

# 别了,《常州广播电视报》

□ 周星

下班回家路上,偶然间在好友的微信朋友圈瞥见一张2024年12月27日《常州广播电视报》的图片,让我颇为感慨,我竟然不知道《常州广播电视报》还在发行。于是,我在下方评论:现在还有这报纸?对方秒回:没有了。我又点开照片细看,只见下方有一行字:“《常州广播电视报》将于2025年1月1日起休刊,节目表、剧情介绍相关内容将转移至《常州晚报》。”哦,《常州广播电视报》也寿终正寝了。

思绪一下子拉回到30多年前。那时,电视机在农村堪称凤毛麟角,而我家那台14

寸的百合花牌电视机,无疑是全村的焦点。每当夜幕降临,左邻右舍不约而同来到我家,聚集在那小小的电视机前。大家围坐在一起,眼睛紧紧盯着屏幕,沉浸在电视剧的精彩剧情中。为了能精准掌握每天的电视剧播出时间,父亲果断订阅了一份《常州广播电视报》。那时候,这份报纸每周出一期,每期仅需1角2分,一个月也就4角8分,一年下来6元不到。这在家庭预算中虽不算多,但却承载着一家人对电视节目的期待。每到周五,邮递员无论风雨,都会把报纸妥当地送到家门口。若家中无人,他便会细心地从门缝塞进去,确保每期报纸都能顺利送达读者手中。

报纸是黑白印刷的,主要就是每周节目预告表和重点

节目介绍以及剧情梗概。每当我拿到那散发着油墨香味的报纸,一股自豪感就油然而生,仿佛下一周的精彩瞬间已经全部掌握在我手中。未曾识字的我会跑到邻居家,找那些识字的大哥大姐把精彩的节目单读给我听,他们也能顺便掌握下周的节目预告。作为孩子最关注的就是各种动画片的播出时间,像央视播放的《机器猫》和《猫和老鼠》,都是我关注的重点。周末,家里更是热闹非凡,乡亲们你来我往,翻阅着报纸,小声议论着电视剧的剧情和播出安排,“这电视剧囊为就每天只放一集呢,看得真不过瘾!”“这个礼拜的剧情太精彩啦,可千万不能错过!”那声声议论,满是对电视世界的热爱与期待。

后来,生活节奏加快,父

母愈发忙碌,邻居们也陆续购置了电视机。我家不再订阅《常州广播电视报》,那段与电视报相伴的时光,悄然暂别。中学时,在小舅家与改版后的《常州广播电视报》重逢,此时它已焕然一新。彩印的页面光彩夺目,内容也从单纯的节目预告和剧情介绍,华丽转身为趣味盎然的百科知识、天文地理、奇闻轶事等,可读性大大增强。然而,此时有线电视已走进千家万户,频道繁多,节目随时可看,电视报的重要性也随之大打折扣。

近些年来,手机和平板电脑如雨后春笋般普及,人们的娱乐方式发生了翻天覆地的变革。我也不例外,一年到头,电视难得开几次,除了春节时一家人围坐看春晚,其余时间它都在角落里默默蒙尘。电视

报,更是早已淡出视野。如今,当得知《常州广播电视报》将于2025年1月1日起休刊,心中五味杂陈。惊讶于它在时代的浪潮中竟能坚持了这么久,感慨于它终究还是没能逃脱被时代淘汰的命运。它就像一位忠实的老友,陪伴我们走过一段段岁月,见证了科技的飞速发展和生活的巨大变迁。在那个物质相对匮乏、娱乐方式单一的年代,《常州广播电视报》是连接家庭与外部电视世界的重要纽带,是邻里间交流分享的话题中心。如今,虽然它即将离去,但那些与之相关的回忆,却永远留在了心底。它的休刊,是时代进步的必然,却也让我们对曾经简单而美好的时光充满眷恋。

别了,《常州广播电视报》!

