

舌尖上的立夏

□ 周游

立夏,是二十四节气中的第七个节气,标志着盛夏时节的正式开始。民间是非常讲究过立夏日的。据顾禄《清嘉录》记载:“立夏日,家设樱桃、青梅、穗麦,供神享先。宴饮则有烧酒、酒酿、海蜇、馒头、面筋、芥菜、白笋、咸鸭蛋等品为佐,蚕豆亦于是日尝新。”此时节,春播作物已茁壮成长,时蔬鲜果次第登场,江南谚语“立夏尝三鲜”便由此而生。所谓“三鲜”,分地三鲜、树三鲜、水三鲜,各具风味,而“立夏品四绝”更藏妙理。

立夏地三鲜:蚕豆·黄瓜·苋菜
蚕豆,乃立夏风物诗之首。袁枚在《随园食单》中盛赞:“新蚕豆之嫩者,以腌芥菜炒之甚妙。”鲜嫩蚕豆与糯米粳米混蒸,佐以咸肉丁焖熟,掀开木甑时,翠绿豆瓣与丹红肉丁交相辉映,清香四溢。医家更重其药性,李时珍《本草纲目》载其“性平味甘,健脾利湿”,蛋白质含量仅次于毛豆,核黄素冠绝群蔬,江南小儿立夏食此物,可防口角生疮,助益智力。

黄瓜,则如翡翠雕琢的时令信物。李静山有《增补都门杂咏》诗云:“黄瓜初见比人参,小小如簪值数金。”生食脆爽如嚼冰玉,凉拌则酸香醒脾。其性凉味甘,含丙醇二酸可阻糖化脂,细嫩纤维促肠蠕动,实为“疰夏”克星。更有美容奇效,维生素C五倍于西瓜,镁锌元素滋养肌肤,难怪吴中老姬常念叨:“立夏啃青瓜,老来面如花。”

苋菜,堪称红粉丹青入饕来。紫红汤汁染透米饭,孩童戏称“胭脂饭”。此物铁含量倍于菠菜,草酸助钙吸收,孟诜《食疗本草》载其“通九窍,逐瘀血”,对小儿骨弱、妇人贫血尤佳。宋代方岳有《次韵羹苋》诗云:“见说能医射工每,人间此物正骚骚。”

立夏树三鲜:樱桃·枇杷·杏子
樱桃,乃立夏最娇贵的美人。李时珍称其“樱口微张,色若渥丹”(《本草纲目》),含铁量为果中翘

楚,八倍于草莓,二十倍于苹果,素有“果中钻石”之称。唐人尤爱樱桃,唐太宗李世民有《赋得樱桃》诗云:“昔作园中实,今来席上珍。”“诗仙”李白有《久别离》咏樱桃,“诗圣”杜甫有《野人送朱樱》,素有“诗魔”和“诗王”之称的白居易至少有五首诗专写樱桃。然而,樱桃不易保存,摘下后需尽快食用,否则容易变质。白居易叹“乌偷飞处衔将火,人摘争时踏破珠”(《吴樱桃》),恰似韶华易逝,故有“立夏食樱,留春驻颜”之说。

枇杷,则披金甲而降甘霖。其叶形似琵琶,果肉莹若琥珀,李时珍《本草纲目》载其“止渴下气,利肺气”。江南人家常以冰糖炖枇杷,治小儿咳嗽;取叶拭毛焙茶,可平胃气。杨万里有《枇杷》诗云:“大叶耸长耳,一梢堪满盘。”金丸满树时,正是医家采收季。

杏子,乃北地立夏的信使。范成大诗“梅子金黄杏子肥”(《夏日田园杂兴》),道尽初夏丰腴。谚云:“立夏三个杏,郎中绕道行。”杏仁可镇咳润肺,杏脯能护心养颜。斐济岛民嗜食此物,造就“无癌之国”美誉。然贾思勰《齐民要术》警示:“杏实多食伤筋骨。”

立夏水三鲜:鲥鱼·河豚·海螺
鲥鱼,堪称游动的诗行。其鳞含脂,银光烁烁,浦江吴氏《中馈录》载古法:“去肠不去鳞,花椒砂仁酱擂碎,水酒葱拌蒸。”张爱玲曾叹人生三恨,其一便是“鲥鱼多刺”(《红楼梦魇》)。然扬州厨人巧解,取清明至端午洄游之鱼,佐以火腿笋片清蒸,脂润如膏。王安石有《后元丰行》诗云:“鲥鱼出网蔽江渚,荻笋肥甘胜牛乳。”至今读来齿颊生津。

