

《如皋美食》序(上)

□刘聪泉

民以食为天。自古以来,不管是什么民族、哪个城市都有属于自己的美食文化。从北京的烤鸭,到上海的甜点;从青藏的酥油茶,到东北的飞龙汤;从四川的麻辣豆腐,到湘西的土匪猪肝;无不散发着自己独特的魅力。心灵的绽放可以从味蕾起舞开始。我一直希望自己能游遍天下,欣赏不同的风俗,更中意的是不同的美食。从一个地方的美食,能领略到一个地方的风土人情,地理植被,人文信仰,生活习俗。味蕾绽满双颊,芳香充溢大脑,可以让人心里开出花来。当然,我只能算一个业余美食家,虽然跑过不少地方、品尝过不少美味,但本人有古君子之风:动口而不动手。我觉得,美食家并不见得要热爱下厨房,只要喜欢下馆子就可以。

2015年曾有一部《吃在江苏》系列片,说是梳理了江苏的饮食文化,在我看来却失之寡陋。作为江苏唯一的世界长寿乡,难道如皋只有茶干和董糖。其实,说“吃在如皋”更有底气,更为贴切。从苏A吃到苏N,谁有我大如皋美食的多姿多彩多样多味。如皋饮食文化,那是文学、史学、美学、营养学、民俗学、社会学的水乳交融。

如皋有记载的餐饮历史可以上溯至大唐盛世。据《入唐求法巡礼行记》载,日本僧人园仁于唐文宗开成四年(893年)7月20日“未时到如皋茶店”。茶馆亦经营酒水点心,这位日本高僧应该是第一个品尝如皋美食的外国友人。北宋时期,王安石有《车螯诗》作于江海之地,这应该是第一个称赞如皋

美食的朝廷高官。明末清初是如皋饮食文化的繁盛时期。李渔是生于斯、长于斯的如皋吃货,在美食养生方面有许多精辟见解,如重蔬菜、崇简约、尚真味、主清淡、忌油腻、讲洁美、慎杀生、求食益等,他不仅懂美食,而且创美食,有醉蟹、蒸鸭、花露饭、八珍面、杨梅酒等自创品种。不是如皋美食奶大的,如何写得出自《闲情偶寄·饮馔》来?

如皋美食的转型升级可能要归功于从秦淮河嫁到如皋的董小宛。董小宛天资聪颖,好学、善学,她仔细考证食谱,若遇名厨奇异的烹饪方法,就虚心求教,然后又以她的聪明才智做出精巧的甚至是异想天开的变化来。一些极普通的素菜,在她精心烹调下,都能“芳旨盈席”。冒襄在《影梅庵忆语》中曾大赞小宛“出佐盘盂,种种不可悉记,随手数则,可睹一斑也。”董小宛创研的菜点很多,小吃如董糖、花露、桃膏、瓜膏、腌菜、豆豉之类;菜品如董肉、火肉、风鱼、醉蛤、醉鲟、油鲳、虾松、烘兔、酥雉之类。“一匕一箸,异香绝味,”做出了优雅,做出了灵气。如皋出了位“古代十强”,这自然大大提升了饮食的档次和名望。不知是哪位不怕事小的人文人,把董小宛列进了“中国古代十大名厨”,竟也无人质疑。更有趣的说法是:董小宛尝著《夜艳》,《红楼梦》所记述的珍馐佳肴大多引自该书。反正无法考证的事,世人可以尽情想象。

清乾隆时的大吃货袁枚是如皋帅哥的舅子。袁枚多次来如皋体验生活,他家中的掌勺大厨师王小余也在“中国古代十大名厨”之列。坊间传说,王小余本就是如皋人,是袁枚的好友、如皋县令何廷模向袁枚引荐的。所以,袁枚在《随园诗话》中多次赞扬如皋文化,在《随园食单》中多次开出如皋名菜,“董肉”便在其中,风头大大盖过了“菊花火锅”“去膻羊肉”这明末清初如皋的两大朝贡佳肴。