## 舌尖上的“元”滋味

——读徐鲤《元宴》

□ 胡胜盼

徐鲤继《宋宴》之后,又推出一本记录一个朝代美食文化的新作——《元宴》。从青虾卷囊的清新雅致,到蟹螯冷盘的鲜美开胃,再到锅烧肉的酥脆多汁,印象中,元代是一个兴之于马背的铁骑王朝,总以为只有风雅诗意的宋代才会有那些精致繁复的美食,没想到看似粗豪的元代也在餐桌上吃出了别样滋味。看来,元代人不仅能吃,更会吃。

自1271年起,至1368年止,元代共存在98年,似乎是个存在感不是很强的朝代。作者考据《饮膳正要》《居家必用事类全集》《云林堂饮食制度集》等20多部古籍,从700多个饮食方子中精选出35道元代时期流行的古法秘制菜肴,从食材的选取、烹饪手法、制作流程及对每道菜的发展脉络予以系统解说,即以“古法菜单+历史文化解说+古法烹饪步骤+传世经画/壁画”的方式来呈现内容,足可见作者在创作过程中所付出的精力。

与《宋宴》里的美食相比,《元宴》中的饮食少了一些宋的雅致与文气。但是,无论是西域的果仁蜜饼古刺赤,还是融合了汉族烹饪技艺的各式菜肴,又都展现了元代文化的包容与开放,也体现出了与众不同的风情。它们中有粗犷的北宴,自然少不了肉饼儿、鼓儿签子、羊皮面、秃秃麻食等接地气的口味;也有细腻的南席,有“妙手烹鲜”的青虾卷囊,有“看似平常却极尽讲究”的冷淘面,有各式奇茶异汤——荔枝汤、木瓜浆、茉莉汤……35道元代美食,按主打食材(牛羊

肉、禽类、水产、蔬果)顺序编排,涵盖热菜、冷盘、汤羹、面点、饮品,并附有详细制法步骤图,同时以元散曲杂剧、书画文献勾勒元代风物文化。

疆域空前辽阔的元代,其饮食文化深受蒙古族、汉族以及西域各民族的影响,随着大量外来人员的传教、贸易、通婚,饮食成为了各民族率先融合的文化要素。可以说,《元宴》在手,人人都能品尝到元大都的风味。

“杨梅渴水”,渴水,意为解渴之水。杨梅榨出果汁滤清,然后熬煮成浓缩的果汁,饮用时加入蜂蜜或者水稀释为一杯饮料,香甜可口。在14世纪的中国,很流行。“奇茶异汤”,简直是宋元时期的“古茗”。大家同样爱在茶饮里加香料、加果子,而杂剧和小说里的“茶博士”,也会用预制的半成品备餐。浓缩型的糊膏或粉状冲剂,顾客下单后只需将汤料冲水搅匀即可。

元代人所用的烹饪技法也和现代没有太大区别,煎、炒、煮、煨、炖、炸、炙、烤、蒸、拌,不乏功夫菜,讲究色香味俱全。文中的很多道美食,如酿肚子、鱼冻、荔枝汤、三色杂爨、肉饼儿等,完全可以自己在家做。宫廷宴会则让你感慨皇家的骄纵奢侈,不仅有牛羊猪马,更有烤鹿肉、黄鼠、沙鼠、土拨鼠、灰雁各种野味,招待投降的南宋皇室还有野麋鹿、鹤鹑、野雉鸡、烧鹿、熊掌、天鹅肉、驼峰……以及各类琼浆玉液、糕点甜品、冰鲜瓜果,数不胜数。

本书追溯美食历史,再现元代人的饮食生活,展现他们追寻

自然的生活美学和人间烟火气。书中每一章节,不但介绍食物背景,还提及皇家狩猎、保暖面料、饮酒文化、贝类养殖、文人轶事等,揭示诸多隐藏在历史角落里的细节和轶闻趣事,从中能略窥元代人的社会生活风貌。这些丰富的历史文化背景大大丰富了美食的层次感,摆在眼前的再也不是一道道普通的菜品了,而是汇聚了古人智慧,历经千百年传承不断与时俱进的美饕珍馐。书里,不仅向你真实展现一个鲜为人知的“元代人的餐桌”,而且还可以“邂逅”那个时代的美食家们——马可·波罗、倪瓒、忽思慧等。元代统治者更热衷宴飨。据意大利人马可·波罗了解,忽必烈时期的宫廷每年至少举办13场大盛宴。除新年、端午、冬至等传统节日,皇帝生辰(天寿节)、新帝登基,都离不开宴会,此外还有令人叹为观止的“诈马宴”。

中华民族的饮食文化,素以历史悠久、菜系多、品种全、烹饪工艺卓绝而享誉世界,富有深厚的文化底蕴。每一道菜,都是历史的缩影;每一种味道,都是文化的积淀。《元宴》带给我们的远不止是丰盛的佳肴,更是一段段历史的见证,一种融入血脉中的文化传承。它是一场味蕾的盛宴,也是一把穿越时空的钥匙,带领我们走进通往元代的神秘之门,在味蕾与文化的碰撞中,激发出跨越时代的共鸣与情怀。

## 书巢记

