



焦家巷面馆

□ 夏在祥

焦家巷饺面店,在国营集体经济时,实际名称是“利民饼面店”,但并没有什么人记得这一名字,它现在的全名是“焦家巷面馆”。焦家巷面馆是一家百年老店,始建于1894年。店门口招牌上写着:“外地友人及回邮故人,都寻昔日之老味而止”。都说,高邮的阳春面即发源于此,是不是这么回事呢?

据焦家巷面馆现在的老板刘卫东介绍:解放前焦家巷面馆名叫“王信子饺面店”,1958年公私合营后,焦家巷的馄饨(也就是大饺子)很出名。起初我不以为然,因我家住在草巷口,吃馄饨跑不到城里焦家巷,对焦家巷的饺面没什么印象,认为比较好的是陈大房的阳春面和高邮饭店的大饺子。

带着疑问,我翻开1990年12月出版的《高邮县志》。县志记载饮食服务业的篇幅很少,“饮食服务业”栏只有二节,没有多少文字,正反一张纸都没有,只有一页加三分之一的篇幅。其中第二节“饮食服务经营”章节中,开头这样说道:1949年,高邮县饮食业零售额48.3万元。1955年以前,饮食服务业保持传统经营特点,照相兼镶牙,茶、酒馆兼书场,饺馆代饼面,旅社兼浆洗。五柳园的蟹黄包子,秦邮饭店的整包筵席,同兴园的羊肉,洞天楼的各式点心,焦家巷的大饺子,陈大房的大碗面,各具特色。在饺面这块,首先提及的就是焦家巷的大饺子。这样看来,刘老板说得是有道理的。

高邮百姓中流传着高邮阳春面、大饺子发源于此,这是不是当代人的牵强附会不得而知,也没有确切的记载,但也不是空穴来风。一方面,过去焦家巷的饺子的确名不虚传,县志上有记载,县志一般是比较严谨的,只提到两家——焦家巷的大饺子,陈大房的大碗面;其次,高邮老面馆,无论是解放前存在的陈大房,还是公有制为主导的国营集体的高邮饭店、珠湖菜馆等等,过去有名的都不复存在,从解放前到公私合营,从国营集体为主导,到改革开放后,饺面全部都是个体经营的现在,从古到今唯有焦家巷面馆历经风霜坎坷,几易其主,其间经过一代又一代人的坚守和努力,是当下仍然存在的唯一一家,且不断发扬光大;另外,更有意思的是,高邮个体馄饨和面条当下小有名气的都与焦家巷面馆有着一定的联系,大家耳熟能详的“陈小五”“王小六”面馆的老板都曾是焦家巷面馆的员工,都是一个师傅的传承。

“饺馆代饼面”,过去焦家巷面馆也打烧饼卖油条。每年“八月节”,这里的员工夜里十二点就得上班了,三四点钟居民就会起早来买烧饼,五点

钟高峰期,会排二三十米的长队,非常繁忙。这几天卖的烧饼会比平常的烧饼讲究些,会在烧饼剂子中间加些油和盐,这样做出的烧饼就容易扮掰两半,有利于夹月饼。家住在焦家巷隔壁的王凌明回忆说:小时候有一谭大炮,对他的徒弟要求很高。有两个学徒每晚住在店里,需要准备好第二天早上油条、烧饼的面。谭大炮每天都检查油条的面揉得是否到位,每次需反复揉搓七八遍,一点不到位就会被谭大炮训斥。烧饼用的是“大肥”发酵,油条由于揉得充分非常香,现在很难吃到这么好的油条、烧饼了。

解放前焦家巷面馆的面是手工制作,用一木棍压面,由人站在木棍上跳,然后用刀切,类似现在的手擀面,也称“跳跳面”;后来是压面机压面,上世纪八十年代我还见过焦家巷的压面机,是用手工摇的一种,后来改成电机传送。过去是烧煤炭,师傅们都非常辛苦,每天早晨三四点就要到店里开始生炉子、摆碗,做好各项准备工作。焦家巷面馆进入店堂的一张大桌子下面,有一只四方型的大坑,里面就是用来存放煤炭的,上面用木板盖上。

