

留住乡愁，让城市更温暖

面食“四绝”

蒋宝龙

板闸是淮安榷关所在地，北上南下，每天都有成千上万人在这里停留。这就促进了板闸商业、饮食业、服务业的繁荣昌盛。吃饭是头等大事，板闸面食的有“四绝”。

名点炆饼

炆饼是配餐名点，早上买块炆饼夹上油条，再来碗豆浆或辣汤就吃着，真是甜中带香，香脆可口，是一种既耐饿又美味的早餐。还有，午饭后至晚饭前这段时间较长，傍晚饿了，特别是有人下午洗澡饿了，买一块炆饼夹上一片猪肉，吃起来那个香脆美味的享受真是无法言表。

香甜绵脆的炆饼打造起来是有讲究的。一、和面。和面是打好炆饼的头道工序和关键所在。把头一天留下来的面头(也叫糟头)，和生面一起用40度以上的温水将面和均匀(过去没有发酵粉，就用糟头发酵)。面要和得适中，不软不硬，放在面盆里用棉被盖好发酵。等面发酵起泡时，再兑食用碱水去酸。兑碱水是门绝活，兑少了炆饼有酸味，兑多了炆饼发黄有碱腥味，只有兑得适中才能做出好的炆饼。二、打饼工具。打炆饼要一只一尺五寸直径的大炉子，一只和炉子相配套的平锅，一根二尺长的擀面杖和一根呈齿轮状的方格擀面杖，两只端平锅用的铁手钩，还要一只大圆套

小圆垫饼用的铁丝圈。三、制作程序。先用无烟碎煤生旺炉火，后将平锅放上。取一团几斤重的面剂，兑上生面和在一起，反复揉搓成圆型，用擀面杖擀成略小于平锅的饼状，再用方格擀面杖将一面压成横竖方格。这时用长面刀铲起生饼穿上擀面杖，将方格纹向下放进平锅。先炕炆饼正面让方格纹定型，随后将定型炆饼慢慢旋转，等炆饼发黄溢出香味，再将平锅放在盖上一层死碳灰的火炉上慢烤，防止将炆饼炕糊。炆饼正面炕好后，再将背面戳上密集的细眼，翻过来垫上铁丝圈又不停地旋转，炕至炆饼的背面有五毫米厚的盖子，炆饼发黄溢香就熟了。这时炆饼正面横竖条纹清晰，背面金黄坚硬，闻起来喷香。用小刀对准正中条纹划开，呈半圆型的两块炆饼就站立在桌上了，顿时香甜扑鼻，入口品尝，外硬内软，香脆绵甜。

板闸炆饼历史悠久，名扬两淮。即便是生活在天南海北的板闸人，回来探亲访友，除了自己饱食炆饼外，临走时还要买些炆饼带回家，让家里人尝尝鲜，过过瘾。

“朝牌”是烧饼的一种。朝牌呈长方型，长约三寸，宽寸半左右。说起朝牌来，还有一段动人的故事。传说清朝宣统元年(1909)，在京

城候任的江苏候補道程大人，每天上朝点卯，身上都带一块腰牌。腰牌就是笏(音户)，是用木、玉或象牙制成的长方形板子，朝见皇帝时双手捧在胸前，可作记事用。也叫手板，民间误称腰牌。又因是朝见圣上的牌子，也有人叫它朝牌。这天他忘了带腰牌，吓得浑身大汗。跟班家人想起随身带的早点长方形烧饼和大人的腰牌相似，就慌忙将烧饼塞进大人的腰牌袋里，蒙混过了关。

后来这位官员外放到淮安板闸钞关任监督。到任第一天的早上，他亲自上街到一家烧饼店，叫师傅给他做“朝牌”，并拿出腰牌做样子。烧饼店师傅按照他的吩咐做好了烧饼，以后还要每天早上给他送“朝牌”去。从此，烧饼就有了另一种做法，不是圆的，而是长方形的，名字也不叫烧饼，而叫“朝牌”了。多少年后，在板闸十几家的烧饼店都有“朝牌”出售。到1980年以后，板闸人生活有了改善，在“朝牌”的口味上又增加了好多品种，有插酥的、葱油的，有咸的、有甜的，形状也有圆形的、三角形的，多种多样的朝牌烧饼先后应市。

板闸更楼向南有一家灌汤包子店，老板姓郑。他做出来的灌汤包子皮薄馅鲜，吃时先要将包子趁热咬破一点皮子，再吸掉汤汁，最

后连皮带馅一起吃光，那种滋味真叫过瘾。郑师傅的灌汤包子和河下文楼汤包大同小异，文楼汤包着重味道肥厚腻口，而郑师傅的灌汤包子却清爽鲜美，肥而不腻；且品种多种多样，有荤有素。

