

作家频道

历史感浓郁的淮扬菜

王溱

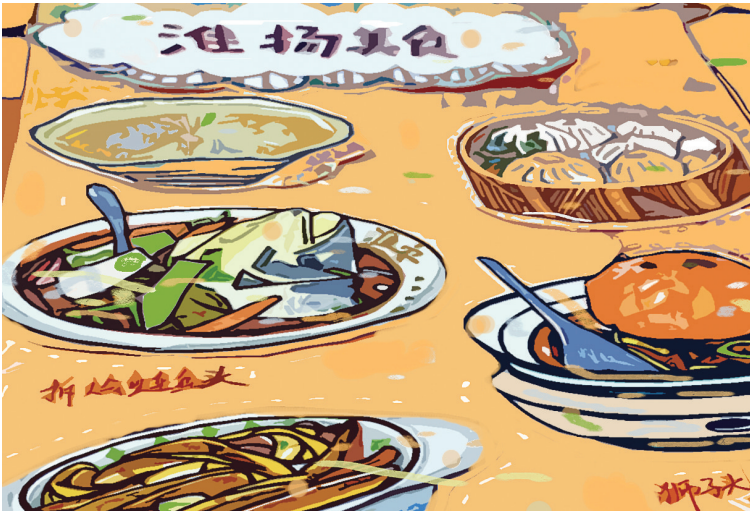


插图 阿占

去扬州，朋友说一定要品尝淮扬菜。于是下了火车当天晚上就在关东街找了家“淮扬菜馆”，吃了几道据说是正宗的淮扬菜，其中鸡汤煮干丝印象颇深。后来当地朋友请客，又品尝了蟹粉狮子头、水晶肴肉、白袍虾仁等，确实大饱口福。

扬州不仅有淮扬菜，还有“中国淮扬菜博物馆”。在网络上看到过介绍，朋友特意推荐过。出于好奇，我和太太在一个下午打车前往。博物馆坐落在卢氏盐商住宅内，卢氏全名为卢绍绪，从事盐业生意，是扬州当地的巨富。他的住宅，占地面积达1万多平方米，建筑面积就有6100平方米，前后进深达百余米，共有九进建筑，有200多间房，是扬州现存最大的盐商住宅。但如此之规模的建筑，从外面根本看不出来，以至于我和太太从其门前走过都没发现。后来还是问路人，才折返回去没白跑。

淮扬菜是中国四大菜系之一，与川菜、鲁菜、粤菜齐名，在全国乃至全球都影响颇大。许多人，特别是一些对菜系颇有研究的达官贵人、文人墨客，对其更是格外钟情。隋炀帝、康熙帝、乾隆帝下扬州巡查时，酷爱淮扬菜，几乎顿顿都是春笋、鸭子、狮子头，让御厨们都惊讶不已。出身东海，在扬州前后居住了15年之久的朱自清，对淮扬菜的热衷发乎于情。他在《说扬州》一文中描述淮扬菜：“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；但还以为油重，和山东菜的清淡不同”。著名作家、戏剧家汪曾祺同时又是美食家，他吃遍天下，却唯独“魂萦梦绕扬州菜”，而著名红学家、史学家冯其庸则称：“天下珍馐属扬州。”

淮扬菜的历史悠久，始于春秋，兴于隋唐，盛于明清，光大于当代。扬州是淮扬菜的发源地之一，在闻名中外的扬州“三把刀”中，代表扬州烹饪的“厨刀”居首位。这也足以说明，淮扬菜在扬州人民心目中的地位和为之付出的努力。

博物馆的内容极为丰富，展示区和体验区有十个区域，不仅有文字、图片、实物等历史资料，还采用了现代的声光电技术，融观赏性、艺术性于一体，让人有种身临其境的感觉，越发对“淮扬菜”的风采和魅力有种神秘感和赞叹感。

