



高邮文化底蕴深厚,文脉源远流长。徐平羽同志自小即受到中华传统文化的熏陶,早在中学阶段就开始热衷收藏县邑乡贤时彦的翰墨著述。此后,无论在沪上求学之日、戎马生涯之时、担任文化部副部长之际,他都不忘搜觅和收藏故乡文化典籍。其中,明朝王磐之《野菜谱》和清代的《秦邮帖》,一直是他念念不忘、孜孜以求的心头之物。徐平羽生于书香门第,且他本人又“夙擅鉴藏”(傅抱石赞语),手头当有过这两件藏品的。然而在1964年文化部整风,徐平羽临摹《野菜谱》也被列为罪名之一,被视为“十足的封建主义余孽”而受到指责。徐平羽有口难辨,但心里明白。一年后,他回高邮短暂停留时,曾向他的亲友询问起谁有此书。他的亲戚王云章老师曾与我的父亲、母亲先后同事。其时,我在高邮文化馆工作,她的老公在人民剧场工作,文化单位在一起活动时就见到面。王云章也曾问过我有没有《野菜谱》,我说没有,也从未看过。家父在《忆徐平羽同志》诗中曾谈及此事:

(一)
申江学子数君健,

马兰头,作为一种野菜,宋人始食之。著名诗人陆游(号放翁)云:“离离幽草自成丛,过眼儿童采撷空。不知马兰入晨俎,何似燕麦摇春风。”(《戏咏园中春草》)诗中的马兰,即马兰头。你看,就连小孩也知道此物好吃,早晨起来抢摘回家,当下饭小菜。

明代散曲大家、吾之高邮人王磐,非常关心民间疾苦,特地图文并茂地出版了一部《野菜谱》,指导人们荒年救灾。其书网罗包括马兰头在内的60种可用来充饥的野菜,进行介绍。书中还附录一首民谣,用以强化人们对这一种野菜的认知。民谣云:“马兰(兰)头,拦路生,我为拔之容马行。只恐救荒人出城,骑马可到破柴荆。”此民谣从一个侧面告诉人们,马兰头长势旺盛,随处可见,取之不难。清人赵楷说得更明白:“马兰气香,可作蔬。”(《百草镜》)

此物“作蔬”,最宜凉拌与热炆。
高邮人凉拌马兰头,有着自己独特

高邮人对野生鱼有一定的判断能力,但也有上当受骗的。有次在晨练返程的路上,曹公说:“昨天买的鱼上当了,不是野生的,一股土腥味,鱼肉子一碰就烂,没有筋道,恐怕是鱼塘鱼。”“我看来是虾塘的,这时正是罗氏沼虾起网清塘的时候,这些杂鱼也就随着老少一起亡了。”姚女士的分析得到了大家的认可。

有一次朋友送来一条大白鲢,我爱人瞧不上眼,哪知烧出来的汤竟白如牛乳,堪称至味。原来这条鱼是从野河汉里垂钓到的。可见,只要是野生鱼,哪怕是味道差一等的白鲢,也鲜美无比。

我市素有鱼米之乡美称,近一二十年来随着运东大片鱼塘、虾塘的开发,既鼓了农民的钱包,又丰富了城市人的饭桌。然而,因为环境污染、水质恶化、狂捞滥捕等诸多因素的影响,下河的野生鱼也在明显减少,在河道港湾弄罟打鱼的也少了许多。物以稀为贵,野生鱼的价格也在攀升。高邮湖是全国第六大淡水湖,是适宜

今年的春天,似乎异常性急,正月刚过,就迫不及待地来了。

高邮湖东畔,京杭大运河西岸,两者之间漫长的宽阔地带,绿柳长堤,花木娉娉。这里,早已成为邮城人休闲踏春的好去处,人们带着孩子,呼朋唤友,一起亲近自然,享受湖天一色的美景。搭起烧烤架,来一次野炊烧烤;躺在草地上,沐浴早春柔和的阳光,享受难得的周末时光;坐上小快艇,在蓝天碧水间乘风破浪;更多的人,拿着小刀,走向滩涂,在绿草如茵的野地里采野菜。蒲公英,马兰头,枸杞头,荠菜,野芦蒿……肥嫩鲜翠,惹人喜爱。

我们一起去踏春,我们一起去采野菜。看那边的堤畔,如绵绵不绝的绿色地毯,那是野麻菜。密密麻麻,挨挨挤挤,长得水灵灵,粉嫩嫩,轻轻一掐,手指便会沾染了春的汁液。一把把,一袋袋,越掐越舍不得离开。有人在远处喊:“快到这里

