



高邮与“侨置幽州”

□ 王俊坤

五千年以前高邮是东海边,那时就有个龙虬庄,生活着先民的部落。狩猎、捕鱼,艰难地生活着,最耀眼的是水稻的种植。应该说,龙虬庄是江淮早期文明,但其时还没有“高邮”的名称。那时候,江淮平原总体上还是一个混沌未开的荒蛮之地。龙虬庄文明无疑是一盏明亮之灯,让我们看到了史前文明的缩影。

据史书记载,西周时,高邮境内无商贾,先民以田为生。春秋时,吴王夫差开筑邗沟,沿境内诸湖入淮。战国时,越灭吴,高邮属越。后楚灭越,此境属楚。直至秦王政二十四年(公元前223)灭楚,境内筑高台,置邮亭,故名高邮。秦始皇二十七年(公元前220),高邮境内筑成驿道。

到了西汉,吴王刘濞开东邗沟以利盐运,高邮运盐河(现名北澄子河)始有雏形。那时高邮人烟稀少,遍地荒芜。直到汉武帝元狩五年(公元前118)始设高邮县,属广陵国。这是历史上重要的一笔,高邮县的诞生,表明高邮以郡县为起点,开始谱写灿烂辉煌的一页。高邮的开化是比较早的,在汉武帝时即设置学官了。可见,当时并非荒蛮之地。从东汉、三国到西晋,高邮主要是受战乱和大水影响,人口凋敝,发展缓慢,也曾称“平阿县”。据清代康熙《高邮州志》记载,“汉初名高邮,后改为平阿县。”东汉、三国高邮仍被称为平阿县。东汉汉献帝建安年间废县。西晋武帝太康元年(280),高邮重新置县,一直沿袭到东晋。

据史书记载,东晋明帝太宁年间(323~325),高邮三阿(今属金湖)侨置幽州。据明隆庆《高邮州志》载:“北阿,平阿,下阿又称三阿。”即今高邮的西部,其治所在北阿(今金湖县东南)。什么是“侨置幽州”?这涉及到一个侨置制度。我国古代政权在战争状态下,政府对沦陷地区迁出的移民进行异地

安置,为其重建州郡县,仍用其旧名,这类郡县被称为侨置郡县。这个制度东汉时出现,主要在南方。东晋和唐朝曾实行。

侨置出现的原因主要是,国土沦丧,大量侨流民众的出现,必须有新的管理对策。统治当局一方面要想维护华夏正统的脸面,表达收复失地的决心,同时又要重视地域和郡望门第的因素,因而创设此种户籍管理制度。

“侨置幽州”即是在三阿县设置流亡的幽州。熟悉中国古代历史的人都对幽州并不陌生。幽州是古代行政区域,以幽州突骑闻名古史。治所的核心区域在今北京市城区西南广安门附近。幽州也是古九州之一。《周礼·夏官·职方氏》:“东北曰幽州。”西汉十三刺史部之一,十六国时相继为后赵、前燕、前秦、后燕所有。自西晋永嘉(307~313)以来,北方士民由于战乱,相继南渡,大多聚族而居,主要集中于荆、扬、梁诸州。东晋南朝统治者对南渡士民,一面拉拢其中士族参加政权,一面在长江南北设置侨州郡县安置侨人,保持其原来籍贯,另立户籍,给以优复特权。西晋末,八王之乱和永嘉之乱导致北方汉族人民大量南迁,其中幽冀青并雍五州以及徐州之淮北流人多越过淮河、长江,而停留于扬州境内,东晋政府遂在其聚居之地设立临时行政机构以登记、管理他们。侨置幽州,就是在三阿县建立临时的幽州管理侨居的幽州人,并且选择其中的大族名士担任刺史、太守和县令。据史书记载,东晋孝武帝太元四年(379),前秦国王苻坚带领句难、彭超围攻幽州刺史田洛于三阿,谢玄从扬州派援助田洛,句难、彭超战败。此时的幽州侨置在三阿县的地盘上。

侨置政策规定,取得户籍的侨人,免除赋税,这对鼓励登录户籍和招徕北方人口起到一定作用。后期却引发了户籍混乱,出现了影响财政收入等问题。后来,东晋及南朝

废除了侨置制度,采取土断的办法,即将侨人户口编入当地郡县,和当地人实行等同管理。

说到底,侨置是一种临时性的管理措施,是对失去家园的流民的一种安慰和安抚。《晋书·地理志上》:“元帝渡江,亦侨置司州於徐,非本所也。”《宋书·州郡志一》:“自夷狄乱华,司、冀、凉、青、并、兖、豫、幽、平诸州一时沦陷,遗民南渡,并侨置牧司,非旧土也。”东晋时,高邮三阿侨置幽州,就是一种常见的举措,并不是一个特殊的现象。

