



新河之憾

□ 王俊坤

前几天,几位高中同学聚会甚欢。谈到往昔夏天,我们在大运河游泳的趣事。忽然有人说,我们在新河刚挖成的时候,也常去游泳。新河?是的。新河在哪儿呢?

记得是我们读中学时,高邮北门外偏东的地方挖成了新河。这一段似乎也就几百米长,连通了北澄子河。具体地点是在现在的傅公桥向西的河段。上世纪七十年代的时候,这条新河很宽很深,水质清澈,县里曾在这里举办过纪念毛主席畅游长江10周年的游泳活动。人山人海,场面热烈。由于是刚开挖的,所以被命名为新河。

高邮的水系是这样的:所有的水都来自大运河。大运河在南门外设有琵琶闸,将运河水引入高邮城。向东北一股流向魁楼,成为护城河。从南水关引出一股北水。直到城北小学折向东,绕过城墙向南再向东。现东方商厦的这条路,原先就是向东的河流,在原北海电影院、现水果超市处和从南面流入的护城壕汇合。傅公桥的原址就在这里。现在的傅公桥已北移了数百米。城河水在傅公桥向东流入北澄子河。

傅公桥的修建者是清代乾隆年间的傅椿,旗人。傅椿这个人对于高

邮是有贡献的,功德颇多。从1731年至1740年任高邮知州九年,为老百姓做了不少实事。清乾隆2年(1737年)先修建防水坝傅公堤。傅公堤上种植的是清一色的杨柳,很是优美。汪曾祺在《我的初中》一文说:“沿河种了一排很大的柳树。柳树远看如烟,有风则起伏如浪。”后又建桥则称为傅公桥,当年是木制桥。桥以人姓,人以桥传。有如此美名并被当地人铭记的,似乎不多。清高邮学人顾幼学《傅公桥晚步》有云:“傅公桥上座斜晖,风柳烟芜众绿肥。试问韶光今几许,榆钱卖得暮春归。”汪曾祺家住傅公桥北越塘,诗云“家近傅公桥,未闻有北海”。当年,这里的风景是杨柳依依,芳草萋萋,绝对的原生态。

新河是新开挖的河。从傅公桥向西河这一段,大约三四百米,颇有一条大河波浪宽的豪迈。这里,当初是很热闹的。新河的最西端有新河饭店,来吃饭的以东乡来码头上的人居多。这里有面粉厂、粮食局船队、盐业公司仓库、蔬菜果品公司仓库,河岸之南是装运码头,一派繁忙景象。新河是通往三垛、高邮东乡和兴化的重要水道。上世纪70年代,傅公桥重建时是拱形的,主要是为了行船方

便。傅公桥的水面宽且深。桥西是新河,水运繁忙。桥东是草荡和农田,连通北澄子河。

我们读高中时,正是新河的鼎盛时期,热闹犹如大淖河边,停船栉比鳞次。我们放学后常到这里游泳。水面宽阔,水质好,无污泥水草。我们一般是从船上下水,纵横来回,十分过瘾。

过了十几年,新河似乎就冷落了。陆路发达了,水运迅速滑坡。后来,小轮船也停开了,新河似乎就没人过问了。县造纸厂排放污水,河边垃圾成堆,水面逐渐萎缩,人群也渐渐散了。新河不新了,短暂的生机停滞了。

终于有一天,新河被开发了。砌了许多密集的商品楼房,名曰新河新天地。整体设计是欧式的,还有钟楼之类,似乎也很好看,但最大的遗憾是阻断了水系。原先宽阔的新河变成了一条细长的沟渠。一条大河的新生命彻底结束了。水流不畅,水质恶化,商品房的吸引力不强。这几年,疏通了水系,水质改观,鱼群似乎又回来了,买房人的脸上有了笑容。来此跑步、打拳、跳操的人也渐多。晚上,也是灯红酒绿了。

新河是一个特定时期的产物。新河的巨变应该是一个巨大的遗憾。新河之憾透视着理念的冲突和变化,我不认为新河是一个十分成功开发的案例。新河不存了,悲伤一时,遗憾永久。

对一个地名的熟悉与热爱,莫过于北京。小学语文课本的彩页,有《我爱北京天安门》,那庄严的门楼、飘扬的红旗,令人由衷向往,发自内心的。

友人在外出差,电话邀约,同去北京。近日忙家里家外的事,有点烦躁,总觉得大老爷们干些婆婆妈妈的琐碎,有把人往小里赶的局促,也想透个气。于是,跟领导请假备案,第二天大早立马出发。