徐平羽与《野菜谱》《秦邮帖》

□ 金实秋

大夏文坛独忆公。
抗日救亡强不息,
发扬文化号为雄。
(二)
浩劫之前曾罹厄,
仍然《野菜》苦寻求。
当时我愧无斯册,
未及偿公夙愿酬。
诗中之《野菜》即谓王磐之《野菜谱》也。因家父喜填词度曲,且藏不少词曲类书籍,大概当时王云章也问过他了。至于《秦邮帖》家里则曾有,父亲与母亲结婚时,请人做了数十套分赠亲友,文革中自然就一套无存了。印象上是在1985年、1986年间,王云章知道我要去北京,到我家里交给我一套《秦邮帖》和给徐平羽的一封信,要我无论如何交给他。这套《秦邮帖》不是

旧拓,是县政协印制的,林散之的题签,当时很受欢迎、很抢手。王云章还惋惜地说,《野菜谱》找不到、买不着,幸好《秦邮帖》有了,任务完成了一半。我说,王老师尽管放心。

但是,到了北京,我这个任务也只完成了一半。按照王云章信封上的地址,我好不容易才找到当时文化部的宿舍;可惜不巧的是,徐部长家里没人,询问左邻右舍,才得知他因病住院了。打长途电话找到王云章,她告诉我徐的妹夫陈志方的地址与电话,恳切地请我一定要送到他家。她说,徐部长病床上看到《秦邮帖》,肯定高兴。那时,电话不容易接通,公交车也不那么方便,加之我又不熟京城交通,只得第二天又抽空跑一趟。陈志方也是徐平羽抗日战争时新四军战友,曾担任过当时的高邮书记。建国后长期为驻外大使,上世纪八十年代时为外交学院书记。第二天找到陈志方同志的家,他们夫妇都不在家,幸好保姆在,我就把书和信交给保姆了。平羽先生想必适时看到了《秦邮帖》吧,或许,还能慰藉乡愁,以缓病痛哩。

马兰头食话

□ 朱桂明

的制作方法。他们将焯水、挤干、切碎的马兰头与界首茶干丁、虾米同拌,转成宝塔形。
这一种制作方法,与乡贤汪曾祺笔下的高邮人凉拌荠菜同源。
凉拌马兰头,“气香”特别原生态,嗅之欲醉。若要具体描述这种“气香”如何,却又说不清道不明。越是这样,就越是撩人。打个不一定贴切的比方,品尝此物就如同品尝春天——你会会感觉到,春天的活力与滋味,在周身运行着、荡漾着。
热炆马兰头,要加配料笋丝。热炆的关键在“三快”。
一快焯水。马兰头(不切)焯水,下锅断生后,须立即捞出沥干装盘。焯水时间长,哪怕是长一点点,成菜后的马兰

头就会变得瘫软无形,严重影响其品相与口感。

笋丝亦焯水捞出沥干散于马兰头之上。此热炆小菜,由于笋丝的加盟,口感变得脆嫩起来。

焯后的马兰头已经失去了少量水分,因此后续动作一定要更快。抢时间、争速度,尽可能快地把水分给补上。

二快调汁。锅内加入适量清水煮沸,然后加入虾子酱油、鱼露、糖,顺时针搅拌,烧开成汁,直接将汤汁浇在马兰头笋丝上。

三快浇油。调汁的同时用另一灶眼起锅烧油,油烧至滚烫,亦直接浇在马兰头笋丝上,起着拌起。

浇热汁与热油,应该一前一后衔接着进行,中间不能断开。只有这样,在热汁和热油的共同激发下,马兰头和笋丝的香鲜才能在瞬间被充分释放出来。此时趁热吃,你的味觉与嗅觉也一定会感受到无比的酣畅淋漓。

野生鱼

□ 姚维儒

水生动植物繁殖生长的浅水型湖泊,湖中盛产的鳊、白、鲤、鲫、青虾、银鱼、小白虾等很是出名。随着围网养殖和国家定期放养鱼苗等措施的实施,鱼虾的产量在逐年上升,但由于市场需求的增长和人类的贪婪,捕捞工具及方法越来越先进,鱼网的网眼越来越小,高邮湖的野生鱼越来越少。前年国家出台了长江流域禁捕令,市面上的野生鱼更是少之又少。

有的鱼贩子将下河的塘鱼、螃蟹拉到运堤上卖,冒充野生的,以图卖个好价钱。上当者大有人在。那次在二桥卖的大小不等的鲫鱼就迷惑了不少人的眼睛,只知道大小一致深色的鲫鱼是家养的,却忽视了鱼大小不一是清塘的缘故。现在几乎什么鱼都能家养,要鉴别是

