

淮安农业生产责任制的恢复与加强

中共淮安区委党史工作委员会

编者按:2020年,是全面建成小康社会的攻坚决胜之年。中共淮安区委党史工作委员会为了让人们了解淮安建设小康社会的历程,夺取全面建成小康社会的胜利。将以《全面小康社会党史》栏目,陆续刊载改革开放以来,县(市、区)委、政府团结带领百万人民,贯彻执行党的十一届三中全会及以后的路线、方针、政策,结合实际,谋篇布局,敢于创新,真抓实干干奔小康的文章,敬请广大读者关注!



产规划。

县委在会议学习讨论的基础上,根据全县农业生产规划和社队干部的意见,决定:一、县委在石塘、顺河两个公社搞贯彻会议精神试点;二、参加会议的机关干部随社队干部一起下去,贯彻落实这次会议精神;三、要求各社队在贯彻会议精神的同时,在四、五月份前按照急先后缓、先易后难的原则,重点落实“五项政策”;四、从有利于发展当地生产出发,尊重基层干群的意愿,积极引导和修正农业生产责任制形式。

“五项政策”是:1.尊重生产队的自主权。采取县建议,公社、大队、生产队根据实际讨论修改,报县统一下达。2.按劳分配。采取任务包到组,责任定到人,定额加奖励的办法。主要抓五个落实(三基本、一年早知道、工分定额、劳动定额、劳作组划分)。3.干部工分补贴。做到四个明确(补贴对象、补贴标准、岗位责任制、奖惩)。4.农机具管理。5.家庭副业。做到“六帮三不准一坚持”,即帮助订好兴家计划,帮助安排好时间,帮助搞好管理,帮助沟通产销渠道,帮助解决原料种苗,帮助辅导技术;不准影响集体生产,不准弃农经商,不准投机倒把;坚持社会主义道路。每个生产队要培养三至五户“冒尖户”。

4月上旬,县委专门召集部分穷队的公社、大队和生产队干部,就如何打好穷队翻身仗进行座谈讨论。4月16日至18日,县委在徐杨召开全县穷队翻身誓师大会。参加会议的有苏嘴、徐杨、顺河、黄码、席桥、钦工、宋集、盐河、仇桥公社党委负责同志,部分大队负责同志,1978年平收入40元以下的生产队长。会后,县委成立县支持穷队翻身领导小组,决定从县直单位抽调干部100多人,公社、大队共抽调200多人到穷队蹲点,对蹲点的干部建立岗位责任制、制定纪律制度。要求达到“五个一”,即一队一个兵、一亩十元钱、一亩百斤化磷肥、一两年或两三年内实现亩产千斤粮、人平分一百元。县委调拨专款,使穷队基本达到一队一头牛或两队一台机。县社队工业局等部门帮助穷队办了41个小厂,并订立厂外加工合同。社队必须做到“五个一”,即要有一个自力更生闹翻身的思想;要有一个从本地实际出发,抓住主要矛盾,制订积极可行的规划和措施;要有一套加强生产责任制,贯彻按劳分配原则,调动千群劳动积极性的管理制度;要有一个人心齐、作风正、干劲大、组织群众闹翻身的领导班子;要有一个良好地工作开局。

到五月中旬,全县“五项政策”得到基本落实;搞好三基本、一年早知道的有5300多个生产队;建立“五定一奖惩”制度的有4950个生产队;口粮分配,

二八分成的有168个生产队、三七分成的有5069个生产队、四六分成的有356个生产队。全县597个大队(除场、镇)有533个落实了干部补贴,5020名大队干部,享受定额补贴的有2425人,享受误工记工或误工补贴的有2595人。全县70%以上生产队的农机搞了管用合一、单机核算、五定一奖责任制。全县近20万户,订好兴家计划的有16.7万多户。预计年收入300元的有65200户,达500元的有24200户,达1000元的有2400户,一般的户都可达到200元左右。