郑师傅的灌汤包子之所以好吃，是因为他在制作方面潜心研究，下了很大功夫。首先在选用面粉上很讲究。过去没有面粉厂，用面粉(过去叫干面)都是靠磨坊拉磨或手拉磨加工出来的头高(方言，即头遍)面。这种干面洁白有筋，包出来的包子不易破皮。在馅料上也很有了一番功夫：馅料的重要组成部分是荤汤冻块，由猪皮和老母鸡汤熬成，冷却后呈冰冻状(夏天沉到深井存放即可)，然后加上各种食材。这时就可以包灌汤包子了。郑师傅用的是精制的发酵面，包出来的包子上笼蒸熟后，包子里面的冻馅料经高温化成汤汁，出笼后皮薄透亮，能看见里面的馅料。手抓包子上盘也是个绝活，要乘热抓，还要不坏薄皮不漏一滴汤汁。这就是郑师傅的独门绝技，板闸有近十家包子店，没有第二家能做出这样的灌汤包子。因此，郑师傅的灌汤包子名扬两淮，成为面点小的一绝。

饺子四吃

板闸饺子有四种吃法：水煮、干蒸、生煎、



明初淮安五坝及清江浦五闸

清江浦开凿的契机及功效

樊国栋

清江浦河开凿之前，北上的漕船入淮，最初须经淮安老城北边的北辰堰翻转。自南宋黄河夺淮起，山阳湾水流变得异常湍急，为确保漕船安全，明洪武年初在下关建筑仁字坝，废弃使用了1800多年的北辰堰。

明成祖朱棣建都北京后，“南粮北运”四百多万石，全恃运河为转输。漕舟益多，转输益艰。于是，命平江伯陈瑄坐镇淮安，总理漕运。永乐二年(1404)，陈瑄在山阳湾南岸挨着仁字坝，向西北相继兴建了义、礼、智、信四坝。

这五个坝，并非拦河坝，而是坝体与水流方向平行或呈钝角的“顺河坝”，巧妙避开河道主流的冲刷。所以这五坝既是护岸工程，更是漕粮及大宗货物的转运码头。按总督漕运部院的规定，漕船由仁、义二坝入淮，商船、民船由礼、智、信三坝入淮。五坝的并存，维系了南来北往交通大动脉的畅通。

过坝场景非常壮观，亦颇费周折。当南方北上的船只抵达某一坝的脚下，均像以往抵达北辰堰一样，卸下漕粮或货物，借助坝顶两端的辘轳绞拉，将空船车盘过坝去，复装船入淮。

陈瑄目睹车船盘坝入淮的艰苦劳费。后他访问淮安故老闻知：淮安城西的管家湖(亦称西湖)西北，距淮河鸣鹤口仅十公里，与清口相值，宋代淮南转运使乔维岳曾在这两地之间凿“沙河”；如若沿着故沙河的旧河影开掘深浚，引入湖水，定可减少车船盘坝入淮之劳费。陈瑄采纳了淮安故老的建议，于永乐十三年(1415)，亲督役夫沿故沙河旧影，开掘成清江浦河。

为遵循“河水常平，船行自易”规律，有效阻隔黄淮内夺倒灌，于永乐十四年，沿清江浦河筑移风、清江、福兴、新庄4闸；次年，在移风闸上游两华里的湖口处，增建“上移风闸即板闸”。因石料不足，在密密扎打下的粗壮木桩之上，架以厚厚的木板为闸身。这独特的板闸给人印象极深，以致原本颇有内涵的地名风里竟被这独特而别致的“板闸”所代替，尽管次年就改为石砌，但木质基础未变，作为地名的“板闸”，一直活在人们的口头上，遂被地方志与水利志所采用。

五闸显然是现代船闸的雏形，其五闸五门的长线规模，即便是现代人也会啧啧称奇。对这五闸的使用，当时还规定“单日放进，双日放出”，强调“严司启闭”。在平缓水流、渠化航道上，我们的先人作了一系列有益的探索。

