



濠滨射虎

南通迷人作品评析(五十二)

二锅头,可出口,可内销(二字软件名) 钉钉

作者:韩新 评析:樊秋华

二锅头是北京传统白酒,海内外驰名,清代诗人吴延祜曾赞道:“自古人才千载恨,至今甘醴二锅头。”将二锅头比作“甘醴”,足见其醇香清冽。如今,二锅头又成为卖场的热销商品。钉钉呢,是一款手机和电脑之间,文件互传的软件,用于即时通信,视频会议,直播,聊天等。两者看似浑然不搭界,而一则灯谜,将它们巧妙联系在一起。

该谜谜面简洁直白,离合剪裁得当,寥寥九字,四则运算暗藏其间:依照字序,二锅头是乘法,据方位指示,锅头即“二”,二锅头:二,二,可出口,可内销,出和销起减除之法的作用,可出口:丁,可内销:丁,接着用加法:“二,二,丁,丁”,组成谜底:钉钉。

谜面九字三段式,一种老酒两种营销方式,暗契民族工业积极参与国内国际双循环。如今,传统土特产产销国内,走出国门,插上了互联网的翅膀,我们正在中华传统文字游戏中猜射软件,揭晓“钉钉”,此刻,我们是不是已经在谜面、谜底的时光跨度里体会到时代的日新月异! (南通市职工灯谜协会供稿)



如皋市人才办 协办

如皋乡间美食

□陈慧

我老家如皋的美食,令我回味无穷。

鹅、鸭、鸡,是老家常见的家禽,其中最容易招来杀身之祸的是鸡。我在婶娘家见过几只白羽鸡,毛色鲜艳,个头很大,真是体形彪悍,瞧着就让人高兴。婶娘闲着没事,让女儿拿了小秤来约一下鸡的重量。她将鸡的两只脚用稻草捆了套在秤钩上,倒挂金钟似的一称:七斤还重一点。婶娘把鸡往地上一放,鸡扑扇了几下,居然骨折而亡了,倒是饱了全家人的口福。

奶奶煮的红烧鸡肉最好吃:油锅烧出青烟,抓一把红糖投到油里,不停地搅拌到红糖融化。鸡肉下锅,快速翻炒,糖色裹上鸡肉。酱油、生姜、烧酒,大火烧,微火炖。大铁锅咕咕咕地冒着热气。鸡肉还未出锅,香气飘去好远。

奶奶围着灶台转的大半生里,烧得最多的就是鱼。鱼是养父从大河里网回来的。鱼的数量不多,奶奶就用黄豆煮鱼。鱼红烧后放入提前泡发的干黄豆,出锅后撒一把碧绿的青葱或蒜叶。爷爷中午和晚上都要喝一两烧酒,黄豆鱼冻下酒,是辛劳的一天后有滋有味的犒赏。一条鱼,爸爸吃鱼头,妈妈吃鱼肚子,奶奶吃鱼尾,我偏爱鱼划水。要是鱼多,奶奶便粗粗地处理一下,用盐腌在大木桶里。晚饭吃薄薄的玉米粥不管饱,取几条咸鱼出来,锅底煮鱼,锅帮上贴一圈调得稠稠的面糊。鱼熟了,面皮子也成型了,不软不硬。那样的面皮子与那样香浓的鱼汤联袂出场,大家顾不上多说——埋头大吃。

好吃的,还有零食。研糖,即麦芽糖,也美味。薛家庄的爷爷挑着两只箩筐来了。箩筐上摊着筛子,筛子里铺着一块圆形的、绵软黏牙的研糖。箩筐上白乎乎的一层粉。他一边悠悠地走,一边敲打着手里的两只特制的铁石器:叮叮叮,叮叮叮……前一分钟还在村路玩踢毽子跳房子的小孩子马上哄而散,飞奔着找大人要钱了。钱没有的话,破铜烂铁、塑料纸、牙膏皮、旧塑料拖鞋也能换到相应的研糖。我把爷爷一双刚刚穿了一星期的蓝色拖鞋都给爷爷了。

有一阵子,小孩子流行吃“香果糖”。那糖是大米或玉米粉掺了点糖精在一只和拖拉机头相似的铁家伙里加工而成的。香果糖的缺点是吃多了嘴巴发干,和炒米、炒玉米花一样。

豆腐担子只卖三样美食:豆腐、百叶、茶干。百叶有手绢大小,不厚不薄。卷报纸一样松地卷起来蘸上酱汁,豆香叠着酱香,我一下能吃两张。比火柴盒小一点点的茶干。压得扁扁的,通体褐色,五香味的。藏几块在书包里带去学校,下课了,掏出来和朋友一起分享。