此次来北京,不为玩,来会会亲。在北京的三姑八十岁了,因先前的疫情,姑父的病逝,表弟因心脏病意外离去都未能送别,心里很是在意。三姑一再邀请母亲来京陪陪她,我知道孤独老人失去亲人的苦。母亲也常常因我父亲和姐姐的过早离去而想不开,失亲之痛,母心最重。去北京前,母亲一再叮嘱我,买一些新鲜的百合,去看看姑姑。我在凌晨五点,去菜市场取了定好的百合,约了朋友,就直奔高铁站。我来了,北京。

姑姑在北京大半辈子了,对我很亲。她是家乡中学首届高中毕业生,也是自主走出去的新中国女军人,转业后去了中国社会科学院,生活在北京。我们整个大家庭都感到光荣。姑父李问汉也是军人,曾经去过抗美援朝的战场。姑父主要工作还是画画,他毕业于中央美院,在部队也是做美术创作员,尽管他的级别不低。姑父后来是北京画院的山水画创作室主任,东方美术交流学会的副会长兼秘书长,一位有影响力的中国画山水画家。姑姑在不耽误社科院工作的情况下,主要照顾姑父的生活,画家的生活自理能力基本都一般般。姑姑跟我说,一次她回江苏看奶奶,姑父给孩子们吃了大半月的阳春面,白水煮挂面,加上酱油就这么地了,真难为了表弟们。在我成长的路上,姑父姑姑对我影响最大,也操碎了心。也许是画家的缘故,姑父每次回高邮省亲,都会带着相机到处拍,也用速写本四处画,记录水乡的人物与美景;也带了不少的画稿,让家乡许多美术爱好者开了眼界,明了方向;也使我萌生对北京和艺术最初的冲动与憧憬,我要学画画,我要去北京。姑姑也鼓励我,我们大家庭中,李家的孩子们都很厉害,在北京上大学,在中央机关工作,你是我娘家的侄儿,要好好学习,想画画就考个大学本科,到北京来,到姑姑身边工作。还让姑父指导我画素描、速写,带给我大量的学习材料与书籍,予我最科学的帮助与指导。姑父介绍他的江苏好友给我认识,从而有幸成为朱葵、方俊两位大家的

会亲北京

□ 谢德宝

学生,于是美术的培训与练习成为我青春岁月最珍贵的陪伴与骄傲,尽管最终没有有在美术之路上一路走下去,也没能去北京。我不后悔。感恩姑姑、姑父的倾心付出,使我对美有了高层次的艺术感悟与追求,增添了生活情趣和人生自信。这次在姑姑家,陪老人聊天也追思离去的亲人。我帮助老人整理了一下姑父的手稿和留存的作品,姑姑想给姑父开个画展,把作品捐出去,建一个美术纪念馆。也想把姑父留存的一批抗日将军的书画作品,捐献给家乡的抗战最后一役纪念馆,让物有善终。我们一时还运作不了,但我会帮助老人尽力去做,也跟家乡的文化主管领导联系了,争取在家乡把好事办好。

来北京,看姑姑,也想想会会在京的同学和朋友,友谊也是需要走动的。在京期间,拜会了姑父的哥哥、原公安部副部级老干部黎虹大伯(原名李问洋)。大伯近期正在准备给公安部厅局级干部做讲座,谈《党建工作与总书记的七一讲话解读》。感动九十有一老一人的情怀,也佩服革命老干部严谨低调的胸襟,他说外面都叫他老部长,但他没有做过正式的公安部副部长,他担任胡乔木多年的秘书,也从事多年党的秘密工作,受到周恩来总理的表扬,是副部级干部,真正到公安部坐班已六十三岁了,做过公安警察学会的会长,后来也担任过中顾委的副秘书长,一直为党务国事奔忙,境界真不一样。去了国防大学,受到国林大校的热情接待和欢迎。参观国防大学的校园,见证军校的建设,令人热血沸腾,肃然起敬。也去了军地融合研究院,让民营企业的产品进入军工,也是我国经济内部大循环的有效途径。在中贸圣佳,见到了掌门人薛世清,我学画期间多年来的好兄弟。我们探讨了姑父的绘画作品,酝酿画展和拍卖会、出画集的可能。也探讨时下的艺术发展和社会价值与生活本真。薛同学在老家做了许多公益事业,修建了菱湖庄,也修整了古镇临泽部分沿街的店铺,都免费给地方政府使用,却不让宣传扬名,甘做无名英雄,波澜不惊。