陈瑄“修五闸，复五坝”，一时传为佳话。

童年回忆趣

叶泽滨

后头，钻进回施庵前面河滩的芦苇丛，那里的芦苇又深又高，朱颂庆手执一把小渔叉，腰间挎一小篓子，边走边告诉我芦苇丛里的秘密。果然，我们很快就发现几窝野鸭蛋、野鸡蛋。

冬季我们也有快乐之事。我和唐耀祥等人结伴找一空旷地方打梭(亦叫抗梭)，这是一种运动类游戏，让我们在寒冬浑身暖和，有点像打高尔夫球。所需的是自制木头梭和一根70—80公分长的木棍。游戏进行中无论击梭、扔梭都要用力气，还要用力奔跑跑到远处找梭、还梭，很有野趣。寒冬腊月到了，小河塘以及我们的母亲河(里运河)面孔都大变了：结了两三寸甚至更厚的冰！在漫长的厚冰封河的日子里，来往于运河两岸，人走和车行都只有靠冰面。我们小孩子并没什么事要来往于河两岸，但是常常去河中间冰面玩一番陀螺，冰河成了我们甩开膀子的竞技场。有时候乘着封河，到河对岸逛逛(平时过河要付摆渡钱，很少去)。

校园乐

坐落于东街の板闸小学有深厚的文化底蕴，是板闸人心中的一方圣土，也可以说是一所没有挂牌的模范学校。

板闸小学的校园有古典韵味，与本镇旧式的建筑物、石板街相般配，今日用巨资建的很多“现代化学校”赶不上过去的板闸小学养眼。校门口有向外延伸的八字墙，大门前地面铺有石板和地砖，进入大门迎面是一个由冬青树围着的花坛，花坛中有湖石假山和一株古松。一孔圆门把学校前院、办公区与后院、操场、教室分隔开，动静相宜。进入圆门不远处是两株有年头的古银杏树，南面大教室前还有两棵古银杏树桩，足有圆桌大，上面可坐四五个小学生。校园还保留建于清朝嘉庆年间的两座小楼，北楼楼下是校长室、教导处，南楼楼下是教室。不夸张地说，民国初年就创建、饱经百年沧桑的板闸小学，处处可见历史积淀和传承，无论校园环境还是学校管理，与一般农村学校是两重天。

那时我们上了几年学，老师姓名甚谁，长什么样，家长都不知道。其实不能怪家里父母对于学校敬而远之，当时小学普遍不给予学生沉重的课业负担，学习上没什么竞争攀比，因而上学、回家、做功课全然是孩子自己事情，因为不会爬树没有了好树可摘。我们去关底桑树林游玩，狂吃桑枣同时也采摘一点桑叶。那时，板闸十有八户家中养蚕。去一趟回施庵桑树林，饱了口福，又带回桑叶和桑枣，何乐而不为。不过，衣服粘满深紫色的桑果汁，嘴巴四周也全染成紫色，回家以后会遭到家里人一顿批评。

夏天，到里运河漂(音 biào)是一项惊险刺激、乐趣无穷的活动。漂船是用手抓住或用胳膊紧紧地抱住行驶的船只，这要有胆量和技术。板闸到处是沟渠塘，小孩子少有旱鸭子。盛夏的里运河河边人气很旺，这里是大人、孩子天然的游泳池。不少孩子觉得单纯游泳有点乏味，在河里嘻嘻哈哈打闹也不怎么过瘾，遂以攀附来往船只，甚至爬上船来获得玩心的满足。一般来说，漂上速度较慢的老式帆船较容易，漂上快速开过来的轮船比较困难，危险性也大。船家一般不欢迎有人漂船，用大声语言和挥舞棍子向漂船人发出警告。但我们并不怎么害怕，觉得不就是玩玩吗，也不是来偷和抢。我们和船家玩声东击西等等打仗的招数，在他们无可奈何或者防备不力的情况下，紧紧抱着船身随行，有时干脆侧身爬上船，登船以后喜不自禁，像一名战士打了胜仗，占领了敌方碉堡。船家其实真的不用害怕孩子们漂船、登船，一会儿我们就自动下来了，不然，船行远，回去的路也远。

秋天来了，我们还是喜欢到关底下玩，且不说看农家划着小船采摘菱角、鸡头这些水生果蔬，记忆中很有参与感、惊喜感的是去芦苇荡掏野鸭蛋。同学朱颂庆比我大两岁，在我眼里，他身手麻利，像个猎人渔夫，谈起花草树木，以及黄鼠狼、野鸡子等飞禽走兽，头头是道，我喜欢与他一起寻找渔猎之乐。我跟他

读书乐

当我们上了几年学，有了一定阅读能力和读书欲望时，1966年“文化大革命”来了，无数的好书、古籍被封存、投入造纸厂，被“破四旧”的烈火焚毁。无书可读是当时的事实，是

油炸。水煮饺子是一般的吃法，不算稀奇；如果煮熟的饺子上顿没吃完，晚上再煮点稀饭，将剩下的饺子再下油锅一炸，就稀饭吃，那也是一顿美餐。

而干蒸饺子却有些技巧。蒸饺也是采用猪肉皮和老鸡汤制作成冻状，再加虾仁、肉末、笋丁等，一起拌成馅料备用。再用上好的面粉擀成薄皮，包上馅料，然后上笼干蒸。蒸出来的饺子与众不同，捏成窝窝，饺子师傅快速手抓饺边装进盘里，不能漏出汤汁。这时食客先吸汤汁，再吃饺子，口味鲜美无比。

