

江城

· 俗世

A12

编辑 沙艳秋
版式 郑海仑
校对 李长辛

绿水桥边多酒楼

■文/张忠盛

晚唐著名诗人杜牧登北固山感怀而作的《润州二首》中写道：“向吴亭东千里秋，放歌曾作昔年游。青苔寺里无马迹，绿水桥边多酒楼……”诗中所写的青苔寺就在原来的千秋桥所在地，绿水桥则在四牌楼附近原来的高桥北一带。诗中不难看出当年镇江酒肆楼下欢歌狂饮的盛况。

那时，镇江凭借长江、大运河的优越地理位置，成为联系中原王朝与六朝以后新兴的江南经济区之间的漕运孔道。繁华无限的古运河两岸，“舳舻转粟三千里，灯火临流一万家”。据古书记载：宋代名士刘宰在镇江为友人饯行的刀鱼宴上，即兴赋诗道：“肩耸乍惊雷，腮红新出水。佐以姜桂椒，未熟香扑鼻。河豚愧有毒，江鲈渐寡味。”大诗人苏东坡的诗：“芽姜紫醋炙银鱼，雪碗擎来二尺余，尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”这些，都是对镇江饮食的赞美。

明清运河漕运畅通发达，镇江商贾云集、酒肆茶楼林立，饮食业迅速兴旺起来。清代镇江的鲥鱼成了皇室贡品。鲥鱼上市之际，从镇江到北京每隔30里设一驿站，数千名驿卒日夜待命，如同传递十万火急的军情般飞递鲥鱼入京。“百花酒”作为贡酒进奉皇帝，北京的镇江会馆甚至因此更名为“百花会馆”。茶食点心，紧随着饮食业的兴旺而发展起来。商家在传统产品的基础上，广采博取，各展所长，精心设计和炮制出既能满足顾客需要又有艺术特点和文化韵味的食品，而且他们的创制往往是没有框框、自由和能动的，这使当时的镇江饮食园地呈现出一派繁花似锦的景象。

19世纪下半叶，镇江迅速发展成为新兴的航运与贸易中心。商业的流通，交通的发达，带动了镇江的餐饮业。镇江的餐饮在维扬菜系的基础上，汇集各地技艺的精华，自成体系。它讲究选料、精细制作、追求本味、清鲜平和；又在烹饪上巧用火工，擅长炖、焖、煨、焐、蒸、烧、炒；同时注重原汁原味，使得菜肴酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味。因而，镇江菜肴得以“一物各具一性、一碗各成一味”，风味清新，浓而不腻、淡而不薄。镇江菜的代表味道，其实并没有哪一样特别突出，以清淡为主，咸甜适宜，五味调和达到一种平衡的效果。正因为此，大江南北的客商十分喜好镇江菜肴。在民间一直流传着一句关于游玩的经典话语，“吃在镇扬，玩在苏杭”。

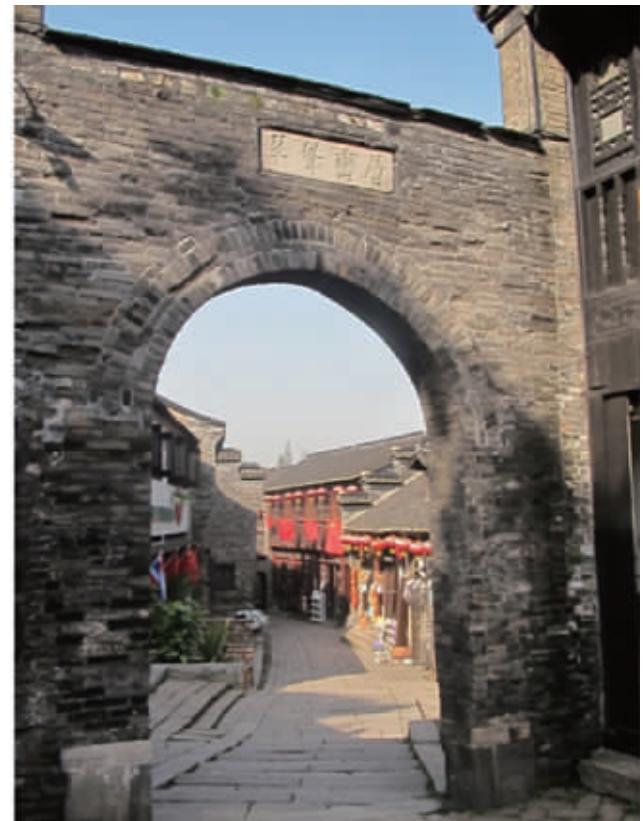
据徐珂《清稗类钞》记载，镇江菜肴列为全国十大菜系之一。镇江菜肴特色鲜明，品种上因材施艺，选料上突