清代以来,茶肆酒楼遍及城厢,颇具规模的有双复园、大雅楼、龙凤园、九如茶座、雨香村、中华园、江南春、李青莲等等。因“食不厌精,脍不厌细”,如皋饮食名噪遐迩。佳肴名菜有如皋三醉、董肉、红扒猪蹄、蟹灌鱼丸、芝麻肉、赛海参、生炒蝴蝶片、松鼠桂鱼、玻璃肚片、剖刀腰花、水晶肴蹄、一品燕窝、炸鲥鱼、精蒸鱼翅等等;龙凤园的汤包、双复园的鲚鱼浇、张吉水的叉烧、老松林的肴肉面、四海楼的羊肉汤等等小有名气。精美茶食如八珍糕、梨膏糖、椒盐卷、一口酥、烤银杏、延生果、荞麦饼、五仁馍等等各具特色。陶文奎、陈光生、李红叶、李玉华等等一批厨艺大家推陈出新,各领风骚。

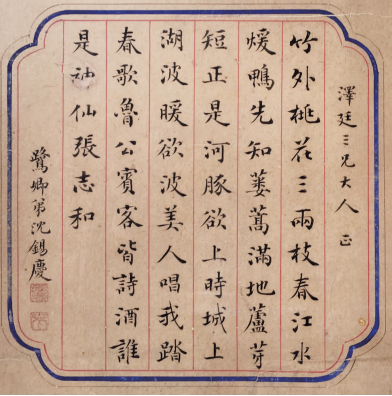
沈锡庆小楷大美

□彭伟

戊戌孟秋,书市忽现一套清人书法册页。上款均为“泽廷三兄大人”,虽不可考,但书者真是风云际会,包括张正元(福建屏南人,道光十二年进士)、沈锡庆(江苏如皋人,道光二十五年进士)、胡毓筠(湖北武昌人,咸丰九年进士)、汪国凤(江苏江都人,咸丰十年进士)、徐致祥(江苏嘉定人,与汪同科)、洪毓(安徽歙县人,同治十年进士)。此套册页:用纸考究,为黄花笺;笔墨清秀,功力不凡。

卖家追求利润最大化,将册页散开单售。笔者喜获其中两帧,一幅张正元抄录的杜诗《腊日》,另一幅为沈氏旧作。翻阅《白蒲沈氏宗谱》(民国本):沈锡庆(1823.6.12—1888.2.25),字春芳,号鹭卿,小名“惠儿”,沈岐三子,道光癸卯(1843)科举人,乙巳(1845)恩科进士,历任按察使銜、湖北补用道、湖北荆宜施兵备道、荆州盐关监督、宜昌洋关监督、湖北安襄郢荆兵备道、光绪乙亥恩科乡试监试、东交沂曹济兵备道、(京察一等记名)以道员用山东兖州府知府、钦派江北团练大臣、翰林院侍读銜、教授庶吉士、本衙门撰文、实录(仁宗实录)纂修、国史馆协修、壬子科顺天乡试同考官诸职,后又翰林院编修加三级,诰授通奉大夫。沈氏一生,久历宦海,自然交游甚广。为友人泽廷写有苏诗两首,兹录如下:

泽廷三兄大人正  
竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。  
城上潮波暖欲波,美人唱我踏春歌。鲁公宾客皆诗酒,谁是神仙张志和?  
鹭卿弟沈锡庆  
书末铃印朱文“鹭”“卿”。虽然“湖



如皋画家袁寅及其《福海图》

□太原



绘者不俗的画意。苏州文物商店旧藏一幅《清供图》。汪琨又有题识:“袁君天祥画无师承,随意挥洒,颇多奇趣,今来梁溪偶得余暇伸纸作此,以年谷丰登,万年富贵并缀以书画围棋,皆心裁别出,写竟属余补花两种。丁丑春三月,时春和日暖,游客如云,纵览太湖之胜,暮夜归来,灯下漫记,仲山

汪琨。”梁溪是无锡市的中心区域,毗邻太湖。据王君所记,1937年夏天,袁寅在无锡创作此图,画完琴棋书画等,又请汪琨补花两种。关键是汪君借助补笔,肯定袁君的绘画与众不同,虽无石城,但“随意挥洒,颇多奇趣”。袁寅也善绘鬼怪人物。1900年,他绘有《老汉醉归图》。两位主角一人