漫步京城,徜徉亲情友情。与学者大拿交流,开眼借力,畅快身心。

喜欢北京的氛围,满满的正能量;享受北京的大境界,天阔气清。

再会了,北京。

左宗棠鸡抑或学士虾

□ 王树兴

饭,席间我让厨师留意一下这道菜,回去仿着做,不定是一道走红菜。他们还真的学着做了,款待回高邮的我。遗憾的是,东施效颦,完全不是那么一回事。口味有几分像,口感零分。败在稀的芡汁上,泡胀的鸡块外表软塌,内里肉柴还有腥味。我直接让他们不要做了,更不能上桌。

还是心有不甘,为了让祺菜馆做这道菜,我让在北京吃过这道菜的厨师研发,为了准确把握口味,我也去曲园吃了十多次。

这道菜还真由祺菜馆的厨师做成了。厨师长李永祥亲自攻关,无数次的鸡肉部位挑选,无数次的烹饪手法改进,无数次的口味、口感定型。鸡块选新鲜的手枪鸡腿,去骨去筋膜,只用连皮带皮下脂肪的那几块,用料腌制片刻,裹浆油炸,复炸,至金黄酥脆,搁芡汁里熘一下。芡汁的成分很重要,火候更重要。我让李大厨连着做三盘,吃着差不多才认可他这道菜过关了。要知道,一两盘菜做得好,可能是“瞎猫撞见死老鼠”。综合比较,李大厨的左宗棠鸡比曲园酒家的一般厨师做得要好,只是没有人家厨师长得

得好,还差那么一点点,但已经非常好。外观色泽金黄,菱仁鸡块,配上五六片象眼青红椒,点缀星星点点的松子仁;荔枝口,外酥里嫩,一两块是吃得不过瘾的。

我建议祺菜馆像北京曲园酒楼那样把左宗棠鸡分两个价位,普通的48元份,精品的98元份。他们没有这么做,48元一份,分量要比曲园酒楼多很多。大部分由李大厨亲自掌勺,别的厨师做,他则盯着,严格把关。厨师长的制服与普通厨师有区别,左臂上有一个插筷子的孔,发菜时取下筷子为装盘的菜整形,偶尔也检查一下味道和口感。只要做左宗棠鸡,李大厨无不掏出筷子检验一下,他说有过几次还真的不到位,打回重新做,这道菜对口感要求太高,不能搭浆。

友情提醒:酥脆的菜上桌后有口感衰减,三分钟内最好,五分钟尤佳,十分钟以内还行。左宗棠鸡十五分钟还好吃,意味着可以外卖。

我突发奇想,能不能用制作左宗棠鸡的方法做左宗棠虾?高邮的罗氏沼虾鲜美,曾作为“少游宴”的主打食材,虾仁怎么说也比鸡肉格高,做出像左宗棠鸡这种喜啖乐见口感、口味,我们叫“秦观虾”或者“学士虾”的菜名,是不是高度碾压“左宗棠鸡”?

反向设计也可以创新,高邮的大厨们,可以下手啦!

长一丁点,此菜的色香味就要大打折扣。2.药芹炒蛋皮丝。鸡蛋做成蛋皮丝待用。热锅冷油,投入半寸长药芹茎和适量生抽、糖,亦猛火疾铲片刻,汇进蛋皮丝,铲开铲均匀即盛盘。此菜不亚于药芹炒肉丝,亦下饭下酒。3.药芹炒蚕豆瓣。蚕豆瓣煮烂待用。药芹茎切碎加虾米油煸,放水放糖放生抽盖锅盖,最后汇入煮烂的蚕豆瓣炒十几铲盛盘。此菜鲜香粘,牙齿不好的老人食之尤宜。

