

平桥豆腐

韩晓健

江苏省百家名镇平桥镇，因为一勺豆腐出了名，蜚声海内外，饮誉大江南北。提到平桥镇，可能人们不一定知道千里运河边还有这么一个小地方，但是，说到平桥豆腐，知道的人就很多了，甚至听说国外的中餐馆中还有平桥豆腐这么一道菜。一些文人墨客结缘平桥，还写了不少关于平桥豆腐的诗文。中央、省、市电视台多次到平桥拍摄专题片，对平桥豆腐进行宣传报道。

刚到平桥镇党政办公室上班的时候，那时我很年轻，总是想着建功立业，每天总会去找一些工作之外的事情做。比如，经常与同事探讨研究平桥豆腐文化上的一些事情。一方面增加自己的知识面，对以平桥豆腐为代表的乡土文化有一点了解；另一方面，也算是我们宣传平桥做点实实在在的事情。我不停地写，不停地学，做平桥乡土文化的宣传者。平桥豆腐制作技艺被列入江苏省第二批非物质文化遗产名录。就这么几十年下来了，虽然没有取得多大的成绩，但也算是一个“土秀才”了。

作为平桥人，我总是想在平桥豆腐上做点文章。

开始的时候，对于平桥豆腐的来历，仅限于口头相传，没有具体的史料来佐证平桥豆腐到底是怎么来的。所以，我在宣传平桥豆腐的时候，也就相信了乾隆下江南，到了平桥古镇，镇上大富翁林百万用鲫鱼脑子烩豆腐接待乾隆的说法。

相传，乾隆下江南，路过平桥古镇。平桥大财主林百万为了讨好皇帝，在家苦思冥想，如何才能让乾隆帝龙颜大悦。只有龙颜大悦，对他来说才是最好的表现机会，他便可以平步青云，前途无量。林百万想来想去，皇帝每天山珍海味，歌舞升平，天下的珍奇异馐，没有他没吃过的。弄一道土菜给皇帝吃，说不定就会让皇帝高兴起来。于是，林百万让家厨胡师傅精心制作了一道鲫鱼脑子烩豆腐的菜肴。结果，乾隆吃了，龙颜大悦，连声称贊“天下第一菜”。所以，这样的关于平桥豆腐来历的版本就盛传开来了。甚至于一些作者在写关于平桥豆腐的文章时，都会用这一口口相传的说法。

本来就是口头野史，不必当真。这则小故事里头的关于“讨好”皇帝的说法就是错误的。林百万本名林秉直，是平桥一个有钱的小官。作为一个地方小官去“讨好”乾隆皇帝，这不准确。虽然

乾隆下江南驻跸平桥十一次，但按照接待的礼仪，林百万这样小官是不可能那么近距离接触到乾隆皇帝的。这种关于平桥豆腐来历的口口相传的说法是否正确，不得而知。但是，乾隆到平桥后，确实有“夕泊平桥渡，夜宿商家林”的诗句流传。

关于平桥豆腐的来历，最终还是找到了相关史料可以佐证。只不过，最初条件所限，没有找到准确的史料。2019年，平桥镇对平桥传统文化进行归档整理，挖掘、查找了大量有关平桥的文史资料，编辑出版了《平桥史话》。《平桥史话》的“美食之乡”章节中对平桥豆腐的来历进行了阐述。漕运总督杨锡绂接待乾隆的说法就比较接近历史事实和人们认识的常识了。因为在淮安地区，漕运总督行政级别较高，杨锡绂是正二品，只有这样的高官才有资格去接待乾隆。据中国第一历史档案馆《乾隆三十年江南节次膳底档》《乾隆三十年江南额食底档》记载，乾隆第四次南巡驻跸淮安府平桥大营进晚膳并赏赐漕运总督杨锡绂等。具体记录如下：“乾隆三十年二月十三日（1765年3月4日），平桥大营马头进晚膳，用折叠膳桌摆；莲子鸭子一品、肥鸡火熏油煽白菜一品、肥鸡豆腐片汤一品。后送春笋炒肉丝一品、蒸肥鸡卤煮肉盒一品、白面丝糕糜子米面糕一品、荤素馅包子一品、象眼棋饼小馒首一品。”自此，肥鸡豆腐片汤多次出现在乾隆的有关食录中。第三道肥鸡豆腐片汤，无论是名称、食材还是做法，都与现在的平桥豆腐完全一致。它创新了豆腐的传统制作方式、方法，无论是从形式和内容看，都是平桥豆腐的雏形。谁又能料到，百年之后的沧海桑田，平民百姓可以与乾隆一样品尝到肥鸡豆腐片汤。真是“昔日王谢堂前燕，飞入寻常百姓家”。平桥豆腐制作技艺成为江苏省第二批非物质文化遗产，成为古镇平桥的一张名片。