高邮史书对当时的“三阿”是否是一个独立的县,一直是有所争议的。西晋武帝太康元年(280年),高邮置县,属临淮郡。东晋明帝时,在高邮西北三阿侨置幽州。按《乾隆高邮州志》记载:“晋置高邮县,属临淮郡,隶徐州。郡本汉置,章帝以合下邳,晋武帝太康元年复立。按旧志载,封淮南人赵诱为平阿县侯。查晋时平阿县属淮南郡,地有塗山,似非邮地。旧志又云,东晋为三阿县。查明帝时尝侨立幽州于三阿,亦非县名也。”尽管名称有争议,但三阿属于当时的高邮是很明确的。

其实,从东晋起,经南北朝直到隋初,这一时期,高邮区域的名称比较复杂,甚至“高邮”这个名称被弃用丢失了数百年。文帝元嘉十八年(441年),高邮县嘉禾生,皇帝下令改为神农郡。东晋明帝泰豫元年(472),高邮县临泽镇及其周围一带划设临泽县。梁(502~557),高邮县的一部分新设竹塘、三归两县。隋文帝开皇三年(583)竹塘、三归、临泽三县并入高邮县。隋唐宋以后,均设高邮县,或归江都郡,或归隶属广陵郡,或置高邮军。南宋时升高邮军为承州,其后元明清至民国至当代,“高邮”的名称基本没有变化。

从秦设邮亭、西汉置县的两千二百多年建置沿革来看,有一千八百余年称之为“高邮”,约有四百年的岁月或称为“平阿”,或称为“三阿”等等。那是高邮历史上的“特殊岁月”。其特殊就在于这段时期她的名字不叫高邮。这四百年对历史的长河来说,也许只是一个瞬间,但对一个区域来说,也一定有太多的内涵值得探讨和揭秘。

咸鸭蛋

□ 晏锦

多地方的咸鸭蛋,总觉得不如老家高邮的好。不过我认为咸鸭蛋的味道也跟鸭蛋的腌制工艺与鸭子的喂养方式密切相关。比如同样是高邮麻鸭产的蛋,用盐水浸泡腌制的,就不如用黄泥、草木灰和盐水和在在一起打成泥浆腌制的好,泥腌的鸭蛋蛋白更嫩,蛋黄的蟹黄味更浓,出油也更多。还有饲料喂养的也远不如吃鱼虾长大的鸭子产的鸭蛋好。

咸鸭蛋的吃法也颇有讲究。一般分两种吃法。一种是坐席的吃法。用刀将带壳的咸鸭蛋竖着切开,像切西瓜一样,切成四瓣或八瓣不等,不过下刀要快,否则就会切碎蛋壳,或者坏了蛋黄形状,影响观感与口感。最后将切好的蛋摆成花瓣的形状,再浇上少许镇江香醋,便可上桌了。一种是在家的吃法。先轻轻地将被鸭蛋空头上方的蛋壳敲碎,再小心翼翼地沿着空头边缘将碎蛋壳剥去,直至行成一个完整的小洞。一筷子插进小洞里,红油就吱的一声冒出来,要是用力过猛,红油还会喷得到处都是。这种吃法只需用筷子一点一点地掏,吃完还能保留完整蛋壳的外形。记得我小时候父亲就拿

吃剩的蛋壳捉弄过我,他用手握住蛋壳的一半,完整的部分对着我,有洞口的部分藏在手心,喊我来吃。我兴冲冲地接过蛋,正准备敲,突然发现重量不对,蛋头还有洞口,发现被耍的我气得将蛋壳摔到了地上,还用脚踩了几下。