焦家巷的手工面与烧饼油条所需的面其含水的比例是不同的,面兑的水要少。据了解,做烧饼的面兑水叫“烫肥”,会根据季节不同掌握温度,冬天要热些,夏天要冷些;做油条是用冷水,一般5斤面称为“一个面”,一个面放入1.5两的盐,碱和矾各放1.4两,按此比例调和。因对健康不利,油条现在已不允许放明矾了。烧饼“烫肥”含水比例是1斤面0.5斤水,而制作手工面只需0.35斤水,比较干、硬,要在缸里来回揉搓,上机子压面要压三次,一次压成面皮后,将压成的两片叠在一起压第二次,第三次将两层粘在一起的面再压一遍,一次比一次压出的面薄……因此手工制作的面条很有筋道。手工制作馄饨面皮,在机子压过后,还需用一根1.5米长、直径5厘米的圆木棍一倍又一倍地擀、上粉,擀得很薄,然后切成一小块一小块,包的馄饨很滑溜,有筋道,口感好。

焦家巷面的佐料,都是传统的荤油虾籽葱花酱油黑胡椒,荤油必须是板油,炸出后带有些黄色,虾籽是高邮上好的湖虾籽……做虾籽佐料是很讲究的,焦家巷面馆一般秋天即备好几十斤虾籽,虾籽买回来后先要用锅炒,炒时要十分小心,不能炒糊,要把炉火封住,只挖一小孔,用小火慢慢烘烤,主要是去掉虾籽的水分。经过烘烤后虾籽红彤彤的,然后用布袋装好,里面还会用布和纸包上石灰吸湿防潮。要用时取一些,再用碾子碾轧粉碎。现在都用味精了,很多面店都不掌握这

一技术了。荤油虾籽葱花酱油黑胡椒放到碗里,无论多忙师傅都会把碗放入热水锅里炖一下,去掉酱油的生味,现在称为“水上漂”。总之必须注重细节,精益求精。

下面是一个技术活。锅里的水必须滚开,沸腾翻滚,然后站锅的大师傅将一把面扔到锅里,用两根长长的筷子牵着面,游走在锅里,像一条条面龙在锅里翻转。如果十几碗一起下,就会有十几条龙上下翻滚,要求师傅的手非常熟练,速度非常快,否则就会糊掉。手工面与现在机器制作的面有显著不同——碱性大,到了一定时间,锅里的水会变黄糊掉,师傅会按时去掉一半水再加上清水,或者把全部水换掉,哪怕店堂里有再多的人等着吃面,也要等着锅里的水烧开。过去烧煤炭,烧一锅水是需要一定时间的,不像现在用燃气或者电炉来得快。焦家巷面馆的师傅都会按时换水,不怕麻烦,从不马虎。

焦家巷的大饺子有名,那么焦家巷的馄饨是什么样子,与现在有区别吗?据了解,“老高邮”都知道原人民剧场对面的高邮饭店大饺子比较有名,肉馅多,价钱也高一点。普通的一碗馄饨当时一角二分,16只(有说14只),而高邮饭店的馄饨是一角八分,18只。其次是公园饭店的大饺子,同样也是馅多,里面还加入了竹笋。那就是说,比较受欢迎的是馅多的大饺子。我在与一些老同志采访中却了解到,过去的馄饨不是这样,只是用一小刮子刮一点点肉泥,没多少肉馅。一般用的是猪后座做成肉泥,肉泥需加些盐和水搅拌,盐的分量要适宜,多了会“淀汤”。现在也有店家采用前夹肉,认为前夹肉比较嫩。没有其他佐料,不用放生姜,到下午包时才会放些小米葱拌一拌。重要的是皮子要薄,并且馄饨的汤一定是骨头汤。焦家巷面馆把当天买来的猪肉剔下的骨头,放入一汤罐里。大灶的汤罐直径有三四公分,高度有几十公分,很大,可装10多瓶开水。究竟是馅多还是馅少?一时众说纷纭,谁也说服不了谁。后来,一次饭局巧遇阮案老师傅朱桂宏,他对此比较在行。他说,肯定是馅不多,即便过去的高邮饭店和公园饭店的大饺子,馅也只有现在的四分之一。现在的馄饨形很不好看,只有馅适当,包起来才顺滑,也好吃。已近花甲之年的、原焦家巷面馆大师傅张立(人称“张麻子”)的公子张胜明,16岁就顶替父亲进入焦家巷面馆,他也说过过去没这么多馅,馅多的馄饨就必须在锅里煮长一点时间,馄饨的皮会裂开或者烂掉,没好数。他还说,现在面条的分量也没定数,过去一斤面下5碗,现在一斤面下4碗或4碗半最合适,不宜多,食多无滋味!不过,我还是提醒店家,最好还是“看人兑汤”,问一问食客是希望面条多一点,还是正常,这样比较好吧。