为了把平桥豆腐这张美食名片做好，平桥人真的是下了足了功夫。上世纪九十年代，市政府经贸委一名叫王渭清的干部下派到平桥任平桥镇副镇长。王渭清戴着一副眼镜，文质彬彬，白白净净，斯文得很。他到任平桥后，当时的镇党委交给他一项特殊的任务，就是利用他在市经贸委这一特殊的身份，借用经贸委的技术优势，研制平桥豆腐的罐装化，进行工厂化生产。如果这一科研任务顺利地完成，那么，平桥豆腐在市场上会出现本质的变化，可能会

带来很好的经济效益。

王渭清领命而动，在市相关部门来回奔波，与有关食品行业的专家学者攻关这一课题。几个月下来，最终还是因为平桥豆腐制作的特殊性，而未能达成预期的效果。特别是豆腐在冷却后的分层现象，以及口味与现场制作的平桥豆腐的口味大相径庭。所以，这一课题也就不了了之。

尽管平桥豆腐的罐装化及工厂化生产没有成功，但是，我反复地思考这个问题：不成功，不一定是件坏事。这样的平桥豆腐更能体现平桥豆腐的地域特点，平桥豆腐独一无二的个性特征也就体现出来了。正因为如此，人们专程到平桥吃豆腐才成为现实。到平桥不吃豆腐，也成为平桥之行的一个遗憾。

平桥豆腐申遗成功，让平桥豆腐从众多淮扬名菜中脱颖而出，成为淮扬菜系的代表性名菜之一。平桥豆腐申遗成功，是在罐装化试验失败后取得的重要成就。也为平桥豆腐进一步走向市场，为平桥文旅融合的进一步发展奠定了基础。平桥镇在平桥豆腐申遗成功后，新建了一幢800平方米的平桥豆腐传承基地，进一步弘扬了以平桥豆腐为代表的平桥镇餐饮文化。为平桥镇餐饮经济的快速发展起到了推波助澜的作用。平桥镇上的饭店林立，大小饭店数十家。平桥豆腐是镇上所有饭店的主打菜，也是招牌菜。尽管各家平桥豆腐做的细节上各有千秋，但平桥豆腐制作的主要程序基本都是秉承了传统的做法。所以，到平桥品尝平桥豆腐后，会有各种不同的体验结果。老平桥人，一般上桌吃一口平桥豆腐后，就会对这家的豆腐做得成不成功进行点评。那些清淡、爽口、味美，让人吃后爽而不腻，刀工细腻，清香可口，色质清纯的，往往是平桥豆腐的上乘之作。

大运河申遗成功，成为平桥豆腐走向前台的关键节点。世纪之交之时，我们接待了北京大学的大运河申遗的师生团队。他们带着大运河申遗的课题，沿着运河线进行调研、取证。就是因为平桥豆腐这道名菜吸引了他们，他们专程到平桥进行调研。中国大运河于2014年被列入世界遗产名录。至此，平桥境内大运河沿线也发生了翻天覆地的变化。平桥大运河风光带、御码头遗址等景点相继建成。运河沿线的美食众多，平桥豆腐成为运河沿线众多美食中的一道亮丽风景。

自打我记事起，就知道了一年之中有个“春分”。小时候还不懂24节气，我以为春分是个节日。因为每到春分，母亲和父亲都会像节日来临那样，用一些活动和仪式营造出一种气氛。

母亲翻着墙上的日历，对父亲说：“日子过得真快呀，春分到了！”父亲一边低头收拾着农具，一边说：“我早知道今儿是春分！每年都是咱家的桃树刚长出花骨朵，就到春分了！要我说，春分不用写在日历上，土地上都写着呢！”母亲听完父亲讲的这些，开玩笑说：“就你懂得多！我看你就像是田里那些小虫儿，知道春夏秋冬，还懂这些节气。”父亲嘿嘿一笑说：“咱跟土地打交道，当然最懂这些了。”的确如此，父亲最明白土地传递的每一个细微信息。