河豚,则是刀尖上的艳舞。陶宗仪《南村辍耕录》记其“煮治不精则杀人”,然文人甘冒奇险,赵彦卫喻其白子为“西施乳”(《云麓漫钞》),徐渭有《河豚》诗云:“惟应西子乳,臣妾百无盐。”今人食之必佐菱蒿芦芽,暗合苏轼“菱蒿满地芦

芽短”(《春江晓景》)之诗句,鲜嫩与剧毒的博弈,恰似立夏阳气勃发之象。

海螺,乃潮汐馈赠的明珠。范仲淹有《酬李光化见寄》诗云“海螺行酒滟波红”,道尽宴饮风流。胶东渔家擅白灼,闽南喜酱油水,岭南则嗜紫苏炒。其肉含牛磺酸护目,钙质强骨。

立夏品四绝:鸡蛋·鸭蛋·紫苏·乌饭
鸡蛋,承载着立夏最朴素的祝福。俗语:“立夏吃蛋,石头踩烂。”童谣:“蛋壳套头,暑气不侵。”浙东小儿挂彩线蛋兜,湘西主妇煮艾草蛋,皆取“形圆如夏,生生不息”之意。更妙在科学暗合:蛋中卵磷脂补脑,恰应“立夏养心”之训。

咸鸭蛋,则是时间的魔法。清代扬州盐商童岳荐在其《调鼎集》中详细记载了腌蛋的方法。袁枚认为:“腌蛋以高邮为佳,颜色红而油多。”(《随园食单》)至于吃法,因人而异。有人喜欢用筷子挖着吃,“筷子头一扎下去,吱——红油就冒出来”(汪曾祺《端午的鸭蛋》)。有人惯于用刀剖开吃,欣赏那朱砂心渗出“高邮霞色”。立夏食此物,暗合中医“咸入肾”(《黄帝内经》)之理,以抗暑热耗精。更兼腌蛋月圆之说,给庖厨添了份浪漫玄机。

紫苏,乃立夏香草中的君子。《尔雅》称“桂荏”,李时珍说“行气和血”(《本草纲目》)。吴越蒸鱼必掐嫩叶,湘楚制酱定捣青汁。最妙是紫苏饮:取叶与梅子同煮,冰镇后酸香沁脾,恰应高濂《遵生八笺》“夏气热,宜食酸以收之”的古训。

乌米饭,则染透立夏的玄机。取南烛叶渍米,煮熟后紫黑发亮,杜甫“岂无青精饭,使我颜色好”(《赠李白》)即咏此物。江浙孩童“兜夏夏米”的习俗,更将童趣与养生熔铸:竹筒为甑,野灶生烟,分馈邻里的不只是饭食,更是代代相传的生存智慧。

立夏食俗,恰似一幅徐徐展开的民俗长卷。从地头的青蔬到树梢的鲜果,从江河的馈赠到庖厨的巧思,每一味皆沉淀着先民顺天应时的智慧。当乌米饭的清香漫过窗棂,当咸鸭蛋的红油渗入梗粥,立夏不再仅是节气更迭,更成为民族味觉记忆的鲜活注脚。

邮城水韵

□ 陈谷登

作为其附属配套设施,为驿站内的马匹提供饮水、吃草和休息的地方。不仅如此,它还曾是船舶停泊之地,大量的粮食和食盐在这里集散,再转运至运河运往各地。如今的马饮塘经过修复和改造,与孟城驿景区融为一体,成为高邮一个重要的旅游景点,以塘边矗立的石马饮水为标志,有眺驿、运粮码头、清宁桥、柳荫禅林、文天祥广场等天然合一的人文景观。

大淖河曾有一片水中沙洲,春夏秋冬四季景色各异,不仅有着迷人的自然风光,历史上还是高邮东北乡农民进城的主要泊船地,也是一个古老的农副产品集散地。大淖河因汪曾祺的《大淖记事》而闻名于世,作品中还为“大淖”(原名“大脑”)正了名。现在的大淖河通过浚深河道、砌筑护坡、铺设雨污管道,已经成为邮城一道美丽的风景线。新建的大淖文化广场的石书雕塑扉页上题记道“秦之邮亭,隋之运河,悠悠岁月孕育了历史文化名城高邮”,广场内有“邮之情缘”“水之魅力”“孕之声韵”等石雕,展示了高邮独特的地域文化(邮文化)和人与自然的有机融合。

盐河被称为高邮的母亲河,漕运历史悠久,曾是承运粮盐的重要水路。据记载,它修筑于唐代,宋

元时期经过多次疏浚和改造,明清时期进一步发展,成为高邮重要的水运通道。盐河上连京杭大运河,下通里下河主要河道,至今仍然是省内水上运输的干线航道。不仅如此,它连接高邮的新老城区,成为城市发展的中轴线。如今的盐河,水上船来船往,两岸高楼林立,一座座雄伟壮观的大桥连接着新老城区的条条大道,成为高邮城市建设形象的一张靓丽名片。

