

苏北灌溉总渠开凿与淮河入海水道修建的历史地位和作用

董树华

苏北灌溉总渠入海水道的开挖,是新中国建国后不久,国家治理淮河战略决策的一项重要举措。淮河下游苏北灌溉总渠于1951年11月2日开工,自洪泽湖高良涧,向东流经淮阴、淮安、阜宁、建湖、盐城、射阳、滨海等县,至响水的扁担港入海,全长168公里,其中淮安境内60公里,消除了百年水患,达到了灌溉、泄洪、通航的目的。

(一)灌溉总渠开凿的由来

淮河,古称淮水,与长江、黄河、济水独立入海通道的大河。它发源于河南省伏牛山脉,经安徽流入江苏省,与秦岭共同构成我国南北方的分界线,历史上,淮河在我省境内大致走向是自盱眙向东,流经古淮阴杨庄后向东,绕过清河县(现清江浦区)在山阳县(淮安)钵池山一带向南至河下古镇,向东到季桥大湾折向西北,到安东县(今涟水)后再向东于响水县云梯关入黄海。在山阳县境内这段河道如同一倒S形,古称山阳湾。

南宋建炎二年(1128年),为防御金兵南下,在河南省汲县和滑县之间人为决堤,造成黄河改道,大部分黄河水由泗水分流入淮。南宋绍兴五年(1134年),黄河南决,从此长期夺淮入海,大量泥沙淤积使淮入海出路受阻,这样,淮河就失去了自己的人海通道,而成了一条入江的河流。

1949年夏,苏北泗、沂、沭、河地区发生了大洪水,人民生活极为困难。毛泽东主席和周恩来总理电告中共苏北行署委和苏北行政公署要求“全力组织人民生产自救,以工代赈,兴修水利,以消除历史上遗留的祸患”。

1950年夏,淮河发生了特大洪水。1950年8月25日至9月11日,周恩来总理提出了蓄泄兼筹的治淮方针,淮河上游以蓄洪发展水利为长远目标,中游蓄泄并重,下游则开辟入海水道的重大决策。

1951年5月4日,毛泽东主席为治理淮河题词:“一定要把淮河修好”。淮入海水道就由苏北灌溉总渠代替了。

(二)灌溉总渠工程建设概况

该渠西自洪泽湖高良涧,向东流经淮阴、淮安、阜宁、建湖、盐城、射阳、滨海等县,至扁担港入海,全长168公里,其中淮安段全长60公里。运东闸至苏嘴大桥35公里渠段,河面宽130米,底宽20米;洪水位10.5米,常年水位9.5米,枯水位3.5米,可供45吨左右船舶航行,可通行500吨级的船队。

苏北灌溉总渠由淮阴、盐城、扬州、南通等专区负责施工。1951年11月2日开工,实到民工46.38万人,1952年增加到72.56万人。1952年5月10日竣工,共上工119万人次。从开工至竣工,仅82个晴天,共做工4070.08万工日,完成土方6321.9万立方米,其中:淮安出动民工5.07万人,完成土方582.26万立方米。

(三)开凿灌溉总渠经过

1951年11月2日,苏北灌溉总渠全面开工。苏北治淮工程指挥部也于当日在淮安成立,苏北行署主任惠浴宇兼任总指挥。来自淮阴、盐城、南通等专区数十个县的几十万民工,在基本没有施工机械,主要依赖人工锹挖、车推、肩挑的情况下,以史无前例的热情和干劲,斗严寒,战砂砾,克服了一个又一个困难,夜以继日除积雪、破冰冻、开龙沟、排积水,奋战不息。10多万人组成的后勤运输队伍为工地运送粮草器材,18000多名宣传员在工地上宣传鼓动。

1952年春节刚过,各路民工开展了保、夺红旗的劳动竞赛,先进段、劳动模范不断涌现。淮安县以许寿永、梁秀英等治淮劳模为代表的工段出现“红旗插在淮安段,眼光放在全专区,保夺红旗不相让,争先完成当模范”的动人场面。

经过一冬一春的艰苦奋斗,仅施工82个晴天,一条宽140米、长168公里的苏北灌溉总渠如巨龙般横亘于苏北平原的大地上。同期在渠首兴建的洪泽湖控制工程——泄洪量为每秒1000立方米的高良涧进水闸,在淮安城南大运河东侧兴建的灌溉总渠第二级控制工程——泄洪量为每秒850立方米的运东分水闸等配套工程也于7月全面竣工。