母亲说：“春分麦起身，肥水要紧跟，今儿咱们去给麦子浇水。”父亲说：“嗯，让孩子们都跟着，天暖了，让他们在田里撒个欢儿。”我开心得跳起来：“我要去下地啦！妈，咱们干完活儿，能放风筝吗？我要把哥哥做的瓦片风筝带上！”母亲笑眯眯地说：“能，春分放风筝正当时！”哥哥却撅着嘴对我说：“看把你美的，你下地又不用干活，就是玩。我跟爸妈下地，还干活呢！”父亲听哥哥这样说，把他叫到身边，说：“怎么的，小子，不爱干活儿？咱庄稼人不在田里挥汗劳作，一辈子骨头都是软的。春天就是干活的时候，你的课本里不是说了吗，春种一粒粟，秋收万颗子。春天不好好干活，哪来的收获？”哥哥点点头说：“知道了，爸！”父亲这是在用言传身教的方式，教育我们要热爱劳动。

田里已经是一派生机勃勃。大地开阔无边，蓝天澄澈透亮，暖融融的风吹拂着，麦苗已经绿油油的了。父亲为了干活方便，索性脱掉了鞋子。他赤脚走在田埂上，对我们说：“脚下不凉了，暖和着呢。”我怀疑父亲故意用这样的方式来与土地亲密接触，不然他怎么满脸喜悦的样子？在父亲看来，与土地肌肤相亲，才能表达他的情感。母亲深情地望着一望无际的麦田，慢悠悠地说：“麦子长得真好啊，都说‘春分有雨是丰年’，我看没雨也是丰年。来，咱赶紧给麦子浇水！”母亲、父亲、哥哥开始忙碌了，我在一旁打下手，帮忙递个农具什么的。劳动也是欢乐的，笑语声不时响起来。一家人在广袤的春天的田野上，尽情欢乐。放眼望去，春天的土地上到处是人，家家户户都开始忙碌了，田野里更加有生气了。

母亲一边干活，一边跟父亲商量祭祖的事。在我的印象中，春分跟清明一样，也是节日。春分还有“竖蛋”的游戏，母亲每年都要做。每当把鸡蛋竖起来，我和哥哥就会欢呼雀跃。一直到现在，我都觉得春分是一个与劳动、播种、祭祖、游戏有关的节日。

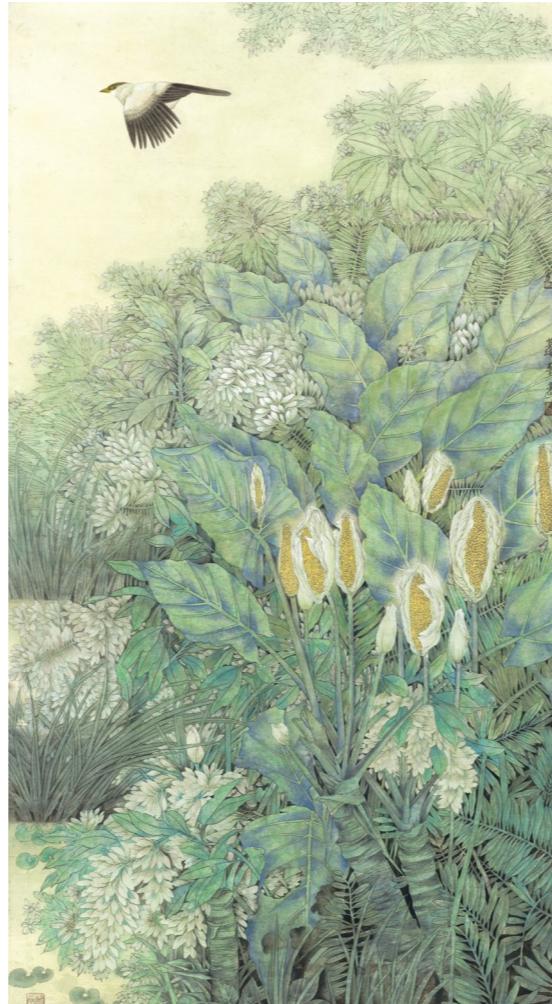
没有晚餐

赵立义

我是一个农民的儿子，生在苏北平原上的极贫乡村。那里的农民思想境界很“前卫”，奉行的是“不劳不食”的农耕逻辑。他们每日从被窝里爬出来，不是忙于吃早饭，而是忙于下地干活。