古城的项链

徐小维摄

秋天的乡野

□钱进

两个人分上半夜和下半夜“看场”。我的家乡属于西部高沙土地地区,适宜种植棉花。秋深时节,一垅垅含花吐絮的棉田,像蓝天上飘浮的朵朵白云。心灵手巧的姑娘们,围着棉兜采摘棉花,银铃般的笑声在秋野回荡。采下来的棉花,经过集中晾晒,打成棉花包,装上拖拉机,人们成群结队喜送丰收棉。晚稻好像叫“金南风”,煮起饭来小院里弥漫着清香,那芳香甜润的味道,现在回想起来,依然十分神往。

在乡村长大,秋成了我最喜欢的季节。生活虽然苦涩,但是总是伴随丰收的喜悦。每当收获过后,我总是

面,想象着未来宽阔平坦、风景如画的快速通道,不由触发我那些点点滴滴难以忘怀的回忆,顿觉思绪如潮,感慨万千。

回想当年,改革春风吹拂面而来,如皋人民加深了对“要想富先修路”的理解,全市上下群策群力大办交通,1979年至1990年建成骨干公路200多公里。1992年4月,204国道如皋段改造工程开工,如皋段长41.4公里,按超二级标准建设,路面宽17米,设计时速80公里。

改革开放的四十年,如皋交通发生了翻天覆地的变化。如皋到南通的路几经改变,从弯多面狭的通榆公路,到两车道的老204,又到四车道的新的204,再到六车道的通皋大道,道路越走越宽,车速越来越快,景色越来越美。我相信,通皋大道建成后,如皋必将迎来新一轮的发展浪潮,拥抱更加辉煌的明天。

一鬼,一老一少,一大一小。前者正面示人,后者侧面半露,两者面目狰狞,又逢阴雨天,鬼意绵绵,使人产生强烈的“代入感”。1934年,因为恩庆先生嘱托,袁寅于寿鹤堂在扇面上绘制了一幅《阎罗殿图》:小鬼有单个牵虎的,有成群敲鼓的,画面阴森,人物栩栩,尽显阎罗殿的恐怖氛围。

源自乡情,笔者也觅得一幅袁氏画作《福海图》。图上右上角有绘者题字:“周母杨太夫人七十大庆 癸酉冬袁寅”铃印“如皋袁寅”。“周母杨太夫人”暂不可考,但应该是沪上周姓名流的太夫人。查阅拍卖纪录,1933年冬,江寒汀、陶冷月、吴华源、朱健秋、朱竹云等等画集也有小品画作为周母杨太夫人贺寿。袁寅的名声不及上述几位画家,但是《福海图》寓意甚佳。画面正上方是两只活灵活现的蝙蝠,一只展翅飞翔,一只撑翅垂头,两头相望,仿佛正在窃窃私语。下方是波涛滚滚的大海。蝙蝠体积渺小,但在画中颇大:象征大福(与蝠同音)降于海上,故名《福海图》。在用色方面,绘者也很考究。蝙蝠为黄黑色,大海为灰白色,色调偏冷,看上去缺乏喜气,不宜祝寿。不过袁寅有神来之笔,在蝙蝠和浪涛之间补上几笔暖色:紫红晚霞,惊鸿一“现”,象征着年入古稀的杨太夫人“莫道桑榆晚,为霞尚满天”。

春秋

□侯求学

春和秋  
隔着夏和冬  
他们却像隔在  
兄弟之间的一对姐妹

冬  
将一生的密码  
交给春  
春  
用花向世界宣告生命的诞生  
当秋  
拂出那沉甸甸的一串串  
冬  
笑着来了  
夏  
满意地荷锄暮归

春和秋  
挽着夏和冬  
犹如牵着兄弟的  
一对姐妹

父亲的沉郁、刚毅  
兄长的豪情、酣畅  
有了春和秋的  
缓冲、融和  
这世界纵有再多的  
风霜雨雪  
电闪雷鸣  
都变得祥和、安逸

春和秋相连  
连起一个世界  
连起生命的循环  
连起上下五千年

日月不灭  
春秋永恒  
寒来暑往的岁月里  
终将留不住  
我们的脚印  
一如繁花似锦  
一如秋山红遍  
在我们的血液里  
奔流着的  
却正是春与秋的连接

长寿旧照忆盛会

□张秀良

人拍摄史上也是不多见的。来信很短,但从侧面反映了万岁宴的盛况空前绝后。