县委在抓“五项政策”落实的同时,坚持从全县社队实际情况出发,解放思想,大胆探索,逐步恢复和加强了不同形式的生产责任制。一是小段包工、定额计酬。就是生产队对大多数农活,根据一个中等劳力一天所能做到的工作数量和质量,制定劳动定额。同时根据农活的技术高低、辛苦程度,定出劳动定额的工分数(工分可一次包到组,也可分期包到组)。二是包工包产,联产计酬。其中包含三种形式:1.包产到组,联产计酬。生产队根据生产需要划分若干作业组,实行“四定、三包、一奖惩”,“四定”即土地、耕畜、劳力、农具固定到作业组使用;“三包”即包工、包产、包投资;“一奖惩”即超产奖励、减产赔偿。2.田间管理责任到人,联产计酬。在统一耕地播种的前提下,把田间管理包给劳力,生产队对承包人实行定面积、定产量、定投资、定工分、定奖励。3.专业承包,联产计酬。就是把农、林、牧、副、渔各业承包给“专业组、专业户或专业工”,实行联产的“包、定、奖”责任制。三是包产到户。包产到户仍然坚持生产队是基本核算单位,包产部分的产品归生产队统一分配,超产部分是社员付出超额劳动的成果,交给社员。这种形式主要是针对长期低产落后的“三靠”队。到1980年春季大忙时,全县5736个生产队,有近5000个生产队搞了小段包工。至此,不仅拉开了全县农村改革的序幕,而且开启了全县农村建小康的历程。

党的十一届三中全会精神和《关于加快农业发展若干问题的决定(草案)》的贯彻落实,农村农业生产责任制的恢复与加强,充分地调动了社队干群的积极性,农村经济出现较快发展势头。1979年,粮食总产96582万斤,创造了历史最高水平。黄码公社东风大队朱王生产队1979年总产11.75万斤,比1978年增产3万多斤。宋集公社李码大队15生产队1979年总产在1978年2.2万斤基础上增长到10.58万斤;人平分配在1978年27元基础上增长到100元。三堡公社韩码大队第一生产队,1979年粮食总产达13.4万斤;人平口粮由1978年300斤增加到400斤;人平分配由1978年30元上升到49元。南闸公社柏庄五队,年初队干部和群众经过商量,决定采取全奖全赔的办法把副业包给有技术专长的社员,全队有7名社员以高于上年40%的指标包下副业生产。1979年,全队粮食单产1512斤,比上年多50斤;人平分配180.89元,比上年增长72.89元;副业收入1.3万元,比上年增长7200元。



我国吃饺子的历史悠久,相传春秋战国时期为纪念晋国名臣田文子介子推,寒食节要禁火3天,于是人们便提前炸好一些环状面食,作为寒食节期间快餐,这就是饺子最初起源;两晋南北朝时期贾思勰《齐民要术》则详细记载了当时饺子的制作方法;宋时苏东坡写饺子的诗更是广为人知:

纤手搓成玉数寻,碧油轻蘸嫩黄深。

夜来春睡浓于酒,压倒佳人嫩臂金。

到明清时期,饺子已经被认为兼具调理功能,李时珍的《本草纲目》载:

馐性味甘咸、温、无毒,有利大小便、润肠、温中益气。

在中国,北方基本都有吃饺子的传统,比较有名的有“衡水饺子”“济南饺子”“徐州饺子”等。时至今日,随着零食市场的日益丰富,作为传统食物的饺子在很多地方已经销声匿迹。与之相反,淮安茶馓却因独特的品质一枝独秀,至今还是人们馈赠亲友、孝敬长辈的佳品,这和来自北方的饺子在运河之都淮安进行的华丽转身有关,饺子实现了由下里巴人到阳春白雪的转变,具体讲有以下几点:

一、饺子到淮安后经历了一个精致化的过程,淮安茶馓选用上等白面粉、芝麻、细盐加白糖精心配制,拉纤细、黄亮的丝,绕成梳子、朝牌、菊花、扇子、葫芦等诸多形状,再放到煮沸的麻油中炸制。如同汤包到了淮安便“进化”为蟹黄汤包,豆腐到淮安便“进化”为平桥豆腐,北方“粗、大、拙”的饺子到淮安后选料更讲究、配料更多样、形态更精致,立马化身为“细、小、巧”的淮安茶馓。

二、饺子在淮安被赋予了很强的文化色彩。北方的饺子到淮安为何被称作“茶馓”,反映了在淮安饺子与茶结缘的过程。被誉为“长淮重镇”的淮安茶文化悠久绵长,从达官贵人到贩夫走卒都有饮茶的习惯,历代咏颂饮茶的诗歌更是数不胜数,在茶馆中、花厅间、喷香、酥脆而又“细如线、黄如金,环环相扣、丝丝相连”的淮安饺子很容易成为佐茶的上好搭档,时间长了便以“茶馓”名之。不仅如此,在制饺子工艺中有道工序叫“盘条”,如同长鱼宴制作中要选用“笔杆青”长鱼一样,皆以毛笔为比拟。淮安茶馓从制作到销售、品用无不透露着文化气息。