那里的农民很贫穷，一天只吃两顿饭，早晨九点多钟吃早餐，中午两三点钟吃午饭。他们的早饭极为简单，一般是菜、饼、汤三种，汤是一成不变的枯黄白菜叶子汤，菜是咸菜，饼是玉米饼。那里的农民很能吃，他们吃饭不用碗，而用像小盆一样的“大海碗”，青壮年更能吃，一次能喝两三海碗的稀粥。肚皮似乎成了个伸缩性极大的皮囊。吃时，要放开肚皮吃，要硬撑着点，不然，就顶不到下一顿，这样日复一日吃法，使得许多农民从小就吃成了大肚皮。整个庄上，男女老少大肚子并非鲜见。就是这样的苦日子，那里的农民一天挨着一天过。在那“饥饿年代”挨饿是经常的事。最突出的就是那里的农民不吃晚餐。如今的人们也许认为这不可思议。一个人一天不吃晚餐尚可，天天没有晚餐怎么可能？其实这是那里农民无粮的无奈，我从小就在乡下，目睹这些父辈兄弟“一日三餐，没有晚餐”的艰辛日子。在那饥饿年代，粮票比钞票更实惠，金钱相对失色，农民用一块钱是换不到一块饼。无奈的农民把一天的三顿饭，压缩成了两餐。这些令人恐惧的记忆，深入骨髓的痛苦，他们一提，就伤心流泪，是一辈子忘记不了的。

那里的农民看起来很健康，男女老少近千人竟没有一个人患糖尿病、高血压。那时代，那里的农民得的病是浮肿病（农民对浮肿病很忌讳，称之为“二号病”）。脸肿、腿肿，肿得锃亮，浑身乏力。当农民问医生吃什么药可治这种病？医生就一句“粮食”。那时，人们聚到一起，谈论的全

新风绿语
叶莹作

过日子，就是要不怕“麻烦”

谢国丽

春节在家，有人敲门，是楼下的刘姨。端着一碟金灿灿且香气撩人的春卷站门口，乐呵呵地说，刚出锅的，给你尝尝，白萝卜丝和切碎的油渣包的，香着哩，趁热吃！临走时，刘姨还特意说，白萝卜不是在超市买的那种，是我和你叔在运河堆边包的一点地自己种的，油渣是中午刚熬的猪油，猪油是老家亲戚送来的，也香着呢，你要那天想吃阳春面啥的，可以去我那拿些回来兑汤！我和刘姨开玩笑，然后再从你家门口盆子里捏几个青蒜香菜叶啥的，就更绝对了！刘姨听了乐成一朵花，对，对，过日子，就是要不怕麻烦！

送走刘姨，想到她的一句“过日子，就是要不怕麻烦”，不由想起夏天在她家的小院里，曾亲眼目睹她给老伴从容不迫地做着简单的下酒菜的场景，菠菜洗净，去根，开水焯至八分熟，捞出，过凉水，加盐，剁成泥，去汁，堆成宝塔状，香干切丁，虾米泡软，再和青蒜末，姜末一同捏紧，分堆到宝塔上，酱油、香醋、香油和少许味精，放小碗里调好，从塔顶淋下，就这样一道简单美味，有模有样的佐酒菜就好了！当时院子里也有其他一块纳凉的邻居，有邻居说刘姨真能折腾，非得把一道小菜做得这么精致不罢休！记得刘姨当时也这麼乐呵呵地回答“人活着，本来不就是麻