出主料，操作上刀工精细，烹调上擅长炯、炖、烧、烤。名菜中水晶肴蹄、清蒸刀鱼、清蒸鲥鱼、蟹粉狮子头等驰誉全国。名点中蟹黄汤包、白汤大面、蟹粉蒸饺，翡翠烧卖乃至小刀跳面等遐迩闻名。解放前城区较大的菜馆有30余家，按规模分，大型餐馆如宴春酒楼、同兴楼菜馆，中型餐馆如得月楼、新半斋饭店等。本地风味小吃兴盛，五步一摊，十步一店，并有以早供茶点，晚兼说书的所谓“皮包水”茶社(馆)。

过去，一些文人墨客专程来镇江品尝名点佳肴，每每一餐过后，兴意未尽，会撰文写稿以赞美。焦山鲥鱼的肥腴、本江刀鱼的细嫩、东乡长鱼脆鲜、长江鮰鱼鲜美，当然还有金山的腊八粥、焦山的桂花糖白果、恒顺的百花贡酒、宴春的水晶肴蹄、同兴楼的蟹黄汤包，都曾是赞美的对象。郭沫若先生来镇江考察，停杯投箸后仍回味无穷，赞道：“鲥鱼时已过，齿颊有余香。”镇江的“四鱼两头”，即鲥鱼、刀鱼、鮰鱼、河豚，折烩鲢鱼头和蟹粉狮子头，是镇江名菜的代表。文革前，镇江饭庄和北京饭店、晋阳饭店、四川饭店、全聚德等齐名，被列为北京十大饭店之一，镇江烹饪技艺誉满京都。

餐饮离不开小吃。文人雅士如若穿街过巷，走进民间，就会发现镇江有着许多特有的小吃。小吃品种之多，品质之好，是其他地方无法比拟的。茶食糕点有“爵禄的京江饼、太平村的蛤蟆酥，福禄全的京果，春生和的桃酥”之说；清真回族的茶楼有“龙江的锅贴、天源楼的水晶包、杨大昌的伙面”的讲法；菜馆酒楼更是说法多多，“一枝春的菜包、同庆楼肉包。三六九馄饨、肖家的饺面”。那些摆摊挑担子叫卖的好小吃，高庄馒头、吊炉饼、草鞋底、炸臭干、炸白果、煮糖粥，火烧、炸糕。桂花赤豆糊、冰镇绿豆汤、桂花糖芋头、五香螺蛳、蜜汁糯米藕、五香烂蚕豆、盐青豆、灶糖、丝线糖、五香兰花干、臭豆腐……

晚清时，《申报》第一任主编蒋芷湘题诗称赞镇江的鸭血粉丝汤。“镇江梅翁善饮食，紫砂万两煮银丝。玉带千条绕翠落，汤白中秋月见婵。布衣书生饕餮客，浮生为食不为诗。欲赞茗翁神仙手，春江水暖鸭鲜知。”此记载可以说是关于鸭血粉丝汤最早的有文可查的记载了。



“扑满”杂谈

■文/董国新

不少人知道“扑满”这东西，用现在的叫法就是“储钱罐”。其实，它最早的名字应该是“缶”。当你在儿童商店前看到各种各样精美漂亮的储钱罐时，可曾想过，这些小玩意可是有着两千三百多年历史渊源的。

《中国风俗辞典》考证：储钱罐起源汉代。但笔者认为它是从秦代，甚至更早一路走来：秦始皇统一全国以后，对统一的货币颁布一系列规范管理的法律文书，如《金布律》、《货律》和出土的《封诊式》秦竹简中记录的“铸钱(立)律法”等等。在秦代，有一个十分重要的钱币交易管理法律名叫《关市律》。其中明确规定：“为作务及官府市，受钱必辄入其钱缶中，令市者见其人；不从令者，赀一甲。”这番话的意思是商家卖东西收到的钱币必须投入“缶”中，否则要罚款一副士兵铠甲的钱。

查缶，《说文·缶部》：“缶，受钱器也，从缶，后声。”《汉书·赵广汉传》：“又教吏为缶筭，及得投书，削其主名，而托以为豪桀大姓子弟所言。”由此可见“缶”作为“储钱罐”的身份，同时它还兼有接受举报信的职能，可谓“举报箱”的鼻祖。镇江古代杰出人物、晋代大家葛洪撰写的《西京杂记》中，这样生动简练地描述着：“扑满者，以土为器以蓄钱，具有入窍而无出窍；满则扑之。即缶也。”由此可见“扑满”就是“缶”。从葛洪的描述看，“扑满”这个名字应该出现在汉晋之间。

“扑满”在六朝至唐朝一段时间，常常被学者文人惦记着，写出了一些脍炙人口

月季花

■文/朱成林

月季

一个月见你一次
为何你总姗姗来迟
每天都在等待
等待你高傲地归来

你慢慢舒展晕红的笑靥
如少女一般
定格成永恒的记忆
镌刻在
一个窥探者 驿动的心灵

当你远离我的视线

牵挂成为无尽思念
好想
想象一片云 想象一片绿阴
呵护在你身边

如果真有永远
让我们在时光隧道中相约
我愿化作满天飞舞的蝶
看着月亮的眼睛
兑现为你许下的诺言