学校旁边有一家烧饼店。家乡的芝麻烧饼酥松香脆,至少搭配了四种馅子供人挑选。葱油饼、韭菜的、萝卜丝的、荠菜的。起初是七分一只,等到我升初中了,八分、一毛、一毛二、一毛五、两毛地涨上去了。

养父是乡里的电工,几乎天天在外面给人拉电线。他极宠爱孩子,外出时会笑眯眯地给我一个承诺:“你乖乖听话,爸爸一定给你带个烧饼回来。”天黑之后他回家了,在院子里揪着自行车的铃铛叫我。我像只蝴蝶一样飞过去。果然!一只烧饼藏在他的电工包里。尽管凉掉了,但吃起来还是那么香。

我在某镇的菜市场做小生意多年,有些本地人知道我是外乡客,往往会自作聪明地加一句:哦!你们外地人专门吃面条的。在很多南方人的眼里,只有他们会一日三餐大米饭,其他地区的人一律吃面粉,我老家的农作物多样。玉米、油菜、黄豆、水稻、大麦、小麦,有些人家还小面积种些荞麦、高粱和糯米。荞麦疙瘩、荞麦面条,都是江苏特色的土产。高粱磨成粉做高粱团子吃,黏黏滑滑;糯米做成的各式花糕,是结婚、小孩剃头之类的喜庆酒席上的标配。如皋城里,有专门卖糯米点心的移动小摊子。三轮车的车厢上做一只半封闭的玻璃箱子,凉团、潮糕……分门别类地摆放着。摊主闲闲地坐在三轮车上,别小看那简陋的小摊子,他不愁没有生意。他家手艺是祖传的,爱吃甜食的人常为了吃几只凉团,穿过大半个如皋城。

狮子头也是老家的传统美食。我大姑姑、大姑父是如皋肉联厂的员工,肉联厂的鼎盛时期,员工有数千人。食堂的伙食可丰富了。放暑假,我们去姑姑家玩。玩什么呢?实际上就是惦记着肉联厂的狮子头,才五分钱一只,和茶杯口差不多大,颤悠悠地坐在汤里。要我说,那样巨无霸的狮子头应该是那个年代肉联厂大院内所有小孩子永恒的念想吧。

肉联厂还有两种经典的美食:肉松和香肠。肉松是微黄色的,蓬蓬松松,和玉米须有点像。我叫它“玉米胡子”。香肠深红色,隐隐一点曲酒的香气。农村的厨房上八个凉菜碟子,少不了它们两个。我随奶奶去做客,一开席,奶奶赶紧夹几筷子香肠肉松堆在我的小碗里。这两样东西好吃,又不常吃得到。小孩子比大人多吃一点,不算太过分。

人在异乡,往往很容易成为过去的俘虏。人一生中做的事,再没有比吃的次数更多。老家的吃食说起来都是些不出奇的东西,然而,正是这些香美质朴的平常之物,在回忆里却显得别样的温暖和美好。它们不知不觉中浸润在我们的生命里。你以为是可远离,但结果,你会发现,无论我们走得多远,无论我们是否年轻,美食“乡味”都不声不响地“盘桓”在你灵魂的角落里,等待着暂时停下匆忙的步伐,与它们温柔相会。

作者简介:陈慧,如皋人,现定居浙江余姚。70后取高生,菜市场摆摊之余写小文,作品散见报刊。已出版散文集《渡你的人再久也会来》和《世间的小儿女》。

两获国际烹饪金奖的年轻人

□林炳堂

千年古镇,凤城福地。中秋国庆期间,余东镇某酒店成为新的打卡地,客人们交口称赞酒店的环境、菜品、服务一流。

酒店掌门人陈志云,今年39岁,特一级厨师,家住余东镇。别看他年纪轻轻,可他的经历非同寻常,曾两次获得国际烹饪大赛金奖,并作为“全国优秀中职生”代表在北京人民大会堂演讲,受到党和国家领导人接见。谈起酒店经营情况,他面带笑容,信心满满地说:“情况完全超乎我的预想,当初创办时我的信心是70%,现在可以说超过90%了。”