南、北澄子河从邮城流向远方。北澄子河源于运河之水,西起著名的文游台景区,向东汇入盐河,流向兴化等地,北岸曾为邮兴公路;城区段如今已被打造成为北澄子河风光带,沿岸绿树成荫,花草繁茂,建有风格各异的亭台楼阁、长廊石桥、雕塑碑刻和步道钓台,集自然风光、人文景观和生态环保于一体,吸引众多市民前来散步、跳舞、打牌、钓鱼。南澄子河自城东流向高邮南片各乡镇,能灌能排;城区段同样被打造成为美丽的风景带,两岸有供人漫步的林荫小道,一路有古色古香的宫灯,一个个驳岸石碑上镌刻着新坝、中坝、南关坝、车逻坝、归海五坝等高邮主要闸坝简介和半开坝、泓改旱等历史故事。

邮城还有新河、大寨河、腰圩河、南海子河、东门大沟、老横泾河等许多有名无名的河沟水渠,不仅为一代代邮城人提供了生命之源,更是邮城历史文化的厚重积淀和社会经济发展的最好见证。

明代监察御史张胆和张胆墓

□ 李卫春

现存最早的《高邮州志》为明代隆庆六年所纂,其中《选举表》嘉靖三十五年(1556年)进士条目下有“诸大授榜,张胆监察御史,南京畿道副卷”。

张胆,字惟慎,号确斋,高邮人,生于正德十五年(1520年)。明代中期高邮文坛有“张氏四龙”,即张经、张紘、张缜、张绘,其中老大张经即张胆之父。张胆九岁时,父亲去世,继母尤氏年方二十三岁,生母石氏二十九岁。两位夫人为丈夫英年早逝而伤心,矢志守节,共同将张胆抚养成人。尤石二氏的事迹被载入明代高邮州志烈女传。

张经是“张氏四龙”中的长兄,四兄弟素来富有文名。但是张经和张紘两兄弟屡次应考未中举,便安心居住在高邮霁社湖畔,以诗酒为乐,并督促两位弟弟张缜和张绘读书应举。后张缜中举,官至光州知州,张绘中举后任定海县令。

张胆于嘉靖十九年(1540年)中举,嘉靖三十五年(1556年)考中进士,授户部行人司行人。因其为人“端慤方正,不设城府”,嘉靖三十八年授贵州道监察御史。也就是说张胆脾性耿直,而被选中当监察御史。张胆两次担任巡按御史,前后六年,州志载“务存大体,不事搏击,而贤声甚著”。在京任巡仓御史时,首次弹劾锦衣督运官贪赃枉法,有朝廷重臣前来说情,他一概拒绝不见。经他巡视后,京城的仓储系统变得秩序井然,所以深得皇帝器重。隆庆元年(1567年),他又授浙江道监察御史。明代的御史巡按品级不高,但因为是代天巡狩,权力极大。史载张胆“疏奏马政五事,戎政六事,又建言杜吏奸、广积储,诸所论列根极利害。上皆可其所奏,诏举行之”。

张胆有孝子之名,对嫡母和生母两位母亲的养育之恩铭记于心。生母石氏先去世,中进士后张胆居住在京城,便将尤氏母接到北京居住照顾。后被任命为贵州道监察御史,考虑到要长途跋涉去南方,于是送母亲

回高邮故里居住,谁知尤氏母在途中染病身故,过淮河时,狂风大作,也许是龙卷风,旁边的许多船只被风刮翻。张胆想到母亲随他从京城回乡,途中却身遭不幸,如今大风可能连棺木都不能保全,于是抚棺痛哭,谁知顿时竟然风平浪息,当时的人都以为是张胆的孝行感动了上苍。

巡按浙江后,张胆又被派往南京,担任负责稽查南京畿道账册文案的副卷,就类似现在的中央巡视组巡视南京。南京作为有明一代两京之一,和北京一样也下辖六部,加上府、州、县衙门数量极多,因此其刷卷工作异常繁重。最终张胆积劳成疾,卒于南京任上(时在隆庆六年以前,享年五十岁左右)。

张胆逝世后,被朝廷赐葬于高邮县武安乡王琴中村,即如今高邮湖西送桥镇。并在高邮城中立有柱史牌坊,该柱史直至清代乾隆年间尚存。且张胆父亲张经,因子而贵,受赠监察御史,张经墓在高邮城西马桥东(即湖滨乡),墓前有石坊和石翁仲,由明朝隆庆内阁首辅李春芳撰墓志铭。显然张胆墓也会有敕建的石翁仲和石坊。张胆叔父张缜墓和堂弟张守中墓,也在临近高邮湖西的湖滨乡。