(四)水利劳动模范徐桂英

在苏北灌溉总渠开凿工程中,涌现了许许多多的先进集体、先进个人,淮安女劳模徐桂英即是他们中的杰出代表。

徐桂英,女,民国六年(1917年)出生于贫苦农民家庭,淮安县盐北区华亭乡三村(现淮安市文旅新区乌沙村赵庄组)农民。1951年秋天,积极响应毛泽东主席“一定要把淮河修好”的号召,放下仅有6岁的女儿,主动报名参加到苏北灌溉总渠工地挑工。在零下近20度雪厚达0.3米的严寒天气中,她们“早上工,迟收工,小雨大干,大雨拼命干,夜里照样干”,同男民工完成同样数量的劳动量。1952年9月底,徐桂英作为治淮工程女劳模,赴北京参加国庆典礼,中央人民政府副主席张澜、水利部部长傅作义亲临北京火车站迎接。9月30日晚,她参加了毛泽东主席在中南海怀仁堂举办的国庆招待会,与其他女劳模一起向毛泽东主席敬酒。

在北京参加国庆典礼期间,徐桂英除参加了国庆典礼、招待会等活动外,还参加了在北京召开的亚洲及太平洋区域和平会议。

几十年中,徐桂英始终以一个普通劳动者的身份,牢记开国领袖毛泽东主席的亲切教诲,永远保持劳动模范的本色,为地方社会主义建设作出了自己的贡献。2010年2月5日,她以93岁高龄辞世。

苏北灌溉总渠经过多年排涝、行洪检验,各项技术指标均达到设计要求,为淮河上游地区排洪和苏北灌溉总渠沿线农田的灌溉作出了重要贡献。但受当时经济及技术条件限制,苏北灌溉总渠没有从根本上解决淮河洪水入海的问题。

(五)续建淮河入海水道

1991年的江淮大水,苏北里下河地区损失惨重。这年11月,国务院决定“九五”期间建设淮河入海水道”。

淮入海水道,位于淮下游,江苏省北部,与苏北灌溉总渠平行,居其北侧。河道起

于淮下游洪泽湖东二河闸,贯穿淮安市的清江浦区、淮安区和盐城市的阜宁、滨海2县,并分别在淮安区境内与京杭大运河、在滨海县境内与通榆河立体交叉,在滨海县扁担港入黄海。淮入海水道是现代人工河道,全长163.5公里,河道宽750米,深约4.5米。近期工程设计流量2270立方米每秒,校核流量2540立方米每秒;远景设计流量7000立方米每秒,校核流量7920立方米每秒。

1998年10月28日,淮入海水道工程试挖段正式破土动工;土方工程1.36亿立方米,全部实现了机械化施工,最多的时候4000台套设备同时施工,用工1.3万人。与苏北灌溉总渠施工中的“人海战术”相比,机械化施工效率高,淮入海水道主体工程比原计划提前两年半完成。1999年国家发改委正式立项批准淮入海水道工程开工建设,其走向和苏北灌溉总渠一致,在总渠北侧开挖。静态投资41.17亿元,动态投资47亿元。工程建设期间,时任国务院总理朱镕基、副总理温家宝等先后视察。

2003年6月28日,淮入海水道工程通水仪式在滨海枢纽举行。2006年10月21日,淮入海水道工程全面建成,通过水利部和江苏省人民政府共同主持的竣工验收。

淮入海水道是中国确保淮河防洪安全和改善区域引排水条件的重大战略性防洪工程。淮入海水道的竣工,使洪泽湖防洪标准从50年一遇提高到100年一遇;结束了淮河800多年无独立排水入海通道的历史,淮河流域“蓄泄兼筹”防洪体系的初步形成。同时具有引水排涝、通航、改善生态环境等综合利用功能。

淮入海水道主体工程完工6天就紧急启用。2003年6至7月间,淮河流域遭遇大洪水,洪泽湖水位猛涨,形势十分危急。7月4日国家防总下达紧急命令,当夜启用入海水道。是日23时48分,入海水道二河闸闸闸行洪,连续泄洪33天,总量43.8亿立方米洪水东流入海,避免了洪泽湖周边滞洪区30万

人大转移。2007年7月10日至8月2日,淮入海水道再次行洪22天,共下泄洪水36亿立方米,相当于一个洪泽湖的蓄水量。

苏北灌溉总渠工程和入海水道工程使淮河沿线2000万人口、3000万亩耕地安全得到保障,苏北灌溉总渠引水灌溉农田342.5万亩,发挥了巨大的综合效益。

(六)淮入海水道二期工程

淮入海水道二期工程是进一步治淮38项工程之一,已列入国务院172项节水供水重大水利工程。该工程的主要任务是进一步扩大淮下游洪水出路,减轻淮中游防洪除涝压力,减少洪泽湖周边滞洪区滞洪量,改善渠北地区排涝条件,并为航运创造条件。淮入海水道二期工程列入“十一五”中央水利基本建设计划,前期工程已于2019年展开。淮入海水道二期工程是国家和省规划实施的骨干工程。目前,该工程可研报告已通过国家发改委审查。