信心赛过黄金,成功来自奋斗。然而,在这成功的背后,他则尝尽了生活的酸甜苦辣,经历了非同一般的创业历程。

江畔听潮

筑梦,厨房方寸地

陈志云,1985年出生于余东镇余南村一个农民家庭。初中毕业,他已是一米八几的个子,身体壮得像“铁疙瘩”。报考职高时,做木匠的父亲看好建筑业能赚大钱,替他填了建筑专业。可是,陈志云却爱上厨艺,追到学校将志愿重新改成烹饪专业,并如愿考上了江苏海门职业教育中心烹饪班。

进入烹饪班,他如鱼得水,苦练基本功,一根黄瓜能切出几十种花样。为练好刀功,他先在气球上练切肉。有了长进后,就在同学背上练。最后,一块纱巾铺在背上,能切出厚薄均匀的肉片,而纱巾不坏、皮肉不伤。此等功夫,令人惊叹不已。在烹饪车间,煎炒烹炸常常被汤汁溅成“大花脸”,可他乐此不疲。在学校组织的多次技能比赛中,多次获奖。

烹饪具有很强的操作性,理论知识须经过实践打磨才能成为技艺。2003年,陈志云带着一手刀工来到海门一家酒店实习,名为厨师助理,其实就是打下手的。洗碗、拖地、端盘子,样样都干,半年时间,他跑烂了四双皮鞋。此时正值盛夏,晚上住在酒店顶楼,太阳把床铺烤得滚烫,根本无法入睡,凌晨三四点钟又得起床,一夜只睡三四个小时。然而,厨师长还屡屡发难,经常安排他值班。值班时,种种突发情况常令他手忙脚乱,还遭到客人的责难。正是在这样的环境下,他练就了处事不惊、应对自如的本领。小小的厨房,从开始的忙碌单调,逐渐变成他筑梦的欢乐地。经过此番实习,他领悟到“玉不琢不成器”的道理,从而在毕业前夕,破格通过省

劳动厅中式烹饪高级技工考核,如愿以偿拿到厨师高级工证书。

淬炼,香从苦寒来

2004年8月,陈志云中职毕业,步入社会。他先就职于海门某酒店,仍从厨师助理干起,凭借其扎实的功底和过硬的厨艺,不久海门某宾馆就以“头灶厨师”向他发出邀请。是满足现状还是继续提升?这时“一代厨王”胡长龄在接受外界采访时说过的“振兴厨艺,老夫有责”的话语在他耳边回响。他想,一位须眉霜白的老厨师依然“老骥伏枥,志在千里”,而我一个初出茅庐的小年轻,怎可满足现状,没有一点冲劲和拼劲呢?于是,他决定走出家门,到更大的市场上去锤炼去打拼。

中国的餐饮文化博大精深,丰富多彩,江苏就有苏锡、淮扬、金陵、徐海等菜系,并各有独到之处。厨师是一份对技能和艺术皆要求很高的职业,他婉拒高薪聘请,毅然前往苏州,潜心领悟苏锡菜系的精华。经过一年的琢磨,他学到了苏锡菜用料讲究、刀工精细、烹调精心、重在本味等特点,并与自己的技艺兼收并蓄,使厨艺更有长进。

上海是国际大都市,餐饮业的天堂。第二年,他放弃苏州可观的收入,决意去上海闯荡一回。他来到上海担任了一名普通灶台厨师,虽然待遇降低了,工作更辛苦,但收获更多了。他的刀工与厨艺得到进一步淬炼与提高,学到了菜品融合的技艺。他烹饪的海派菜、粤菜颇受食客欢迎。

从2004年起,他曾四次跳槽,每一次都飞得更高,飞得更远。当初出去时是微不足道的厨师助理,回来时成为独当一面、能在厨房运筹帷幄的厨师长。更可贵的是他对烹饪的挚爱更加浓烈,更加专一。

陈志云深深懂得,竞争是烹饪业发展的原动力,没有创新菜品的吸引,就没有酒店的经营优势。于是,他师从中国烹饪大师张兴国,主攻海派菜系,靠

自己的摸索与努力,走出了一条创新与传统相结合的烹饪之路,形成了自己的独特风格。

2007年11月,“干味杯”中国乡土菜国际烹饪大赛在浙江义乌举行,陈志云获悉后,决定前往一试高下。面对众多烹饪高手,他沉着应战,每一个步骤都追求完美。经过两个小时的比拼,他出品的“香烧海门山羊肉”色香味俱佳,赢得大赛金奖,并获得“国际爱心厨艺使者”称号。