三、一种没有故事的食物是没有灵魂的。在淮安广为流传神医韩达哉以茶馓治好老佛爷慈禧礼瘤的故事。故事的真假且不论,淮安茶馓选中慈禧为主角,应该是看重她的女性身份。一直以来淮安人就确信茶馓对妇女有很好的滋补作用,认为孕妇吃茶馓,有舒筋活血、催生的功效,产后吃饺子,有滋补、强身的作用,形成了妇女怀孕生子期间必吃茶馓的习俗,至今民间还流传着一句歇后语:(女人)坐月子不吃饺子——亏得。另外一个茶馓与女性的故事是当邓颖超同志听说淮安有些制作茶馓的人家手艺“传媳不传女”,连忙笑着说:“我是淮安的儿媳妇,我是可以学制饺子手艺的。”

淮安茶馓业在明清时期发展得红红火火,一到清中后期,淮安茶馓业已经可以作为一个单独行业参加河下都天庙会的巡巡仪式了。当时淮安城比较有名气茶馓从业者有老城的王氏茶馓、新城的吴氏茶馓,鼓楼的岳氏茶馓等等,论其中传承最有序,影响最大的首推鼓楼岳氏茶馓。民国以来鼓楼岳氏茶馓从制作到包装上都精益求精,在制作上从最初的1斤面粉只能炸10来支饺子到后来可以炸40多支,形状上还开发了宝塔形等新款,整体达到“点火即燃,入口即化”效果;包装上则采取传统竹篾收口簋子,里衬桐油纸密封,外加大红纸商标。以鼓楼岳家茶馓为代表的淮安茶馓为古城赢得诸多荣誉,在国内外获奖无数:1910年获南洋劝业会颁发的铜质奖章;1923年在江苏省食品展览会上获铜质奖牌;1930年获巴拿马国际博览会银质奖;1983年获江苏省优质食品奖;1991年获商业部饮食业优质食品金奖;1997年被评为首届中华名小吃。2012年淮安区被授予“中国茶馓美食之乡”的称号,岳家茶馓也被认定为江苏省非物质文化遗产。

茶馓不仅是传统的点心,一些以茶馓为原料烹制的菜式还成了淮扬菜的经典菜肴,如炒蟹腿、油锅炸香葱姜末、加蟹粉、鸡汤烧沸,用淀粉勾欠,浇在茶馓上,撒上胡椒粉,围上香菜即可;再如丝瓜烩茶馓:初夏时节选用刚上市的新鲜丝瓜,去皮后切成长方形的细条,加入鸡汤、茶馓烩制,装盘后撒上橙红色的虾米,这些菜肴都色香味俱全,让人垂涎欲滴。

早至西汉时期的枚乘,近至现当代朱自清、王辛笛、季镇淮等文化名人,都是淮扬地区人,他们生于斯长于斯,吃淮扬菜长大。文人多美食家,他们不仅会吃,会做,还会写。他们走南闯北但对对家乡的口味、风味常常会挂牵垂涎,正如淮安人、北大原中文系主任季镇淮教授说:“至于口味,则不容分辩,家乡口味最美。”

枚乘《七发》中的淮扬菜

文字记载论述淮扬菜的第一人,当推汉赋鼻祖、淮安人枚乘。他的代表作《七发》中有一段劝楚太子品尝美食的文字:

橘牛之腍,菜以笋蒲。肥狗之和,冒以山肤。楚苗之食,安胡之飴,抃之不解,一啜而散。于是使伊尹煎熬,易牙调和。熊蹯之膋,芍药之酱。薄菰之炙,鲜鲤之膾。秋黄之苏,白醴之茹。兰英之酒,酌以涤口。山梁之餐,藜藿之胎。小飰大嗽,如汤沃雪。此亦天下之至美也……

煮熟牛腹部的肥肉,用竹笋和香蒲来拌和。用肥狗肉熬的汤来调和,再铺上石耳菜。用楚苗山的稻米做饭,或用菰米做饭,这种米饭抃在一块就不会散开,但入口即化。于是让伊尹负责烹饪,让易牙调和味道。熊掌煮得烂熟,再芍药酱来调味。把兽脊上的肉切成薄片制成烤肉,鲜活的鲤鱼切成鱼片。佐以秋天变黄的紫苏,被秋露浸润过的蔬菜。用兰花泡的酒来漱口。还有用野鸡、家养的豹胎做的食物。少吃饭多喝粥,就像沸水浇在雪上一样。难怪他要劝太子:“这也是天下最可口的美味佳肴了。”

从这段文字中,枚乘为我们提供了一份西汉时期的菜单,也可以说是当时淮扬菜的菜单。这张菜单,比起此前一两百年的《楚辞·招魂》的菜单,内容要丰富多了,反映出我国西汉时期高超的烹饪水平,从中也可以看出当时淮扬菜的一些特点:

选料广泛:飞禽走兽,时鲜蔬菜,水产山珍、五谷杂粮,皆可入饌。笋、蒲、石耳、藜黍、菰米、芍药、紫苏草、秋菜、牛、狗、熊掌、野鸡、兽里脊、鲤鱼、豹胎、兰花、美酒等达十八九种之多。

讲究烹调:炖、焖、烩、炒、烤等各种烹调方法兼备。

重视营养:加工力求精细,讲究营养搭配,已经注意荤菜的药用价值,如用兰花泡酒,用芍药药酱等等。追求风味:讲究原汁原味,追求色、香、味、注意荤素搭配、干湿搭配。酒的醇香、山鸡的野味、时令菜蔬的鲜嫩、烤肉的芳香、羹汤的醇厚……读着这些文字,古代饮食文化的温情弥漫在我们周围,可触、可嗅、可舌生津,余味无穷。

文中特别提到的“白露之茹”,即白露时节霜打的蔬菜。俗话说:“冬天的蔬菜赛羊肉”。江淮一带冬日炒小青菜,炖黄芽菜,放点粉丝,佐以红椒,美不可言。这些都是淮扬一带民间的传统食品,想必大辞赋家枚乘身居都市也还念念不忘家乡美食。“江淮熟,天下足”,淮扬一代得天独厚的自然条件,江河湖海的水产资源丰富,广袤的平原适宜种植稻麦、菜蔬、瓜果,丘陵地带又盛产野禽、山珍、水果、茶叶、……《七发》这段文字中所涉及的多道菜肴、羹汤、饮料、饭食,应该是西汉时期淮扬一带饮食情况的历史反映,足可以看出淮扬地区当时发达的饮食文化。

朱自清对淮扬菜的喜爱

出身东海自称“我是扬州人”朱自清对淮扬菜的热衷,发乎干情,他在《说扬州》一文中淋漓尽致地大谈家乡淮扬菜:“北平寻常提到江苏菜,总想着是甜甜的,腻腻的。现在有了淮扬菜,才知道江苏菜也有不甜的;但还以为是油重,和山东菜的清淡不同”,淮安蟹黄汤包,皮薄如纸,汤汁鲜美,名震京师,他在此文中评价公允:“北平淮扬馆子出卖的汤包,诚算是好,在扬州却少见,那实在是在淮阴(淮安古称)的名字,扬州不该掠美”。

朱自清的学生季镇淮在昆明西南联合大学上学时,经常亲自下厨,为他的师友们做家乡名饌红烧狮子头,自称“我是扬州人”的朱自清先生在品尝之后,称赞其为正统淮扬菜



叶崇林

文化名人与淮安菜

风味,而“闻胡子”(闻一多)对此大发议论,说淮扬有这样的名菜,与淮扬的悠久文化有关。作为“近邻”的朱自清先生非常理解和尊重他的学生的家乡情结,一次在昆明请季镇淮吃饭时,特意给他的学生点了最爱吃的淮安名菜炒鳝丝。乡情乡谊,使得师生两人情感十分融洽,多年以后,当季镇淮向他的后学谈及此事时,神采飞扬,如岁月倒驶,又回到与他的老师朱自清相处的那段日子里。而在这些温煦与细腻的师生情谊中,是家乡的饮食文化充当了载体。

九叶诗人辛笛的家乡菜情结

辛笛,原名王馨迪,淮安人,著名的“九叶诗人”代表人物。他早在天津南开中学读书时期就开始发表诗歌和译作,后入清华大学外文系学习,同时编辑《清华周刊》文艺专栏。1936年留学英国,入爱丁堡大学研究语言文学,回国后任上海光华大学、暨南大学教授,上海作协副主席、国际笔会上海中心理事等职,著有《珠贝集》《手掌集》《夜读书记》《九叶集》《辛笛诗稿》《印象花拾》等。

少小离家的诗人,虽终日颠簸他乡,但对于家乡,对于家乡的饮食文化,却依然记忆鲜活如童年。家乡的鳝鱼、蒲儿菜、冷菊蟹、蟹黄汤包……在诗人的眼中,是上苍对于勤奋朴实的乡人的最好给予,更是故乡物华天宝的明证。身在异乡的多少个明月当空的夜晚,多少个恋乡心切的不眠夜,倚在窗前泪流满面的诗