说话糯糯的,人也刷里刷刮的,很得人缘。周大仁倒是有些脏乎拉兮,邋里邋遢。周大仁还在浚河扳罾,罾架在浚河里,一张硕大的网,三个角固定在两岸的木头上,一个连着纲绳系在转动的轱辘上,网上扣铁块重物沉入水底,三面高出水面,静等鱼群经过。

周大仁可能识点字,“万般皆下品,唯有读书高”的古训他懂得,他惯儿不惯学,生了三男二女,自己辛苦维持,让五个孩子一视同仁地接受教育,儿女都遂了他的心愿,跳出寒门,考入中师,中技等。再后他们的子女也考上名校,还有出国深造的。

周大仁还是用流传下来的捕鱼方法,据守在浚水河畔。老伴死后,周大仁偶尔去村里转转,送些鱼虾蟹给孤寡老人,遇到拉呱的谈谈传奇故事。儿女们要接他去城里住,享享清福,他不愿去,儿女们犟不过他,常寄钱寄物给他。银河村成了周大仁老死都不曾离开村庄。

高邮早茶

□ 丁鹤军

日出之食,千滋百味。扬州的早茶享誉天下,家乡高邮隶属扬州,饮食文化自是一脉相承,但高邮早茶更具独特风味,细腻而雅致,清新而浓郁。

吃早茶是家乡人的生活习惯,也是生活状态,是亲朋好友简单的一次聚集。平素的早餐吃个烧饼油条、下碗阳春面,简单了事。远朋而至,人间小温,提高接待档次,早茶是必须要吃的。如果兴趣浓厚,也可以喝点早酒。我每次回高邮吃早茶,在亲友的劝说下,总是来上二两。

年少离别高邮,我对早茶并没有太多的概念。记忆里,刚刚踏入社会,在乡里文化站工作,偶尔一早在镇上遇到同学好友,就在饺面店点上一笼鲜肉蒸饺,吃个早餐。刚蒸好的鲜肉蒸饺呈饱满鼓胀的月牙形态,诱人食欲。蒸饺皮薄馅大,汤汁充盈,吃的时候用筷子夹住,先咬开一个口,把里面汤汁吸干,再蘸醋吃饺皮和肉馅。如此简单,仅此而已,不知道这算不算是吃了早茶。

现在的高邮早茶店成了休闲和社交的场所,体现的是本土的民风、民俗。很少是一人去吃早茶的,约几位亲友围桌而坐,除了泡一杯绿茶,或点一杯豆浆外,更多的以面点为主,花色很多:五丁包子、菜肉包、豆沙包、烧麦、鲜肉蒸饺、蟹黄汤包、千层油糕、阳春面等。

黄 瓜

□ 朱桂明

黄瓜很普通,一年四季有售。在没有大棚栽培技术的年代,冬天的它却十分稀罕。

乾隆自下江南起就喜欢上了此物,在严寒的冬天也要品尝。那时候的北京,冬天根本不可能种出黄瓜来。这可急坏掌管御厨的官吏。后来他们发现玉泉山一带有温泉,土壤温度较高,有种植黄瓜的潜力。经过无数次的试验,1776年农历二月,种植在火室里的玉泉山温泉黄瓜终于有了收获。第一批黄瓜过年前运进紫禁城。黄瓜的数量不多,只有7根。乾隆非常高兴,自己留下2根,给皇太后送去3根,给宠爱的嫔妃送去2根。