2008年4月,又一场“爱心杯”国际食神争霸赛打响,三百多名好汉各显神通。他自信坦然,冷静应对。凭着平时对食材的深入研究,他灵机一动,将海鲜与家禽搭配在一起,制作一道“霸王排骨蟹”。经他妙手烹调,两种鲜味浑然一体,出奇制胜,又一次征服了评委,再次斩获金奖。

经过市场的摔打淬炼,陈志云对自己的厨艺更加自信。四年后,他回到海门,出任厨师长,方寸之地的厨房成为他挥洒自如的舞台。2009年,25岁的陈志云以过硬的成绩获得“全国优秀中职毕业生”荣誉,江苏仅他一人。翌年,作为这一荣誉的代表,他参加了由共青团中央、教育部、人社部联合组织的“我的青春故事”八人演讲报告团,到北京、陕西、广东、安徽、河南、辽宁等省市巡回演讲。2010年4月15日,首场报告会在北京人民大会堂举行,他以《巧手烹得天下一味》为题,讲述了自己中职成长之路。其间,受到时任全国人大常委会副委员长、中华全国总工会主席王兆国亲切接见。《中国青年报》还报道了他的青春故事。面对诸多荣誉,陈志云并没有沾沾自喜飘飘然,而是回到海门沉入灶台,带领同事们潜心研究海门人饮食习惯与餐饮文化,不断推出具有本地特色的新菜品,赢得客人的好评。

创业,家乡展才华

突如其来的新冠疫情,使全国的餐饮业有所沉寂。而陈志云抓住时机,苦



水绘园之恋(上)

□黄俊生

就在李渔那年扬帆出江回浙江兰溪的时候,如皋城集贤里一所高门大宅外,停着一辆豪华马车,一位丰神俊朗的青年,在一大堆人簇拥和叮嘱之下,跨上马车,驰向西门。这位青年姓冒,叫冒襄,字辟疆,如皋望族。他这次离家,方向目标与李渔一致,参加科考,博取功名。

冒襄与李渔同一年出生,即明万历三十九年(1611),冒襄大几个月。冒襄四月二十七日出生在如皋集贤里,是官宦世家;李渔九月十三日在如皋乡下石庄出生,是药商之家。在这一年出生的,当然不止他们两人,身份最显赫、在历史上影响最大的,当属后来成为明思宗的崇祯皇帝朱由检。不过,尽管三人同庚,却永远不会成为哥们儿,不同的家庭地位,决定了他们不同的人生走向。

冒辟疆并不是地地道道的汉族人,祖上是蒙古族王室嫡裔。脱欢,元世祖忽必烈第九子。忽必烈定都大都后,采取“宗王出镇”制度,收编藩王兵权,控制财政和司法权,以减轻地方政权对中央政权的威胁。宗王出镇,基本是分封忽必烈直系后裔,其中第九子脱欢被封为镇南王,王府在扬州,如皋亦有其田产。

脱欢的大儿子李儿只斤·老章,承袭镇南王位,他在如皋东边三里建别业“万花园”,在城里集贤里建府邸,时人称“鞑子府”。今天,“万花园”已无踪影,“鞑子府”还在,留有门厅五间,蒙古包顶儿,门朝东,保留蒙古包面朝太阳的习惯。

元末,时属泰州海陵县东台盐民张士诚揭竿而起,在高邮建大周国,定都平江府(苏州)。张士诚拉拢镇南王后裔东

林公,“张士诚挟封‘受督丞相’,辞不受”(《冒氏宗谱》)。东林公拒绝就任,逃出平江,到如皋东陈隐居,闭门读书,终身不仕。当时,天下大乱,朱元璋以“驱逐鞑虏,恢复中华”为口号进行北征。所谓鞑虏、异族,是指建立元朝的蒙古人。朱元璋建立明朝后,发布禁蒙古姓氏诏,脱欢后裔遂弃李儿只斤姓氏。李儿只斤的蒙古语发音似汉语“八二目”,于是,便将“八二目”三字纵叠连缀,创“冒”姓而占籍如皋,东林公遂叫冒致中,为如皋冒氏一世祖。如今,全国乃至海外冒氏后人,其根都在如皋。