否野生有时还真有点困难。黑鱼嘛,以我的经验主要是看体型,又瘦又长是野生的,颜色也浅些,反之,胖乎乎、深色的十有八九是家养的。野生鳊鱼比家养的鱼鳞颜色偏黄一点点,体型瘦长些,尾鳍大些,而家养的个头相对短而胖,尾鳍小些,有的尾鳍还上下不对称。野生黄鳝的头比家养的尖,尾部也细长而尖,家养的尾部粗而短;用手指去触碰野生黄鳝的尾巴,会在手指上缠绕,养殖的则不会;野生的颜色较深,泥腥味也较重;从季节上也可作出判断,冬春季市场上的黄鳝都是家养的。甲鱼的鉴别稍微复杂些,野生的甲背光洁平整,皮薄均匀,有蜡质质感,而家养的甲背皮略厚,疣粒粗糙且无光泽感;甲背颜色也是鉴别点,野生的颜色深些,家养的黑中透有绿色;野生的由于长期自然状态辛劳觅食,形体矫健,爪子锐尖,肌肉紧实,而家养的体态略显臃肿,肥厚笨拙,肌肉松软;有时还要从甲板、裙边和脂肪颜色诸多方面去综合判断。

腌制春天

□ 吴丽芸

来,这里的麻菜多肥嫩!”于是,一起过去,春风里,花枝间,面若桃花,笑语嫣然。
春天是腌制水咸菜的季节。农村人家前屋后的菜地里,总会种一小块雪里蕻,或者“九头菜”。最妙的,当然要数这野生野长的野麻菜了!野麻菜腌制的咸菜,有一种特有的辛辣香味,最适合炒肉丝、煮野鱼,或者烧一碗咸菜蛋花汤,透鲜香脆,令人食欲大增。
野麻菜太多,采也采不完。采回家去,清水洗净,先让它们在阳光下脱水,再细细切了,揉进食盐,这就是水咸菜!水咸菜装进了瓶罐,好像把春天保鲜、封藏。在高邮,水咸菜还有另一个好听的

名字:春咸菜。

经过了肃杀的秋季、漫长冷寂的寒冬,终于等来了春!春天铺天盖地,扑面而来。面对满世界的鲜绿,人们就像过惯了苦日子的人,骤然得到了一大笔财富,欣喜若狂之余,便想着储藏一些,留下一些。于是,写生、摄影、录视频,更来一个直接的保鲜方法:腌制春天。

一排排玻璃瓶,一只只泡菜坛,里面压实密封的是翠绿新鲜的春天。当春光已老,美景迟暮,回顾往日盛景,于是春的身姿在灶台间跳跃,春的气息在饭席间流淌,春的滋味在唇齿间绽放……春,依旧那么的娇俏可人,鲜嫩多汁!

于春天,我是贪婪的。花间,林间,我搜寻每一寸的芬芳;溪流,湖泊,我流连春色连波的荡漾;就连那暖暖的南风,也想捉住珍藏。我想腌制春天,待到思念她的时节,拿出来细细品尝。

闲雅西堤行

□ 韩粉琴

春日融融,正是踏青好时节。可是,反复的疫情阻碍人们外出旅行的脚步。

周末闲坐在家中,中午忽接到好友电话,下午到高邮,到西堤看落日,是否有空同行?

当然!这等闲雅之事,我俩自然一拍即合。

友是地地道道高邮湖边长大的人,从小看浩渺湖水,看落日长河,看漫漫长堤芦花飘拂……长大后她到外地工作生活,大城市、高大上风景观看得很多,却总忘不了家乡的高邮湖,每次回来都要到湖边走一走。

我快速吃完午饭,从家向西出发,穿过运河二桥。那褚红色的钢管桥架横跨东西,银白色的弧形护栏将桥身完美包裹,鲜艳的色彩让人心境明朗。

过二桥,偌大的高邮湖便呈现在眼前。风吹过来,带着清新温润的水气,吹得人心旷神怡。

感谢高邮湖,让高邮人拥有一个天然的开放式大公园,哪怕疫情肆虐,无数公共场所关闭了,我们还有一个高邮湖可以走一走,浩渺的水面、天然的湖风,让一切烦恼、病毒吹散得无影无踪。

西堤下宽阔平坦的草地上,散布着星星点点的游人。河谷里没有风,有人在阳光下散步,有人搭起了小帐篷打牌休憩,有孩童放风筝奔跑追逐……

友已经在西堤1号游客中心2楼的咖啡座坐等。落地玻璃西窗下,友面朝湖,端坐在高脚凳上,肘依高台、手捧咖啡,看湖上风光,真是一幅绝美的画面。

友说,我早点来就是要抢占这个位置,这是观看湖上落日的绝佳位置。

我说,这确实是个观景佳位,但现在才一点多钟,看落日要等到五点多钟。我们有大把时间,西堤有很多风景,不如我们来一次闲雅的西堤之旅。我有五条线路供你选择:

第一条,从游客中心沿木栈道南行的亲湖之行。看湖景、吹湖风、拍帆船、亲亲水、钓钓鱼,沿路有平津堰遗址,有珠湖雪浪亭,有石工头港湾,还有供春天欣赏的桃红李白、邗沟烟柳、鲜花小径,有适合夏秋流连的荷塘菱塘风光。

第二条,从运河二桥而下顺运堤行走的运河风光带。向南有千里运河上唯一的湖心小岛、始建于唐朝的镇国寺,是让人心境澄明的礼佛之旅;向北有银杏大道、明清运河故道遗址、乾隆皇帝曾登临的御码头、1931年大洪水纪念馆,催发思古之幽情。

第三条,在湖堤和西堤之间的绿地上放飞草原之梦。浅浅的河床湿地通过适当填埋增高,改造成大草坪,地上没有建筑物、天上没有电线,没在任何视觉障碍。踏着松软的青绿,仿佛驰骋在无边的大草原上,令人无比的放心踏实。

第四条,从游客中心向北行走的原生态高邮湖之旅。如今很多地方的人造景观看似壮观、精细,实则有的太平面、少味道,有的是简单模仿沦为千篇一律,而我们的高邮湖边,既有南半段精雕细琢的洋气,又葆有北半段的灌木丛、芦苇丛、荒滩河堤等原生态风貌,让人想起旧高邮。

第五条,在河湖之间湿地的更北端,还有一条碎石路。沿路杨树高耸,树叶婆娑,林荫蔽日,小鸟啁啾、野花盛开,是一条适合夏天毅行的道路。

友大笑,精致的风景看多了,我们来看看最原生态的高邮湖风光。于是我们从游客中心向北出发,彩色防滑步行道慢慢变成粗犷的灰白水泥石路,路边精植的桃红柳绿中断了,杂乱的灌木丛从呈现在眼前。我告你友,别不屑于这段路,这里城里难得一见的槐树林,五月槐花盛开,那清冽的香味沁人心脾,不正是生活里的小确幸吗?

拐过一道S弯,狭长的避风港里停泊着十多艘老旧渔船,船民在水边还养了些鸡鸭,让废旧的老渔港有了烟火生机。我告知友,曾有运河行艺术采风团的名画家走过这里,连连感叹全国少见的渔港风貌,可作写生基地。还曾有高邮一位普通女画家在这里画了一幅《远去的帆影》,一飞冲天入选第13届全国美展。我不得不佩服专业画家的审美眼光,也更加坚信这是一处独特的风景。

走过芦苇丛,冬日残余的苇絮还在迎风飘拂。从这里任选个角度,都可以拍摄高邮湖边最原经典的芦花落日图。

走累了,我们索性顺着一处台阶,走到水边,临水而坐,伸手掬水。换一个视角,从俯视到平视湖面。一望无际的水面,上方是蔚蓝澄明的天空,天空中飘荡着丝絮状的闲云,阳光映射在波光粼粼的湖面,闪烁着钻石般的光泽,浪一层一层地涌过来,拍打着岸边的乱石,发出好听的涛声。真想就在这片块石护坡上躺下来,观云听涛,“心似白云常自在,意如流水任东西”。

友说,我在高邮湖边找到看海的感觉。

我说,真的不止你一人有此感觉。曾经也是一个风和日丽的日子,我和另外一群朋友,乘船在湖上游戏,蓝天碧水,帆影点点,鸥鸟翔集,湖风轻拂,衣袂飘飘,一船人兴奋得仿佛在全球闻名的马尔代夫海上度假。看来我们的闲雅西堤行还可以开辟第六条线路——湖边看大海。

滨湖路、运堤路、草地路、木栈道、毅行道、“海边路”,我们不断交递行走着,不知不觉,天近傍晚。我们一路用手机拍夕阳,配经典芦花来一张,配湖上怪柳来一张,配归舟来一张,配帆影来一张,观落日侧影来一张,观落日背影来一张,手托红日、口吞红日搞怪来一张……湖边落日任我们恣意欣赏。暮色渐起,红彤彤的太阳渐渐变成半圆、小半圆,落入湖中,西天呈现出神秘的紫色云霞,世界美好,安静。

晚上,友发朋友圈:西堤半日,看山看海看夕阳。

我也发个朋友圈:岁月静好,闲雅西堤。