根据国务院新批准的《淮河流域防洪规划》,淮入海水道实施二期工程,行水能力将提高到7000立方米每秒,其行洪能力并将随行洪冲刷进一步扩大,使洪泽湖入江入海设计泄洪能力提高到20000~23000立方米每秒,洪泽湖防洪标准达到300年一遇,淮入江入海的行洪压力将得到根本的改观。淮入海水道二期工程建成后,将成为淮安市提升防洪能力、保护生态环境、发展航运的“黄金水道”,淮安因淮河而得名,要系统谋划、统筹推进,切实做好水资源、水生态、水保护、水情教育等水文章,充分彰显淮安生态文旅水城特色。淮入海水道二期工程是提高洪泽湖防洪标准的关键性工程。通过全线扩挖深槽、扩建各枢纽泄洪建筑物、加高加固入海水道南北堤防,配合入江水道及灌溉总渠和分淮入沂等工程,减少洪泽湖周边滞洪区滞洪量;减轻了淮干防洪除涝压力,为提高渠北地区排涝标准创造条件,促进社会和谐稳定发展。

清末民国时期的淮安全鳝席

章丽青 杨钱龙 虞 伟 徐爱明 文/图



《清稗类钞》:淮安全鳝席首次登场

1917年11月,上海商务印书馆初次出版煌煌巨著《清稗类钞》,全书共48册,13500多条,约300万字,共收录时令、地理、名胜、园林、著述、文学、艺术、音乐、戏剧等92类人文社科领域内容,压轴的是《饮食类》。在众多内容的《饮食类》收录与饮食相关的内容接近900条,在数量上独占鳌头。明清时期,漕河盐植萃聚淮安一地,淮安因河而盛,淮安菜的发展达到鼎盛时期。在《清稗类钞·饮食类》中,淮安菜大出风头,尽显“英雄”本色。

《清稗类钞》在盘点“各省特色之肴饌”时,介绍了“肴饌之有特色者”,“为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安”,淮安菜以其独特的表现占据其中一席。在介绍各地人的饮食习惯、饮食风俗时,《清稗类钞》提到了“淮安人食鳝”和“淮安人食烫豌豆苗”两种风尚:其一,淮安人吃黄鳝,文中介绍说,“淮安人之治饌,以燻炒著。其于鳝,普通之制法有三。一曰虎尾,专取尾之长者及寸者,去其尖,加酱油调食之。二曰软兜,专用脊,俟油沸于锅,投入之,似煮似炒。三曰小鱼,则以其肠及血,煮之使熟,临食则调以酱油”。列举3道著名的鳝鱼菜,即炆虎尾、炒软兜、炆小鱼(炆斑斑)。至于豌豆苗的吃法,很多地方是“有之为羹者,有炒之以油者”,而淮安人则与众不同,“且炙而食之。以苗之生者投沸汤中,本味完足,食者皆甘之,然汤必为鸡汁或豚汁也”。

最为耀眼的是,《清稗类钞》列举了当时著名的、风靡全国的5种宴席——烧烤席、燕窝席、全鳝席、全羊席、豚蹄席,其中全鳝席、全羊

席诞生于淮安,彰显淮安菜的地方特色和历史地位。《清稗类钞》记载道:“同、光间,淮安多名庖,治鳝尤有名,胜于扬州之厨人,且能以全席之肴,皆以鳝为之,多者可至数十品。盘也、碗也、碟也,所盛皆鳝也,而味各不相同,谓之全鳝席。号称一百有八品者,则有纯以牛羊豕鸡鸭所者为合计之也。”同治、光绪年间,全鳝席鳝鱼菜品达108品之多,蔚为大观,令人叹止。“全鳝席”因《清稗类钞》在历史上第一次出现在文字记载中,惊艳国人。

《晨报》:鳝鱼菜独领风骚

1926年11月22日至1927年1月30日,北京《晨报》第六版分18次刊登了作者“虎公”题为《都门饮食琐记》的系列文章,分别以“山东馆、川菜馆、闽菜、淮扬菜、豫菜、苏馆、广东菜”为小标题介绍了20世纪二三十年代的北京饮食概况。其中,1926年12月9日、12日、13日的内容介绍的是淮扬菜在北京的情况,尤其是淮扬菜名店中的名菜。12月9日的文章中,作者说,“淮扬菜种类甚多,因所代表之地域亦广,北自清江浦,南至扬州。而淮扬因河工盐务关系,饮食丰盛,肴饌精巧,京中此类菜极多,但规模大者少耳”。作者列举了初醉琼林、中西饭庄、庆园春等规模不大,均不甚著名的饭店,而“春华楼在五道街,地址极小,而每逢饭时,必坐无隙地。著名之菜为软兜带粉(即炒鳝丝加粉条)、脆鳝、生敲鳝鱼、松鼠黄鱼、红烧鳊鱼、烧鸭、炒豆芽菜、荠菜、炒山鸡片、川青蛤。冷盘以肴肉、抢虾等为佳。甜菜有夹沙高丽肉”。春华楼是清末京城八大楼之一,位于北京

