉虾是最好的下酒菜。有一年他的妹婿金家渝先生从高邮到北京,带了一罐醉虾,他一吃就夸好,问从什么地方学来的。金家渝说是学的汪家的,汪曾祺说不错,是小时候的味道。

新华社新媒体中心专题片《儿时的味道是回家的路》在高邮拍摄时,特地请金家渝做了一盘“汪氏醉虾”,我全程观看,和我们家做的也没有二样。

醉虾是高邮人饭桌上的家常菜,想吃了,便去街头买一捧活虾回家,水冲一冲,搁“二红碗”里,生姜、酒、黑胡椒粉、腐乳汁、麻油这些家常调料随手放,用筷头子沾一点卤汁到嘴里,觉得味道到了就行。

高邮水产丰盛,虾的品质上乘,计划经济时,采购员到上海撬紧张物资,“上河青虾”是蒲包里必不可少的。上海人喜欢用高邮的青虾做油爆大虾,据说一只虾可以做一碗油爆虾面,也可以当下酒菜喝两三瓶啤酒。

小时候,高邮城的穿心河里都有虾,捕虾是我们的一项娱乐活动。剪一块家里的帐子布,把米淘箩或者筐子上的篾条抽两根下来削得合适做虾罾架子,记忆里确实在水电站的杨柳树下捕到不少虾子,至于怎么吃这些虾子的一点印象没有。俗话说,吃鱼没有捕鱼乐,捕虾亦是。前几年夏天游过大运河,在河西靠岸的水里看到虾笼,捞起来看,里面居然有两三只活蹦乱跳的大青虾,想都没想,去头去壳,送进嘴里。带着水汽的虾肉硬实有弹性,有嚼劲,微甜鲜美才是最主要的感觉。这算偷吃吧?当时就想,要是有一碟调了生姜米、搁了酒的麻酱油多好,蘸着吃。

吃淮扬菜的人大多喜欢吃醉虾,我原来单位的司机朱师傅,人家请他到饭店吃饭他只点一个菜,醉虾。这一盘醉虾基本上他包盘,当着众人面吃得飞快,绝对不会杯盘狼藉。一次人家把他吃过的虾一只只在盘子里码成原样,叫来服务员说醉虾里面没肉,服务员不服,说你还没吃怎么就知道虾子里没肉。饭店老板来一看惊呆了,另外送了一盘免单的醉虾。

我在高邮湖边上也吃过刚出水的白米虾,有点面,做的醉虾不太受欢迎。一次吃日本料理,有一道蝴蝶虾刺身,类似于白米虾的口感,忽然就想到了家里的冻虾。回家把冰箱里的虾干用黄酒醒泡,太太问我搞什么鬼,我美其名曰醉冻虾。也就是手痒,最后还是做了油爆虾,也就想到那时候的上海人为什么不把高邮大青虾做醉虾,口福往往垂青于食材产地的人。

我的小说《国戏》里有一个人物叫程纹和,是银行信贷科长,喜欢别人称呼他程行长,天天在外面喝得昏天黑地,离了酒桌便上牌桌。小说里有这么一段:

“程纹和问厨师,为什么先淋酒后下佐料,有什么讲究?厨师不仅手油,嘴也油,说这是‘先灌迷魂汤,再浇忘情水’。”

程纹和因为贪腐被判刑,劳动改造两年后清醒了,知道自己原来就是醉虾,他把狐朋狗党看望他带来的醉虾泼在地上,指着他们数骂了一通。

用醉虾类比一种人,是文学创作中的借用,没有贬损这道美味佳肴的意思。我本人就非常喜欢吃醉虾,款待到高邮来的朋友,必点这道菜。

高邮醉虾有改进的空间,米其林要是做醉虾一定考虑怎么样把酱汁吸收到虾子里,那样不仅品相好,食客也不会吃得狼狈。

我爱高邮报

□ 丁长林

我爱读报,这个习惯是进入初中门开始的。上世纪50年代,高邮中学有一个读报栏,张贴有多种报纸,我最爱看两个版面的《高邮报》。那个年代,新闻信息非常有限,大多数人家都没有收音机,电视机想都想不出来。要知道国家大事和本地新闻,只能道听途说,真假难信。阅读了《高邮报》,我就能够及时得知本地的政治、经济、文化等信息。

1958年,我应征入伍,分配在南京公安内卫团直属警卫手枪连服役。后执行长途押解罪犯到青海格尔木劳改农场劳动改造的任务,与外界信息几乎隔绝。

几年后,我获批准回乡探亲。一到家乡,我又见到了久别重逢的老朋友《高邮报》。探亲的那个月,我几次跑到报社叙说我热爱《高邮报》和远离家乡看不到《高邮报》的苦情。报社领导得知我的情况后,决定免费供给我这个驻守青藏高原的战士一份《高邮报》,这使我激动万分。

