



2014年12月14日 星期日

编辑 何菁 版式 郑海仑 校对 李弘

东江晚报

从岗子下路说到“老土”地名

文/朱同

市区岗子下路拓宽了,附近新建了多个小区,于是有网友发帖,称岗子下路太“老土”,建议改名。

其实,一个城市的现代化进程,与保留它早已存在的“老土”地名并不矛盾。上海早已是国际大都市了,它保留的“老土”地名未必比镇江少。上海虹桥,原先不就是座乡间小木桥吗,现在从大机场到台胞扎堆居住的高档别墅区,偏偏爱上了这个“老土”地名。浦东陆家嘴,本是一个小小渔村,现在已是高楼林立的著名金融区,一些国际性金融论坛,偏偏以土掉渣的陆家嘴冠名,上海人并不因此觉得掉价。至于首都北京和六朝古都南京,保留的“老土”地名就更多。

为什么要保留“老土”地名呢?一是维持地名的最基本功能——多年来社会约定俗成人所公认的指位性;二是留住一个城市的记忆。

就拿岗子下路来说,旧称岗子下,不仅有其独一无二的明确定位,而且积淀了古城相当丰富的历史文化信息:

岗子下是唐宋时期我们这座江南名城的南大门,其罗城南缘即在岗子下、虎头山(古称斧鼎山、天福山)一线,这有两年前该路拓宽时挖掘到的唐代罗城城砖为证。依《嘉定镇江志》所记,唐代乾符年间镇江军节度使周宝在润州筑罗城,高9尺周长26里,其面积要比明清古城大三倍。

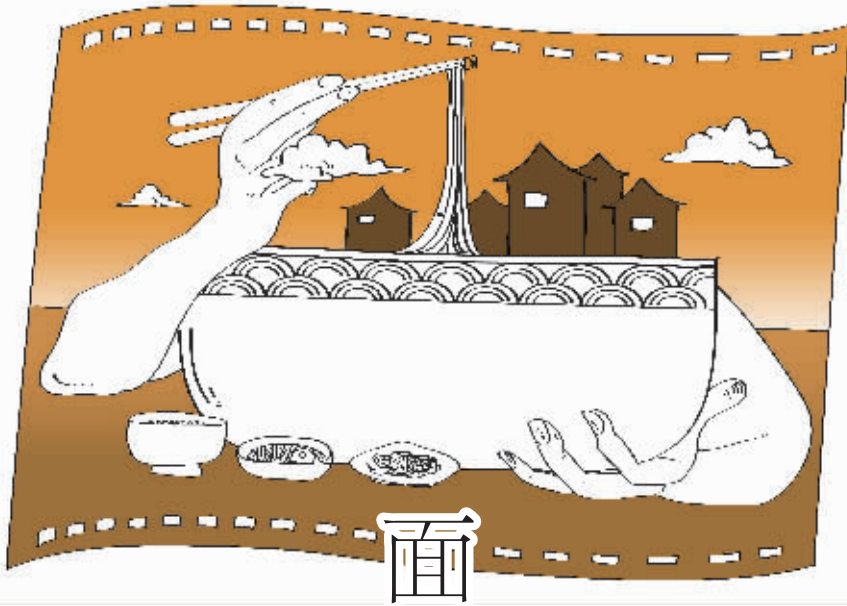
岗子下位于唐宋元明清古城的南北中轴线上。这条中轴线北起铁瓮城的钟鼓楼和城隍庙,经南门大街(明清时以南街、道崇观街、柴米街分段命名)、南门外大街(明清时称南岗子街)和岗子下,再接鹤鸣桥(俗称孩儿桥,是市区地面保留至今年代最早的一座石桥,南宋初造)通往南乡。古代虎踞桥上所谓米龙、草龙,皆系南乡农民推车经岗子下而来。

岗子下这一地名有其

特别的谦恭意味,它要抬举的“岗子”,恰恰是位于虎头山与岗子下之间的一片台地。这片台地高出岗子下5米以上,曾建有古城城南重要地标大觉寺。该寺由南宋初“中兴四将”之一刘光世(另三位是岳飞、韩世忠、张俊)所建,距今约900年,直到1975年天桥路(当时称建设路)拓宽方被拆除。大觉寺存世期间,不仅香火不断,而且是读书佳地,清末在此设劝学所,1933年建大觉寺初等小学,即后来孔家巷小学的前身。大觉寺遗址的确切位置,即我市交警大队原先所在的岗子下路1号那片台地。

当然,少数粗俗乃至恶俗的老地名自当淘汰。如城里的裤裆巷1929年并入剪子巷,城外的裤裆巷1954年改作荣庆新村,四牌楼的茅厕巷1957年改作胭脂巷。另有个别反映地域歧视的不良地名也必须改,如旧时代南门大街的侏子街和京畿路的侏子巷,新中国成立后分别改作京河路和增产巷。

问题的另一面是,地名雅过了头反而妨碍了基本功能。如南山西入口,原作为建设工程临时名称启用,三年前有关方面在网上征集正式地名。谁料网友们雅兴大发,入围者多为“南山西苑”、“西莲九华”、“莲花映翠”之类,雅则雅矣,但很难作为普通地名使用。其实该地原是一个自然村落,两百年来一直叫莲花洞村,后因九华山路和景区建设而拆迁。现不妨接续其“老土”村名,定为“莲花洞景区”,何必绞尽脑汁另起新名?至于该景区如何彰显镇江一号老祖宗——30万年前“莲花洞人”的人文价值,那是另一个话题了。