还有一种饺子做法叫“生煎饺子”(现在有人叫锅贴)。饺子馅料多种多样，有猪肉馅的、牛肉馅的、青菜馅的、芹菜馅的、荠菜馅的、三鲜馅的等等。制作师傅也是先用上等面粉擀成饺子皮，包上各种馅料，捏成窝窝，将平锅放在炉火上先预热，擦上菜籽香油，再将包好的饺子整齐地排在锅里，略放些水盖上锅盖先蒸熟。等到锅里发出吱吱的炸锅声，揭开锅盖在煮熟的饺子上喷上菜籽香油，用平锅铲略加铲动，使香油能渗透到饺子底部，半炕半炸。不多时，生煎饺子就熟了。由于菜籽香油的作用，生煎饺子金黄透亮，香味扑鼻，吃在嘴里又软又绵，香脆可口。

今天人们难以想像的一种状况。天下爱读书的人把阅读当是一件乐事，总是利用各种机会，捕捉各种可能读到书。在“无书可读”的大环境下，我们板闸的小伙伴们为了读书而抱在一起，抱得很紧，形成一个长长的联系网。一人手里有好书，必然有好几个人在“盘算”什么时候自己能分享，为了能够达到分享目的，下家(借书者)好话说尽，向上家(持书者)表达想读书、爱护书、速还书的诚心，不过书到手以后，借书者迟迟还书的事情常常发生，或许他们把书已悄悄传到其他渴望读书的好友那里，让他们“偷看”一两天，看书的速度和图书流转率可以想见。至今我记得书友陈振海等人借书时发出的诚信目光，以及还书时畅谈读后感那种眉飞色舞、心满意足的神情。当时我们互相借阅的主要是红色经典小说，比如《红日》《红岩》《林海雪原》《欧阳海之歌》等。鲁迅作品是我当时读到的另一种口味的书。我得到一个信息，附近有名中学生从解放中学带回家一些《鲁迅全集》(分册)，我有幸粗阅了好多本。我们小孩子看鲁迅的书，觉得挺深奥，这位文学大师的辛辣、冷峻的文笔太不为我们所熟悉，同时也觉得鲁迅的作品那么多，真了不起。

关于童年读书，还有一个故事。一天下午，我在关口附近河堤上玩，镇西头儒雅的王万林老人(人称他周大先生)，手拿着一纸扎，沿河堤由西向东，颤巍巍走来。他与我打招呼，我心里不明白是怎么回事，他是七十多、快八十的老人，我虽然认识老人家，知道他早年是私塾先生，但并没有和他打过交道。周老先生没和我说多少话，他夸奖我几句，然后告诉我，他手上这个纸扎送给我了。我当时糊里糊涂地收下来，有没有向他致谢都记不清楚了。回来仔细一看，这是他自己订的白纸本，每页上面密密麻麻写满了字，印象中内容是他写的古汉语和古代典籍探求心得，我受到水平限制，也不理解他的想法，收到他珍贵手稿以后，居然随便放在家里，以后就找不到了。多年以后我一直感到愧对周老先生。在那普遍弃学的年代，博学通儒的周老先生把他孜孜以求写的心得手稿送给我，可能觉得我是他的知音，此举在他心中大概考虑很久了。他可能是听别人说了，我比较喜欢看书求知。估计是他的外孙赵棣永与他谈起过我。棣永兄是我的邻居、书友，他已经二十出头，做起了钟表匠，我还是个小学生。在他单身住的房子里放了很多藏书，而来串门的人特少，我一到，他就与我海阔天空侃侃。他是我小时候接触到的知识面很广泛的人，对于我的借书要求，他总是显得慷慨大方。在他家里，我看了和借了一些当时难得见到的科技和艺术方面的书。感谢这位嗜书的真性情之人，为我小时候增进知识推开一扇窗户。

最后补上几句，我姐姐家二十世纪60—70年代成长的几个孩子，小时候特别喜欢来板闸外婆家任“常驻大使”，每每住下来，就不想走了。他们被这里绿色美景吸引，被一会捞鱼虾、一会捉蜻蜓的快乐生活吸引，被这里的民风 and 民间故事吸引。我们这边有时不得不哄着他们离开板闸、回家。至今他们谈起童年在板闸的往事，还连声说：“有趣有趣！”和我一样乐在其中。