“菜模”的展现，尤其吸引人。“开国第一宴”的菜系里，有相当多是淮扬菜。比如炸年糕、艾窝窝、黄桥烧饼、淮扬汤包、香麻海蜇、虾子冬笋、炟黄瓜条、芥末

鸭掌、罗汉肚、镇江肴肉、扬州蟹粉狮子头、菠萝八宝饭等等，都以模型的形式再现于人们面前。那栩栩如生的精致制作，令人震撼，更令人垂涎欲滴。据说这跟周总理有关。周总理出生在淮安，这也是淮扬菜的发祥地之一。乡情的原因，周总理对淮扬菜情有独钟。据身边的厨师回忆，周总理最喜欢吃烩干丝、红烧百叶结、红烧狮子头。“开国第一宴”设在北京饭店，但饭店厨师擅长西餐，于是有关部门遵照周总理的指示，专门从京城最著名的淮扬菜馆玉华台饭店，选调9位淮扬名厨到北京饭店，并由淮扬菜“大师”担任国宴总厨师长。从此，淮扬菜成了国宴的主打菜系，这传统一直延续到今天。据说中国驻外使领馆的厨师，有四分之三是来自扬州，都会做拿手的淮扬菜。

在博物馆浏览时，心存疑问，为什么淮扬菜的“根”定在扬州，而不是淮安？许多人知道，淮安也有一个关于淮扬菜的博物馆，叫“中国淮扬菜文化博物馆”，同样被当地人认为是淮扬菜的发源地和故乡之一。两字之差，到底哪个才是“正头香主”？史料记载，扬州古时候曾被称做“维扬”或“淮扬”，清代之前的史书把淮扬菜也叫做维扬菜。《尚书》中有言：“淮海东南惟扬州”。至于为什么非扬州莫属？台湾著名诗人余光中的分析颇有道理：“扬州菜香，举国口馋，扬州地处中国南北要冲，自古就是东南经济、文化中心，南北精华在此聚集，各地食风于此交融，这就形成了淮扬菜海纳百川，兼收并蓄、独成一派的风格。”

其实什么地方并不重要，对大众而言，好吃才是NO.1！

婆婆，您为什么不哭？

刘玲玲

他去了战场。战争结束，小伙子虽然活着回来了，但是受了战争的刺激，和《芳华》中的女主角何小萍一样……这成了父亲心底永远的痛。《芳华》的男主角刘峰这些善良的人的结局，也让父亲想起当年和刘峰类似状况的战友，心里很郁闷。

我们不曾经历过那些事情，永远无法理解当事人的心情。

公婆不知从何时起迷恋上了买保健品，一开始的时候还经常给我分一些，什么驼奶粉、益生菌等等，后来发现他们买的花样越来越多。

小叔子媳妇说起来，我才反应过来，原来老人被推销的洗脑了。我们晚辈就开始了劝阻行动，先劝说，后来开“批斗会”。一次参加“批斗会”，我上楼梯不小心踩空还崴了脚，结果大家都不高兴，我也埋怨过公婆。

一天，一位“高人”点醒了我，说老人那是买心安，上了年纪越来越怕老，老人开心，没有原则性问题就好。

人到不惑之年，经历了那么多事情，才开始明白“孝顺”这两个字的真正内涵。孝顺两个字，包涵着特殊的意义。什么是孝？什么是顺？需要我们沉下心来思考。如何去做，怎么做好可不是仅动动嘴的事。不是给老人买了多少穿的、吃的、用的，让老人披金戴银就是孝顺，物质层面的“孝”是最基础的，也是最低层次的“孝”。

儿女更千万别把自己的意志强加给父母，就像小时候父母说的“我都是为你们好”，我们当时都不爱听……

子欲养而亲不待，树欲静而风不止，世事无常，趁父母还在，真该好好地思考一下怎么样去理解父母，更好地孝敬父母，孝敬不能等待。



生活有感

一缕香

周煊

我很小的时候看到母亲和外婆都爱吃苦菜，于是也想尝尝，结果吃了一口便吐了，我实在想象不出这样苦的食物为什么她们吃得那么津津有味，好像遇见了朋友，大家一起吐了苦水，卸掉包袱，又可以勇敢直面人生困苦。我在花朵一样美好的年龄如何能理解苦菜对于女人漫长一生的意义？人生在我眼睛里正像迪士尼乐园一样好玩又光怪陆离。似乎有无限美好未来等我去体会。