西城区马连道9号院,开业于民国初期,为八大楼中唯一经营江浙菜的饭店,做菜讲究工料精细,其名菜前3道的软兜带粉、脆鳝、生敲鳝鱼都是全鳝席中的经典名菜,软兜带粉更是与我们现在的软兜长鱼大为不同。

《都门饮食琐记》的作者“虎公”为美食家杨度,而杨度是目前所见的,在饮食史上第一次提出“淮扬菜”这个概念的人。其实,杨度在晚清民国年间是个大名鼎鼎的人物,一生多姿多采。杨度对于饮食的品味和坚持,是“一路走来,始终如一”,《都门饮食琐记》的18篇文章将北京“一饮一食,无不争奇立异”的特色,描绘得淋漓尽致,乃中国饮食史上极其珍贵的资料。

《新天津画报》:淮安人善作鳝鱼

1939年10月25日,《新天津画报》登载了作者“知迷”的《漫谈北著名的吃》,介绍了“淮阴鳝鱼”,“北方人多不爱吃(或者说是不敢吃,因为它像蛇),南方人都个个视同奇珍,淮阴的鳝鱼,尤其著名”,“因为淮阴的鳝鱼著名,所以价格也比较的贵,每当宴会绝不会少了这个菜,家里来了亲友,不添此菜不为敬意”,并且讲述了“我前年回南,往淮阴拜访亲友”,吃鳝鱼的矛盾心态和窘迫之状,但鳝鱼菜给人留下终生难忘的印象。

仿佛为了印证“知迷”关于淮阴(实为淮安)鳝鱼的介绍,1939年11月23日,《新天津画报》以“迥迥追忆录”专栏笔记的方式,刊登了鲁道人的《淮安人善作鳝鱼》一文。在这篇文章中,作者引用《腐史自叙》(《腐史》即《史记》)、《战国策》的经典语句对鳝鱼作了介绍,重点介绍了淮安人制作鳝鱼的史实,作者一言以蔽之:“总而言之,味极鲜美,人多嗜之,而江苏淮安人尤善作法。”作者叙述说,当年自己曾听老朋友韦治泉说“敝郡厨厨所作黄鳝食品,多至百余种”,那时自己似乎还不太相信;后来自己的朋友中,又有人说黄鳝菜有达一百余种,“固属夸大其词,然其实有三十余种”。直到最近,作者又听王润之先生说“伊本籍浙西嘉兴,自幼寄居淮城,当时有著名庖丁张鸿庆者,作鳝席以软兜、炆虎尾、熨奇刀为最饶风味,所谓软兜,系用净长鱼脊骨,有加粉条,此种粉条,细如绵线,乃淮城特产,为他处所无;所谓炆虎尾者,亦系用鱼脊骨;所谓熨奇刀,系用长鱼肚皮后做,以上三者,要为全席之冠,其

外更有所谓炆班子,系用长鱼腹里小长鱼,与肠子尔,其实非小长鱼,乃鱼之血液凝结成条者”。

《上海滩》:粉蒸肉与全鳝席

近代以来的上海商机无限,无数怀揣梦想的淘金者,他们从四面八方涌进上海,上海滩成了外地人淘金的天堂,推动了上海餐饮业的发展,他们争奇斗艳,各逞新章。1947年革新6期《上海滩》“别开生面”栏,刊登了“姜公”的《粉蒸肉与全鳝席》,正如栏目设置一样,作者由“荷叶粉蒸肉”引入话题,“别地方用米粉蒸制的菜,大抵只限于肉类,偶然在台上看见粉蒸鸡,已经共夸异味了。惟有湖北江西一带,最相信吃鳝菜,连鱼也可以用粉来蒸……常常谈起了粉蒸鱼,不禁眉飞色舞,口角垂涎”。关于全鳝席,文中说:“听说,这有所谓全鳝席,肴饌数十种,全系蒸品,没有一样是煎炒炖炆的,那更加别开生面,难能可贵了。”又有苏北朋友告诉我,阜宁(?)等处最出色的是全鳝席,从冷盆到大菜,完全用黄鳝独样烹制而成。其他鸡鸭鱼肉,一概不入冷宫,这倒也饶饶风味,足以一新”采颉,可惜我没有尝过。”不知出于何种原因,作者在“阜宁”后面加了括号、问号,可能是对全鳝席出于阜宁表示怀疑吧。

其实,上海人对于全鳝席应该不陌生的。早在1929年4月28日,淮安人金君珏就在