人,反复吟咏着稼轩的词句:鲈鱼堪脍,尽西风,季鹰归未?禁不起思乡的热情,耄耋的老人终于踏上热爱着的故土,去深味他的童年。面对这哺育他的丰厚土地,源远流长的古运河,亲切的父老乡音,丰腴鲜美的家乡淮扬菜……诗人心醉了,如人幽梦,在月明如洗的故乡园亭中,品味着家乡风味的淮扬名菜,畅饮着故乡泉水酿造的美酒,这正是自己滞留心中的多年宿愿呀!今朝却恰如其分地实现了,这梦想怎么能不让人沉醉啊。酩酊大醉的诗人想着,想着,便倒在了如银波似的清月里……

第二年清秋,惦念故乡的诗人再次踏上故土,为着寻找旧日的梦痕。当客船驶向故乡时,诗人目不暇接地望着两岸的景象,于是朵颐大动,口占七绝一首:两年两度运河滨,多味乡音分外亲;一路不香村酿熟,垂杨秋色正宜人。来到故里,好客的乡人,再次邀请诗人品尝家乡的淮扬菜。望着琳琅满目的美味佳肴,幸喜之情溢于言表,看着餐桌上的“八大锤”、“冷菊蟹”,诗人诗兴大发,又一七绝脱口而出:赐饌何来“八大锤”,油余鸡腿代名词。冷脐切片姜丝衬,公子无肠逼菊宴。听到诗人的诗作,乡人齐声叫好。当诗人嗷吸被道光皇帝誉为“天下第一鲜”的古镇河下文楼蟹黄汤包时,乡人便邀诗人再作吟咏,生性爽朗的诗人,并不客套,便欣然应允,再一七绝顺口而出:冻肉凝脂蟹黄,薄皮敞开一包汤;蒸笼抓取防伤手,齿齿从从容意尝。诗人和乡人都被这首诗给熏醉了,大家的话匣子也被诗人的风趣和情趣打开了,你一句,我一句,漫无目的地侃聊源远流长的家乡淮扬菜。

2004年1月8日,辛笛先生离开了他所挚爱的世间,但他对于故乡的热爱,对于家乡淮扬菜的喜爱,永恒地成为一段美好的逸事了。

北大季镇淮与家乡淮扬菜

季镇淮,字子丰,一名正怀,字来之,淮安季桥人。他是我国当代著名的学者,师从朱自清、闻一多先生,并一度担任北京大学中文系主任。其曾主编《近代诗选》、《大百科全书·中国文学卷·近代文学分支》《中国近代文学史》,参加主编《中国文学史》《历代诗歌选》,著有《司马迁》《闻朱年谱》《韩愈传》《来之文录》《来之文录续编》等。而正是这样著名的文化名人,对于源远流长的家乡淮扬菜“走遍南北却难改初衷”,他不仅是淮菜烹饪高手,而且是淮菜美食理论家。

季镇淮成家之后,经常与他的夫人探究切磋淮菜制作的技艺。他的夫人烧的淮扬菜味厚纯正,其中红烧狮子头、炒鳝丝、糖醋鲫鱼、鱼肉鲜丸、雪菜炖肉等都是她的拿手菜,深得季镇淮和他的儿女们的喜爱。而季先生也常常下厨,为他的家人做淮扬菜,而调皮的孩子们,常在“不如母亲做的好”的点评中将父亲做的菜“扫荡干净”,而季先生常常报以会心一笑,偶尔也为自己所做的菜作“翻案”。

季镇淮也经常向他的学生谈起家乡,谈起家乡的淮扬菜。而他的学生也经常有口福品尝先生亲自烹任的淮扬菜。他的学生张清华每次进京去先生那里,季镇淮都亲自给他做淮安菜,使得他的学生感叹先生“待我如亲人”。而他与他的江苏学生李灵年在一起的时候,话题总会谈到先生的故乡淮安,回乡探望是他多年的宿愿。当他在1985年,因参加学术会议之便路过南京时,李灵年在车站附近的一家小饭店吃了简单的淮扬风味的便饭,先生吃得很多,很满意,认为是他外出几天来吃得最满意的一顿。应该说,季镇淮对淮扬菜是情有独钟的,而这也是客居他乡的游子的赤子之心吧。

季镇淮曾给《中国烹饪》杂志撰稿,专谈家乡口味,谈家乡的馄饨、鲢鱼和狮子头,“只有淮安的最好”。他还深切地记得淮安古镇河下的著名鲢鱼店——宴乐饭店,认为108样的鲢鱼菜“妙极了”。他谈起做狮子头的技法,可谓是行家里手,而即使名厨,也要折服于先生的解析。

“露从今夜白,月是故乡明”,虽然季镇淮先生如今驾鹤西去,但他心中对于家乡的那种眷念,对于家乡淮扬菜的喜爱,定然定格成时空的永恒!