黄瓜最好连皮一起吃。黄瓜皮含有较多苦味素,苦味素是黄瓜的营养精华之所在。黄瓜有拌、炒、酱三种吃法。

第一种吃法,拌黄瓜。黄瓜拍扁切成块,放入盘中用白糖腌制10分钟。蒜头切成末,小米椒切成圈,放入碗中;向碗中加入生抽、耗油、香油、味精,顺时针搅匀即成佐料。滗去盘中的水分,将佐料浇其上,拌起上桌。此物又甜又辣,又鲜又香,又嫩又脆;还好看——主色调红绿相杂,吸人眼球。

早茶的标配是烫干丝、煮干丝,当然也有肴肉、盐水鹅、蒲包肉、盐水虾、海蜇、松花蛋等佐酒的冷菜。包子没有上桌之前,喝着绿茶吃着干丝唠家常,一杯早茶,半寸闲情,悠然自得,其乐融融。早茶的包子、蒸饺和烧麦都是现点、现包、现蒸的。几笼屉包子高高地摞在一起端上桌,热气腾腾,咸甜一味,荤素俱欢,风味横生。在高邮吃一顿早茶,品茗尝点,润喉充饥,往往两三个小时也是正常的。

高邮早茶店多,知名老字号也不少,但价格亲民,花费不高。亲友请吃早茶喜欢安排在张记酒楼、贵宾楼。每每去吃早茶,人声鼎沸,座无虚席,坐等喊号。我特别醉心于早茶店里那一声“得罪、得罪,借过、借过”的打招呼方式。

天和食府的葛老板事业有成,独具慧眼,抓住商机,在府前街老实验菜馆的原址上做起早茶生意,是高邮早茶文化的后起之秀,坚持和传承了高邮早茶文化的传统和精髓,坚守和发扬了老实验菜馆早茶文化的本味和魅力。不久前,我回了一趟故里,与葛老板叙旧闲聊,聊的是高邮早茶深厚的悠久历史和沉淀的美食文化,聊的是高邮早茶浓厚的传统特色与烟火味道的相融相映。如此说来,千年高邮城的繁华朴实的味道也许就在这早茶中吧。

周大仁出生于旖旎的浚水河畔,我称他为银河村的最后一个渔翁。他于去年初去世,享年九十岁。

他本不姓周,祖上是泰州人,他的祖父沿澄子河西下落脚在银河村上当佃户,原本姓单(shan),这个姓很少,在银河村上是个单门独姓,祖父便沿用当地风俗,通过必要的仪式,拜认村上的大姓周氏为祖,改姓为周。

无色色丰、无形形茂的水是平原浚河最大的秘密,也是周大仁依水而居找到的生计,割草刀刀有,取鱼网网中,生活的丰歉全在水里。浚水河堤下拴着一条船,周大仁已把水上的家安在堤岸上了,但没有弃舟,渔棚上挂着马灯,荒郊野外,给带晚有急事摆渡的人一盏灯光,让人倍觉温馨。我和妈妈曾在夜里摆渡去外婆庄,妈妈叫舅舅、侄子们来吴家厦帮忙收稻子,抢天时。娘俩高一脚低一脚走在野田里,风吹得人胆战心惊,见到周大仁渔棚的灯光,感觉踏实多了。因为太晚,周大仁被叫醒,睡眠惺忪,见我饥肠辘

周大仁

□ 张学杰

辘,端出“一锅端”,各种杂鱼加上虾蟹一锅煮,那种起水鲜的味道我一直忘不了。

周大仁制作的卡,就地取材,用竹竿或芦苇,一根一卡做五十竿,用红色的蚯蚓别卡上。傍晚时分张卡,第二天清晨收卡,都有收获。周大仁还有把中间有倒刺、七齿的扁鱼叉,他是叉鱼能手,平静的水面上,一叉篙下去,这鱼必成他囊中之物。

周大仁自己制作耢网,一段很牢的绳子,密密的渔网,长长的竹篙,硬硬的篾片,作业口呈三角形,小鱼小虾、螺蛳、泥鳅,全收了耢网里。

周大仁有上百个杠子,在附近水田里张。夜里、早晨捕的鱼,一大清早,周大仁的婆娘去周边村里卖。周大仁的婆娘生得眉清目秀,