烦的嘛。不然，活着做啥呢。”刘姨的儿子和媳妇都在外地做生意，一年才回来一次。刘姨说，儿子和媳妇一开始也极不赞同她总这么忙忙碌碌，尤其是不赞同她每天在小区里捡些废旧纸盒和饮料瓶之类的一来她和老伴的退休金加起来一万大几足够丰衣足食的，二来也真的没必要将生活整得这么麻烦，刘姨是讲究人，她送走的废品一定是会先弄的利利落落的才行。当然啰，不得不说的是，刘姨她也不止一次的夸过我，说我每次将家里的那些纸盒啥的放在她家院子门口时也会先折叠好，有时看天气不太好，还会用袋子装好再放那。刘姨说她也曾不止一次地跟儿子媳妇说过，人活着，就是一件件的“麻烦”事构成的。什么都因为麻烦而不做，倒会让人身心定不下来。你干活，让自己忙起来，然后再把要做的事做到位，什么焦虑发愁啊压根就没有生根的地方！

行笔至此，想到今天是新年第一天，送祝福给你，当然还有我自己：想要看鲜花，脚下难免有坑洼，生活永远不会亏待你，我不怕“麻烦”又认真的刹那，愿三月有耕耘，九月有惊讶，亲爱的你，收获丰硕！

扬州个园游记

骆应铨

“故人西辞黄鹤楼，烟花三月下扬州”。乙巳正月三十日晨，我有幸随团来到扬州，来到中国四大名园之一的全国重点文物保护单位——个园。

个园原址为明代“寿芝园”，到清代康乾更名为“街南书屋”。嘉庆年间盐商黄至筠生性爱竹，购下“街南书屋”，在院里种植绿竹万竿，因竹叶像“竹”字一半，故而得名个园。清咸丰年间，个园与国命相随，遭一场火灾，日渐衰败。2002年个园与国运相伴，得以修复还原其貌。

个园里腊梅绽放、迎春花争艳，还有万象更新的春山；有庭院楼阁、湖池曲觞、假山小径相连生机勃勃的夏山；有青松直立、山洞相连、奇石怪象硕果累累的秋山；有似冰似雪万物藏匿的冬山。可我更喜竹竹。

我游历过春夏秋冬四山，再次回到竹林。

导游说：这竹与其它竹不一样，人们称“重生竹”，象征着生生不息的意思。我愿与家像此竹，似雨后春笋蒸蒸日上。

“这又是什么竹？”导游讲解道，黄杆乌哺鸡竹。此竹亭亭玉立，直立冲天，枝青叶茂，当今诗人王永炎有诗云：“君子虚心玉骨矫，轻风摇曳自逍遥。凌霜傲雪还坚韧，拔节高升向碧霄”，用此诗赞此竹恰到好处。

这是金镶玉竹，导游继续介绍道，一丛丛一族簇，一处一景，似“千千个字琳琅吐，悦耳清音漾谷峰”。

这里有凤尾竹、罗汉竹、冰竹和黄金竹等等。当我听完导游讲解“孝顺竹”名字来历后，我更爱孝顺竹了。

一阵微风吹来，似闻到一股淡淡的青涩且甜的味道，让人神情气爽，心情愉悦。微风伴随着点点雨星穿越竹林，风助着雨，雨推着风，发出阵阵哗啦声，犹如细语，叙说孝行天下……

孝顺竹，高六七米，叶密如羽毛状，竹竿四季青翠碧绿，竹节短而密，繁殖抱成一族，象征着儿子孙绕膝享受天伦之乐，新竹又为老竹遮荫，更像孝

顺子孙尽孝道。我不由想起郑板桥的诗：“新竹高于旧竹枝，全凭老干为扶持。明年再有新生者，十丈龙孙绕凤池。”

孝顺竹名字是从《二十四孝》“哭竹生笋”典故而来的。传说有一个叫孝子的孟宗，母亲患重病，好久不想吃东西，有一天突然对孟宗说想喝新笋汤。这时正值隆冬，孟宗踏遍竹林寻找新笋，找了几天不见新笋踪迹，急得他痛哭流涕，泪如雨注，湿润了泥土，突然笋尖从泥中冒了出来。孟宗惊喜万分，随即采挖回家削皮煮熟……我似乎闻到一股鲜美青甜美味，引得我垂涎三尺。

孟母喝了笋汤后，犹似仙丹妙药，病情好了大半。孟宗此举被人们称为孝子，此竹被人们称为孝顺竹。我为孟宗精神所感动，赋诗一首：“孟宗真心感天灵，孝顺修竹亦有情。泪雨浇出嫩芽笋，孝当竭力我先行。”

扬州个园，我还会再来。



晨曦 赵希南 摄

春分是是个节日

俊