当然,咸鸭蛋要与白粥搭配着吃才最好。鸭蛋偏凉,一般吃咸鸭蛋都在夏天。小时候,傍晚太阳快落山了,村里很多人家都会将自家的长条小桌抬到院子中间,在小桌四周摆放几张小板凳,正好一人一张,然后将煮好的白粥和咸鸭蛋分别端上小桌,再在腌缸里抓些萝卜干出来。小孩子倒不怎么关注白粥和萝卜干,眼睛直勾勾地盯着碗里盛着的几只咸鸭蛋,要抢先一步挑出最大的来,或者挑青色的,更漂亮,像个宝石。那个年代晚餐就是喝粥,没什么其它吃的,不过睡觉早,倒不觉得夜里饿。白粥清淡,但粘而不厚,可以温润味蕾,恰好将咸鸭蛋蛋白的鲜嫩和蛋黄的浓香最大程度地释放出来。忙了一天的家人,围坐在自家院里的长条小桌旁,慢慢喝粥,细细掏蛋,聊着家常,感受着晚风习习,树叶沙沙,既安静又惬意。

有时母亲带来的咸鸭蛋吃完了,我还会偷偷在网上下单,买些在家拌粥吃,过个嘴瘾。但总觉得买的那些不是太咸,就是油少不够香,总缺了点什么。

脱土壘

□ 赵旭东

为增强土壘的韧劲,必须先在水里掺和适量的稻草碎屑,赤脚在泥里踩踏、搅拌均匀。再用“拉田辮子”扣着麻绳、麻绳扣着旧麻袋片,做成拖具,将脱制土壘的半成品泥挖到麻袋片上,套上拖运的“拉田辮子”,将泥拖倒在靠近脱土壘的工作面。脱土壘的模具,是木制的,长方,框状;四角相交的榫卯处,木板头子错开伸出五六公分,以便抓手。拖泥的一般是男劳力,脱土壘的一般是女劳力。每个脱土壘的妇女身后有一个小桶,桶里面有水,水里放着一块毛巾大小的

母亲知道我爱吃老家的咸鸭蛋,每年春上来广州带孙子前,她都要腌上二三十只。待到出发当天,将腌好的咸鸭蛋一只只用小塑料袋扎好,码进泡沫箱中打包。码咸鸭蛋也是有讲究的,要一层一层地码,每码完一层,都要撒上晒干的水屑,而且每层鸭蛋之间,还不能挨得太紧,要多留些空隙,好让木屑漏进来,起到缓冲的作用。

现在农村散养的鸭子少了,要想买到正宗的“野”鸭蛋,得四处打听,买多了还要提前预订,很是紧俏。母亲说,今年她是骑电动车跑了好几个村子才买到的。往年常买的那家,老两口子搬到了城里带孙女,不再养鸭了,如他家不就是用饲料喂养的鸭子,鸭蛋味道不正,要不是就将鸭蛋留给自家小孩吃,说什么也不会卖。最后找的那家,是经朋友的亲戚介绍的,母亲说很靠谱,养鸭的是个老头,他每天撑着小船,穿梭在乡间河道里放鸭,一放就是几十只,鸭子吃的都是河里的小鱼、小虾这些活物,有时老头也会挖些蚯蚓给鸭子吃。老头卖的鸭蛋价格虽然贵点,但味道正,常年供不应求。

说到咸鸭蛋的味道,各地产的咸鸭蛋确实差别很大。高邮著名作家、美食家汪曾祺老先生就对高邮的咸鸭蛋有过这样的评价,“高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩,不似别处的发干、发粉,入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。”我深表赞同,吃过很

上世纪六七十年代,农民建新房或扩建房子,受经济条件限制,还不是砖头砌墙、大瓦屋面,而是土壘墙、茅草顶。我家老屋门口有一面打谷场,五六百平米,场头南面是一条大河,东面是一框百多亩的水田。这块打谷场,近水,临田,是脱土壘场地的不二选择。

脱土壘,首先是筹备土壘用泥。水田里的稻子收割结束了,主家请几个庄邻帮工,用水锹挖取水田里的烂泥,捧放到小船上。水田,又叫做堰田,是常年存着水的。小船装满了泥,就在水田里将小船推到打谷场的边上,再将泥岸上场头。

脱土壘的泥准备好了,下一步就是暴晒,使之符合干湿相宜、软硬适中、便于脱制的要求。之后,清理场面,开始土壘的脱制。

严老的京腔念白

□ 陈仁存

高邮东大街草巷口严士俊老先生蛋行出身,却爱唱了一辈子京戏。虽然没有下海成大角儿,也曾无数次登台亮相,京字京音,长腔拖板,常叫人喝彩。他唱的是高派(高庆奎,著名须生),在我们高邮城京剧戏友当中独树一帜。高派的声腔甜脆宽亮,高亢激越,一般人嗓子很难吊得上去;念白铿锵有力,顿挫有致,口齿用力的劲头、力度、节奏感很难达到一字重千斤的韵型,所以学唱的人不多。而能达到平仄分明、利落传神,无板而有板,无腔而有腔,那戏情更是寥寥无几,所以很多人对“高杂拌”往往浅尝即止,即转学谭派、马派……到头来反倒把原来的好腔好韵全丢了,好比邯郸学步。而严士俊却为高派坚守了一辈子,在爱好京剧的群体中颇有声名。