我返回部队20多天后,一份《高邮报》跨越2000多公里,历时17天,寄到了青海省格尔木市昆仑山脚下金峰劳改农场军营。就像在沙漠中突见一处清泉,我如饥似渴地阅读着。报纸上刊登的每条消息、每篇文章,就像家乡的美丽风貌和亲人的脸庞,一一显现在我的眼前。

我对往日的《高邮报》一往情深,对现在的《高邮日报》更是喜爱。《高邮日报》这些年来真是越办越好,是我这个83岁老人晚年的精神食粮。

吃螺蛳

□ 郁建民

小时候,住在上海七十二家房客里,常听隔壁宁波阿爷念叨:“螺蛳吸吸,蹄膀戳戳,老酒扳扳。”阿爷晃着脑袋,对解放后生活无比憧憬的神态,至今在我脑海里转悠。那时候炒螺蛳是老爸的专利:把螺蛳养在水里,滴上菜籽油,让它们吐尽肠胃里的泥沙,然后剪掉“屁股”,入锅翻炒。如今人们的生活水平高了,吃的东西多了,但喜欢吃螺蛳的人有增无减,我就是其中之一。

清明前的江南,细雨斜织,犹如雾一般地袅袅冉冉,如梦如幻。伴随清新的雨气扑面而来的,还有油菜花的香味和满眼的新绿。潜伏在泥中休眠的螺蛳纷纷爬出泥土。此时螺肉肥美,是食用的最佳时令。

买螺蛳要选择那些外壳呈现青色,且有一定光洁度的。太大的螺蛳肉质粗糙,太小的又食之不甘。一般选买个头不大不小,壳的颜色是褐色里透着黄绿色的那种。买回螺蛳,不忙着做,还要养一会,去泥。先把螺蛳倒在盆中,清水浸透,螺蛳慢慢地张开它那黑褐色,漂亮的小猫眼睛般的鳞片,露出灰白的嫩肉,还伸出灰色的细细的两根触角。用细针轻轻地碰一下触角,很快触角缩拢,张开的鳞片也马上合拢,把个壳盖得严严实实的,但一会没有动静了,鳞片又张开了。如果这时撒上几滴食用油,螺蛳就会加快节奏张合,壳里的泥也尽数吐尽。再换几次水,螺蛳也就养干净了,装在篓子里沥干水分备炒。

眼下正是螺蛳最肥美时,到菜场逛逛,不少摊主坐在小板凳上,一手从水盆里捞起一把螺蛳,一手麻利地剪着螺蛳“屁股”,清脆的碰撞声引来不少买家。“螺蛳四季都能吃到,但清明前的最好,很少有籽。”菜场里,卖了五六年螺蛳的摊主胡老板一边用小漏斗翻动着满盆的螺蛳,一边竖着大拇指说。

炒螺蛳,先在锅中放不多的油,至八分熟时,放入一片薄姜片,一个红辣椒,炸出姜味和辣味时,放入少许盐,防爆。接着把火调小,拿起锅柄,荡一圈,油均匀地把锅壁润了一圈,然后把沥去大半水分的螺蛳轻轻地倒入锅中。人立即往后仰,以防被油溅到。伸长手臂,抓着铲子和锅柄,轻快地翻炒两下。接着可以靠近锅了,把火开到最大,不停地炒。紧接着倒上酱油和切好的姜末、红辣椒段,仍是不停地翻炒。如果喜欢吃香甜的口味,那就此时放上点糖和黄酒,那样最后炒出来的螺蛳肉有些紧皱的样子,吃起来香辣而带有甜味。如果是喜欢鲜嫩的口味,那么就一直炒,等到大半的鳞片都粘在锅壁和铲子上时,加入黄酒再炒,这样炒出来的螺蛳,肉质滑嫩,又辣又鲜。不过不管何种口味的炒法,总是在鳞片差不多都脱离了螺蛳时才算是时候。螺蛳炒得欠火候,对肠胃很不好;炒得过头了,肉就吸不出来了。这时可以放味精了,再翻炒两下,滚烫的、壳上还冒着一个个细密的小泡泡的炒螺蛳就可以装盆了。红的辣椒,或白或绿的葱末,嫩黄的姜末,而螺蛳就像一颗颗玛瑙,闪着晶莹的亮光。一摆上餐桌,顷刻间,满室飘着诱人的香味。

螺蛳烹调大都翻炒,其实清蒸也不错。记得有朋友曾经把螺蛳放在饭锅里,饭好了螺蛳也熟了。螺蛳味道清纯,汤汁也很鲜。

螺蛳肉炒韭菜:把开水烫过的螺蛳肉用细竹签挑出,将切好的韭菜和螺蛳肉放入油锅中热炒,加入水和调料,煮至汤将尽时起锅即可。

雪菜咸肉炒螺蛳:把雪菜、咸肉切好,待热油熬透后一并将螺蛳倒入锅中快炒,再放入料酒、糖、鸡精等调料,加少许水,待煮透后起锅即可。