张胆初葬时,墓方四十余亩,天长日久加上改朝换代,到康熙六十年时,墓田被居民占耕,雍正《高邮州志》载,整个墓只剩下六丘。民国时,老送驾桥附近有一刺滩,位于如今的送桥粮站西南200米处,那里有一处松树林,树林中有古墓。且松林旁边有曾姓人家历代看护古墓,从隆庆年间至解放后累计四百年左右。

直到上世纪六十年代,因破四旧,张胆墓被平毁。曾姓守墓人家保存的墓志铭石碑,碑首有“明文林郎浙江道监察御史确斋张公墓志铭”,铭中有“公名胆,举进士,授行人选贵州道监察御史”。

乾隆《高邮州志》载,张胆儿子名承叙,孙二人,分别是张效龄和张效贞,其中孝贞担任襄阳府照磨官。张胆著作有《尚书管见》若干卷。

高邮的味道

□ 李清

要熬得雪白,面条要下得筋道,撒上一把葱花,鲜香扑鼻。蒲包肉蒸得酥烂,拆开时清香四溢,董塘、藕粉圆子、界首茶干,都是高邮人舌尖上的乡愁,简单却让人念念不忘它们的味道。

高邮是文化之乡,成千上万的高邮人对文学痴迷和执着,让这座千年古城文气与日俱增,文学大放异彩。金沙中先生在一篇题为《欢喜写的高邮人》的文章中说,写字融入了高邮人的生活,似乎成了他们生命的一部分。高邮不仅孕育了秦观、王磐、王氏父子等古代文人,更滋养了多位当代作家。他们风格各异,却都带着水乡特有的韵味。众所周知,高邮的文学味道,最浓烈地凝结在汪曾祺的文字里。而现在生活在高邮的年轻作家们,或书写乡土情怀,或探索现代叙事,在共同延续着这座小城的文脉。

高邮的味道,是水与历史交融的醇厚,是美食与文学共酿的芬芳。这座小城“美得一场糊涂”,自然与人文共生,历史与当下对话,味觉与诗意交融。当然,若想真正读懂这份美,唯有亲临其境,在湖上花海的芬芳、古驿站的登音、咸鸭蛋的油香中,感受这座小城“淡到极致却刻骨铭心”的味道。而味道丰厚的高邮,并不着急向你展示它的全部,就像一枚咸鸭蛋,需要耐心地敲开空头,用筷子慢慢挖着吃。

这样说或许有点俗气,但我还是要这样说:高邮这座小城,像一枚被时光腌透的咸鸭蛋,轻轻一戳,便吱地冒出红油,流淌出千年积淀的滋味。

高邮的味道,首先是水的味道。三千亩油菜花在高邮湖中央恣意怒放,金色花浪与荡漾的碧波交相辉映,构成“黄金铺地接云海,碧水连天入画廊”的春日画卷。高邮湖是全国第六大淡水湖,以“烟波浩渺”著称,四季皆成诗篇。而运河的水则是另一种滋味。京杭运河蜿蜒而过,流经高邮40多公里,镇国寺塔倒映碧波,宛如隋唐墨迹未干的画卷,水边的民歌悠悠悠扬,恰似灵动音符淌过岁月之波……

历史在高邮,不是书本上的铅字,而是实实在在可以触摸得到的真实。孟城驿的青砖黛瓦间,仍可遥想“驿马飞驰,书信如雪”的繁盛,驿站鼓楼、马厩石槽、驿丞朱笔将时光凝固在历史长河中。文游台因苏轼、秦观等“四贤雅集”得名,登台可俯瞰运河帆影与古城烟火,宋韵遗风犹存。镇国寺唐塔、净土寺塔广场、南门老街的古宅与瓮城,串联起从唐宋至明清的时光轴线。古街石板路蜿蜒,杂货铺、锡匠坊延续着“辛劳、笃实、轻甜、微苦”的市井生活。

说到高邮,不得不提那令人垂涎的咸鸭蛋。汪曾祺先生曾抱怨:“我对异乡人称道高邮鸭蛋,是不大高兴的,好像我们那穷地方就出鸭蛋似的!”然而这鸭蛋确实不凡——“筷子头一扎下去,吱——红油就冒出来了。”高邮的市井早茶则是另一种风情。在扬州城里也深受欢迎的鱼汤面,看似简单,却最考究细节。鱼汤