童年的我特别爱吃甜食，所有甜的都喜欢，有机会品尝，一定迫不及待朝嘴里填。家里养了小猫和小狗，一吃好的它们就跳到你腿上也伸了爪子要。我经常抢不过它们，尤其小猫最是狡猾可爱，它先是装得很淑女，眼巴巴看着你，在你没防备的时候一把抓过去，用嘴叼着爬上墙头，在墙头喵喵叫着，挑衅着，然后慢慢再把好东西吃掉，小狗往往没这样心眼，你很快就发现它的企图，然后它就会很委屈地拽你的裤腿子。它们那时候唯一不抢的就是苦菜，老远闻着就喵喵喵喵或汪汪叫着跑开。我和家里的小猫小狗一样也不爱吃这种难以下咽的食物，母亲就教育我们三个说：良药苦口利于病，忠言逆耳利于行。

等我也能跟着一桌人觥筹交错之余，品尝苦菜的时候，我觉得它完全没有小时候那样难以下咽。它比很多东西好吃多了。尤其它的叶子，你慢慢会咀嚼出一种清苦的回甘，有点像经历跋涉终于走到目的地，有点像久旱的天突然飘起了零星清凉的小雨，有点像你以为这件事情彻底没戏了却突然发现其实还有峰回路转的机会。总之，有点岁数再吃苦菜，就会嚼出另外一种人生况味。

苦菜不仅有让人感悟人生之功效，它的药用价值很高：清热，冷血，解毒。可治疗痢疾，黄疸，肛瘻，蛇咬伤等，它还有别名：苏败酱、遏蓝菜。它太普通了，随便乡下什么地方都能见到它蓬勃茂盛的身影，尤其在人烟稀少之处，它更像春风一样自由自在生长，无忧无虑。过去大家吃它，是穷得揭不开锅时候的无奈选择，现在人们养生观念提高，它重新被赋予了新的含义。

苦菜进了大棚，进了高档酒店餐桌，进了城里很多时髦人的肚子，它们不再是路边无人采的灰姑娘，而是堂而皇之有了自己的菜名：蘸酱菜。一把水灵灵的的苦菜、荠菜、黄瓜、樱桃水萝卜蘸着浓香的甜面酱，清新苦涩与鲜咸袭击味蕾，让人禁不住想起童年，想起老家悠悠的小河和茂密的丛林，还有袅袅炊烟，于是它比大鱼大肉更能让人刻骨铭心。苦菜生吃，做汤，晒干做茶饮，包成包子、饺子味道都是极好的。

说起来，我已经很多年没和小伙伴们去田边地头挖野菜了，童年的春天，挖野菜，放风筝，荡秋千，踢毽子，捉迷藏，可是我们小女孩最喜欢的活动，往往为了这些事情，我们耽误了回家吃饭，耽误了写作业。想到这里，我忽然就很想约童年的小伙伴们再去乡下挖点苦菜，顺便再卖次萌，怀怀旧，做个和春季同步萌发的人。

我会对所有热爱生命、热爱大自然的小伙伴们说：苦菜一定被自然赋予了神奇的力量，我们品尝它以后，一定能医好所有的病痛。那些冷漠症，那些低俗症，那些无聊疼，那些红眼病，一定都能得到根治。苦菜有回甘，吃一次就知道了。

只待暖风熏得游人醉，苦菜就能迅速生长，扎根，开花，遍地都是，在黑土地上拥有属于自己的芳华璀璨。没有抱怨和泄气，没有矫情和彷徨，再小的苦菜也完胜铺天盖地的鹅毛大雪，在天寒地冻中拼命活着，因为它们相信再长的夜也会迎来天明，再长的冬天也终将被春天融化。