插画/郑海仑

文/张明军

在面食中,面条的吃法花样繁多。仅我吃过的就有北京的炸酱面、山东的打卤面、蓬莱的小面、河南的烩面、安徽的板面、四川的担担面、贵州的肠旺面、兰州的拉面、西安的臊子面、山西的刀削面、武汉的热干面、广州的馄饨面。十多年前还在香港吃了香港捞面和台湾担仔面。

西北的面条简约、筋道,一如其风俗粗犷浓烈;中原的面条醇厚、实在,此地的风情朴实而绵长;长江中下游地区的面条精细、雅致,这里追求的是一种婉约与极致;而南方的面条多元、杂糅,不难窥见这个区域的开放与包容。

里下河地区的人吃面条是比较考究的,不同的地方有不同的吃法。

在上世纪六七十年代的里下河农村,谁无事不干的擀面吃呢?通常农活比较忙中午来不及烧饭,或是家里来了亲戚一时没有像样的中饭菜,才会着急慌忙地擀一碗面救急。

手擀面很简单,到面缸里抓半瓢干面,放脸盆里用温水揉拌。面成团后放到擦洗干净八仙桌上不停地揉,直到面团里都瓷实了,才用擀面杖擀。擀面时力道要均匀,擀出的面皮讲究圆、匀、薄。面擀好后,切成条,尽量细,即可入热水锅了。面锅烧开后,得用水“激”几次才行,否则,要么煮不熟、夹生,要么过了火,糊成一锅汤。那时候农村人吃面不太注重佐料,有时甚至往面锅里放点盐就行,青菜烂面,吃得喷香。到了七十年代后期,农村人可以吃上挂面了。有了挂面就省事得多了,早上下碗面加上几个“蛋瘪子”就是很好的早茶了。挂面适宜红汤,

在里下河,白云挂面、白秋酱油都是当时的名品。

吃面条真正讲究的是城里人。他们经常吃面,把嘴吃“刁”了。开面馆或是摆面摊的,根据最欢迎的口味在某一种做法上下功夫,渐渐地就形成了品牌,时间一长就成当地的特色了。在里下河的东部地区,面条的第一块牌子当数东台鱼汤面。它之所以好吃并且出名,主要是汤好。这是真正的鱼汤,鲜、香、浓,堪称至味。我曾当面请教过大师傅这鱼汤的做法,他告诉我这道汤不容易呢。先要在前一天买到合适的鱼,这些鱼并不要多大,但一定要活的,出水鲜。鱼的种类只要是淡水河里的就行,以鳊鱼、鳊鱼、罗汉狗子、鳊鱼等小杂鱼为上。鱼买到剖、洗后,放到一口大铁锅里煮。煮的时候得放一锅汤,用文火慢慢熬,直至鱼的肉卡分离。一旦煮好后断不能再添水,因为那样的话这汤味就“寡”了。用纱布滤去鱼汤中的鱼卡,将汤单放一边,下面的时候舀半碗汤,下一叉子面,放入蒜花、胡椒粉和少量的盐等佐料,一碗香气四溢的鱼汤面就等君下箸了。

同是鱼汤面,兴化昭阳镇的做法却不相同。东台鱼汤面碗里是看不到鱼的,该汤是用小杂鱼熬成。而兴化的鱼汤面用的是乌金荡里的野生黑鱼,同样是文火熬制,奶一样的汤,一大段黑鱼,加入佐料,一看就是透鲜的。在镇江有一家高邮长鱼面馆,一时生意火爆。身为高邮人我自然得去尝尝。以高邮野生长鱼余汤,汤里有去卡后的鱼肉,只是汤面分家,面多为干拌,鱼汤装在另一个小碗内。长鱼汤鲜则鲜

矣,然腥味甚重,与东台、兴化鱼汤的浑然天成相比,少了一份从容,多了几许做作。

高邮人吃面是极为考究的,我的家乡并不以鱼汤面名世,真正受当地人青睐的是大名鼎鼎的阳春面。在上海大世界和老正兴我吃过几次受当地人热捧的阳春面,我觉得就是很普通的红汤龙须面,味道并没有特别到让人难以忘却。扬州的阳春面在做法上要细腻得多,红汤、干拌都有。在扬州老浴室泡澡后来一碗阳春面是极为常见的一景,那里阳春面都是干拌。高邮的阳春面和其他地方的味道有所不同,同样是细面,同样是干拌,但酱油都是专门熬的虾籽酱油。最重要的是胡椒粉,其他地方下面用的都是白胡椒,而高邮的阳春面是用黑胡椒。用了黑胡椒视觉上好像差了点,但味道确是大不一样,有一种极为诱人的麻、辣、香。不知什么道理,这里盛面的都是用搪瓷钵子,可能是这种钵子底部宽平,拌面时能让佐料更充分而均匀地吸收吧。那么大的钵子里面条并不多,只有一叉子。在这里,很少看到有人手捧一大碗面条生拖,这里的人吃面主要是吃个味。

我很多年没有吃过高邮的阳春面了,前一段时间和几个同乡特地回了一趟高邮,专门吃了一碗阳春面。味道还是那个老味道,一个个吃得心满意足。说句实在话,儿时的东西未必就一定最好,但儿时的物事一定会让人难忘。