冒致中占籍如皋时,如皋还没有城,直到明嘉靖十三年(1534),知县刘永准才开始建城池,沿玉带河(今市河)建城六座,东门在迎春桥西堍,名春东门;西门在丰乐桥东堍,名丰乐门;南门在南闸桥北堍,名宣化门;北门在范家桥南堍,名北极门;东南门在集贤桥(今冒家桥)北堍,名集贤门;东北门在西惠政桥(贾家桥)南堍,名拱辰门,当时虽建城门,却无城墙。到了明嘉靖三十三年(1554),邑人李慎倡议筑城防御,巡抚都御史郑晓奏发白银二万八千两,由知县陈雍负责实施,一年完工。城围七里,高二丈五尺,上阔五丈,下阔七丈。城门楼四座,南曰澄江门,北曰拱辰门,东曰靖海门,西曰钱江门。外置濠河,东、北各辟水关一座。明万历二十年(1592),知县王以蒙筑月城。万历二十七年(1599),知县张星在城墙上加筑敌台十三座。清代先后六次修葺,后来,城门与城墙逐步毁于战火和城市建设中。从2001年起,如皋恢复了几段城墙,

用旧城砖重建了几座城楼,成为古城如皋的标志性建筑。

冒辟疆是“明末四公子”之一。“明末四公子”是明朝末年四位世家子弟的合称。四位公子分别是山东按察司副使、督理七省漕运冒起宗公子冒襄,户部尚书侯恂公子侯方域,湖广巡抚方孔炤公子方以智,左都御史陈于廷公子陈贞慧。

明朝时期,江南士子文化最为繁盛,思想最为活跃,交锋最为激烈,经过整整一个朝代的孵化,明末江南已跃身为文化中心。那个时期,朝廷政治腐败到了极点,内忧外患接踵而来,无数知识分子空怀报国之心,却不见容于奸佞。“明末四公子”就是在和阉党余孽阮大铖、马士英等人的政治交锋中而名扬天下。

在满人接管江山之时,一方面承认江南天下文宗的地位,一方面又憎恨江南士子之风,严加防范士子言行,极力抑制自由言说的弥散,这样,从魏晋开始衍生的文化风骨便渐渐被扼杀于苛政之中。激流归海,大浪淘沙。一部分人沉渣泛起,成为历史的匆匆过客,一部分人尽显金子本色,在历史上熠熠闪光。据中央文献出版社《毛泽东和他的秘书田家英》一书载,1942年1月8日,田家英在延安《解放日报》上发表了一篇题为《从侯方域说起》的文章,毛泽东阅后很是赏识,特地找田家英谈话说,所谓明末四公子中,真正具有民族气节的要算冒辟疆。冒辟疆是比较着重实际的,清兵入关后,他就隐居山林,不事清朝,全节而终。

不过,在今天的如皋城里,乃至整个江海大地,人们津津乐道的还是他与董小

宛的故事,一段徘徊缠绵却又哀婉凄绝的才子佳人的过往。因为这,如皋城里的水绘园便成了“天下第一情园”,比柳老不吹嘘的绍兴沈园更负盛名。沈园里只有陆游对前妻唐婉儿的缱绻思念和伤心无奈,水绘园里却有董小宛的凄婉身世和坚贞身影,古代女性的全部不幸,都浓缩在这里。

那时的水绘园,还不是今天这个样子,规模、建筑都没有今天这么壮观与庞大。水绘园最初是冒辟疆曾叔祖冒一贯所建,冒一贯建造这座园子时,好多文友纷纷出主意,要给这座“于人工中见自然”的园林取名字,有说“水竹居”的,有说“桃园”的,有说“藕川苑”的,还是冒一贯一锤定音:“南北东西皆水绘其中,就叫水绘园吧!”

古语“绘”通“会”。冒一贯取名水绘园的意思是东西南北之水都在这里汇集。其实,这个“绘”字,我们也可作刺绣、绘画来理解。许慎《说文解字》道:“绘,会五彩饰也。”本意是五彩的刺绣,被引申为绘画。水绘园本就是一幅画,以水为贵,倒影为佳,山水形胜,既秀且雅,融诗、文、琴、棋、书、画、博古、园艺等于一园,是一座饶有书卷气的“文人园”。这样一座文人园,水是它的灵魂,是它的精气神,可以说,水绘园是一座以水绘就的山水画。

《南通传》连载 第九章 一步千年:雄皋自古多名士



丝路花语