三、做馅包饺子。药芹茎焯水挤干切碎,和一点熟肉糜,以此为馅的饺子就叫做药芹饺子。药芹饺子可媲美荠菜饺子、青菜饺子、韭菜饺子。几种饺子交替着吃,吃而不厌。

四、用来调味。荤汤上桌,撒一点切碎带叶的生药芹,可以盖腥。拌花生米之类的食物,撒一点切碎带叶的生药芹,更中看、更中吃。阳春面里撒一点切碎带叶的生药芹,食客之舌尖定会品尝出一个新天地。

夏天到了,正是吃冬瓜的时候。

冬瓜,可以红烧做菜,可以白煮成汤,可以清炒装盘,可以油爆上桌。用冬瓜做菜,几乎无所不能。

冬瓜与排骨是绝佳组合。简单一点,可以做成冬瓜排骨汤。稍微考究一点,可以冬瓜炖排骨。一为白煮,一为红烧。颜色不同,做法各异,味道俱佳。酥软的排骨,透鲜;烂熟的冬瓜,味美。无论你怎么吃,也是吃不腻的。

冬瓜最显身手的要数做汤了,能做出好多种汤来。荤的如冬瓜老鸭汤,冬瓜肉片汤,冬瓜鱼丸汤,冬瓜肉圆汤,冬瓜肉皮汤,冬瓜鸡爪汤,冬瓜火腿汤。素的有冬瓜海带汤,冬瓜木耳汤,冬瓜蘑菇汤,冬瓜紫菜汤,冬瓜笋尖汤,冬瓜豆腐汤,冬瓜粉丝汤。我在乡下老家时,最常吃

夏食冬瓜

□ 陈治文

的是冬瓜蚕豆米子汤,不但鲜美,而且当饱当渴。既经济实惠,又就地取材,是最适合寻常百姓人家的大众菜。夏天暑热,冬瓜汤不失为解暑气的神仙汤。夏天轮换着吃不同风味的冬瓜汤也是一种美味的享受。

冬瓜皮也是一道不错的食材。将冬瓜皮切成丝,配上青椒丝或红椒丝,可以做出一道色香味俱佳的炒菜来,既清口,又有嚼劲,很爽。

农村不少人家还有一种特别的吃法。将冬瓜切片放入馥好的苋菜梗里,沏上几天入味后,用来炖着吃,或放饭锅里蒸着吃,很是开胃下饭。

药芹原产地中海沿岸及瑞典,西汉时通过丝绸之路被引进。起初用于观赏,其叶细而伞状,很耐看,非常漂亮,故又有“美芹”之别称。作为一种常见绿叶蔬菜,药芹芳香浓烈又极具独特之个性,故还有“香芹”之雅号。

药芹有两类,一类为西洋芹,一类为中国芹。中国芹由西洋芹演化而来,是中国化了的西洋芹。青出于蓝而胜于蓝,中国芹更适合中国人的口味。中国芹俗称“本芹”,分白芹、青芹两个品种,青芹胜于白芹。青芹的茎有空心的有实心的,实心的优于空心的。高邮多产实心青芹,乡人真有口福!

药芹上桌,无外乎如下几种吃法:
一、凉拌。药芹茎焯水。焯水时间不能长,要带点“生”。焯好即捞进凉开水里快速冷却——高邮人说“滗”。这样处理,其色绿,绿得惹人眼;吃起来,口感更佳。“滗”后挤干切碎,加虾米麻油生抽同拌,又香又鲜。

话食药芹

□ 朱桂明

窃以为,凉拌药芹与乡贤汪曾祺所称道的凉拌荠菜、凉拌菠菜相比,毫不逊色。这三物,鼎足而立,各有千秋。

二、热炒。药芹用于热炒,常见的有以下三种:1.药芹炒肉丝。肉丝炒熟,投入半寸长药芹茎,猛火疾铲片刻,起锅盛盘。有一次,我在家乡一个小饭店,请两位泰州同事小饮。此菜一上,他俩一尝,赞不绝口。泰州也有药芹炒肉丝,为什么没这样好吃!我笑着告诉他们,一是因为药芹自身之品质。同样是青芹,哪个地方产的都比不上高邮产的。高邮药芹颜色特别深。我的经验是,药芹颜色越深,芳香越浓烈。买药芹,一定要注意到这一点。二是因为高邮厨子会做菜。倘若药芹下锅时间再稍微