严老先生是东大街能登上高邮名人录的一辈乡贤。他倍受人敬重,戏唱得好,人品极佳,一辈子受着戏中人物的熏陶。人家人生如戏,他却是戏如人生,亦如“文以载道”,忠、孝、节、义,厚人伦,美风化。如今九十八岁的严老先生依旧精神矍铄,长寿眉下一双细眯缝的眼睛依旧闪着光亮。他老人家经常推着轮椅车,出草巷口,步履蹒跚来到汪曾祺纪念馆对面“张氏蒲包肉”专卖店闲坐。老张家的熏烧创始于清末,家住窑巷口,后头就是大淖河边。大淖河水好,四通八达,摊子在科甲巷口,到如今已传承三代,顶呱呱的百年老字号。至于单单一蒲包肉,并能创得品牌——“张氏蒲包肉”,那是后来的事。精益求精的传承,一代更比一代强。清爽利口的味道没有变,严老先生是铁杆见证。他跟汪曾祺先生是发小,两个人对老张家的蒲包肉感情特深厚,汪老在笔下娓娓道来,严老则自有文雅的法。他喜欢“热乎乎儿”(严老的念白)的蒲包肉,请主人切成薄片儿,回家就着一杯上好的碧螺春或者龙井、黄山云雾,在香茗若隐若现的雾气中,在皮黄的腔韵中,细细地品尝。汪老、严老的情怀犹如京剧的气、音、字、节,有停有顿,声断情连,绵绵不绝,余味无穷。

严老的京剧受汪曾祺父亲汪淡如先生的提携。医生汪淡如,东大街上人称“汪三先生”。汪三先生京胡的弓法极快,苍劲激越,时而如凌空苍翠,棋子落盘,凿石有声。他帮当时的小严调嗓子,过门一垫头,衬托得体,竟然使台上的严士俊把《洪羊洞》“为国家哪何曾半闲空……”这句“二黄原板”行腔尾部的“空”字唱得状如断织连接,也因为汪三先生的弓法、指法传神,珠联璧合。再后来,汪三先生落难了,严士俊对他不离不弃,严士俊照顾,百般保护。汪三先生想吃蒲包肉,百股为他到老张家切两只。老张家熏烧第二代传人张寿松是位厚道的手艺人。公私合营以后,他进了国营熏烧加工厂。由于他有精湛过人的技术,很快就被提拔为这里的负责人之一。他在家偷偷做蒲包肉,只要是汪三先生要的,他都切得薄如纸翼,有时候还给严士俊揣两张洋河、双沟酒票,算孝敬汪三先生。

张寿松在家做蒲包肉的事不久被人揭发。他被“贬”到几个卤菜门市,最后一站是中市口“五一食堂”隔壁的盆菜店。由县文化馆牵头在“五一食堂”成立“高邮县老年戏曲友社”,首推严士俊为社长。来这里唱京剧的戏友,大都有一段复杂的历史,经历过风花雪月、大风大浪。这些人虽然早已获得人生的自由尊严,但是依然积怨难平,情绪总不那么正常,脾气大,很难理喻,争高下,挑人刺儿。人家正唱到劲头上,摇摇头又晃脑,却被其中的人打断:“这哪是唱戏呀?把国戏都给唱糟蹋了。”琴师老赵是文化馆的摘帽老右,一身的傲慢,拉起胡琴来大弓大扯,旁若无人。自打老严为《文昭关》里“心中有事难合眼”这句“快原板”,跟他一遍又一遍地切磋,最后用“双弓双垫”拉成,启口轻圆,收音纯细,他更加钦佩老严的精深细致。他托腔保调的伴奏,分量恰到好处。不愧是老严把场,吹、拉、弹、唱处处入戏。

散场后,戏友们都忘不了到盆菜店切包熏烧肉带回家,大肥、二刀、赤烧、耳朵边、蒲包肉各取所需。这帮人也是老饕,就像严士俊的戏唱到哪里他们跟到哪里,张寿松到哪里他们也跟到哪里。“琴瑟在御,莫不静好。”