

煮海为盐，此城汉朝赐姓为“盐”

□ 邹凤岭

盐为百味之王，更是人类生活与生存的必需品。明代科学家宋应星《天工开物》中说：“口之于味也，辛酸甘苦经年绝一无恙，独食盐。”许慎《说文解字》释“盐”：“鹵也，天生曰鹵，人生曰盐。”是说鹵和盐同属一种物质，两者的区别在于，鹵是自然形成的，而“盐”则经过人的加工而成。食盐的种类很多，有海盐、池盐、井盐、岩盐等。早期的人工盐，主要有海盐和井盐两大类，而资源丰富、易于开采的是海盐。

煮海为盐，始出夙(宿)沙传说。相传，夙沙燃火煮海水，忽见跑来一只野猪，其追之。待回来时，锅中水已煮干，见白晶，味咸而鲜。此而传开，人们效仿，煮海为盐。左树珍著《中国盐政史》载：“世界盐业，莫先中国，中国盐业，发源最古。在昔神农时代，夙沙初作，煮海为盐，号称盐宗，此海盐所由起。煎盐之法，盖始于此。”在我国，古籍中散见夙沙煮海为盐，“夙沙”或是一个人、一个氏族，抑或是一个部落。

黄海之滨的盐城，煮海为盐，先秦有之。这里煮海为盐规模而作，起于汉代初期。汉班固《汉书·晁错传》曰：“吴王即山铸钱，煮海为盐，诱天下豪杰，白头举事，岂发乎？”鲁迅文集《汉文学史纲要》中《第七篇 贾谊与晁错》上说，晁错，颍川人。景帝即位，以为内史，迁为御史大夫。晁错削吴云：“昔高帝初定天下，昆弟少，诸子弱，大封同姓，故孽子悼惠王王齐七十二城，庶弟元王王楚四十城，元子王吴五十余城。封三庶孽，分天下半。今吴王前有太子之隙，诈称病不朝，于古法当诛。文帝不忍，因赐几杖，德至厚也。不改过自新，乃益骄恣，公即山铸钱，煮海为盐，诱天下亡人，谋作乱

逆。”说汉朝立，高祖刘邦封其侄子刘濞(前216—前154)为吴王，统辖东南三郡五十三城。“东有海盐之饶，章山之铜，三江、五湖之利。”(汉·司马迁)这里是海盐的绝佳产地，吴王刘濞“招致天下亡命者铸钱，煮海水为盐”，收益归吴国，具备了“国用富饶”的经济实力。

汉景帝前元二年(前155)，御史大夫晁错上疏《削藩策》，建议朝廷削弱诸侯王势力，以加强中央集权。汉景帝前元三年(前154)，吴王刘濞起兵广陵(今扬州)，纠集六位诸侯王，以“诛晁错，清君侧”为名联兵叛乱，后得以平定。煮海为盐，此时的盐城，盐业兴盛。

因盐而兴，因盐而得名。汉武帝元狩四年(前119)，朝廷将古射阳县东部，靠黄海的地方划出，始建盐渎县(渎，运盐之河)，后盐渎更名为盐城县。这里秦汉时“煮海兴利，穿渠通运。”唐时淮南盐场“甲东南之富，边饷半出于兹。”(《史记》)盐渎之地，有盐亭一百二十三所之多。至唐高祖武德年间，盐城的盐业生产已具相当规模，年产盐约在45万石左右。盐业兴，盐城兴。《新唐书》对盐城的等级评价标为“上”，地方志则称之为“剧邑”。

“盐城，本汉盐渎县，州长百六十里，在海中。”(唐《元和郡县志》)临海的盐城，煮海为盐，成为国之出海的重要门户。唐代薛仁贵东征，在盐城留有“铁柱湖声”的遗址。大将尉迟恭在西溪海边建起了海春轩塔，以便了望海疆。煮海为盐，奠定了古代国家经济命脉和地位。唐代始，历朝在盐城设有盐池(井)监。宋代西溪盐仓监，本为一个小小官位，却走出了人才通达的奇观。《宋史》曰：“今日财赋，鬻海之利居其半”。“国家鬻海之利，以三分为率，准东居其

二。”晏殊、吕夷简、范仲淹，三任盐官坐镇“天下第一盐仓”，三个西溪盐仓监，后都成为了北宋的重臣。“谁道西溪小，西溪出大才。参知两丞相，曾向此间来。”范仲淹一首《至西溪感赋》五言诗，说的是前任晏殊和吕夷简。“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐。”为官一方，造福百姓。宋乾兴元年(1022)，范仲淹(989—1052)西溪盐仓治水，率众修筑了范公堤，抵御海水倒灌，保卫了百姓生命财产安全，也保住了近海盐场的盐业。范仲淹的学识与政绩，助其后也做到了朝廷参知政事。

“有益同咸，无益同淡”，为民立命，一脉相承。东汉建安七子之陈琳、宋丞相陆游秀夫、明代著名书法家宋曹的故里在盐城。厚重博深的人文资源，爱国与深明大义，奠定红色文化的根基。新四军重建军部在盐城，唤起蕴藏在民众之中抗战的伟力，铁军精神放光彩。抗击日寇，民族解放，这里共有248个红色遗址，有128个以烈士命名的乡镇和村居。“永不脱离群众，与群众有福同享、有难同当，有益同咸、无益同淡。”诠释了共产党人的初心使命。

今日的盐城，仍然是全国重要盐产地。煮海为盐，盐城至今保留有场、仓、灶、埭、亭、团等与煮海为盐相关的地名700余处。古镇“东沟”(意为向海沟盐)，曾拥有九坝十三巷七十二座半庙千家店铺，现今保存25万多平方米的明清古建筑群，是苏北保存最完好的两淮古盐场遗址。

海盐文化与红色文化与精神，深深地植根盐城这片热土上。煮海为盐。盐城，汉朝赐姓为“盐”。它传递着从古至今博大精深的文化与文明，见证了华夏最优秀基因的传承。



雨后春笋

□ 钟芳

吃着母亲捎来的美味春笋，一股熟悉的醇香在舌尖舞动，荡涤心胸、回味无穷，好似又回到故乡那片长满春笋的竹林。

春雨潇潇，万物滋润，山林里的竹笋纷纷破土而出，又到了春笋尝鲜的最好时节。剥开外壳的笋肉，清香纯净，鲜嫩水灵，让人垂涎欲滴。

梁实秋先生的《雅舍谈吃》中写道：“春笋不但细嫩清脆，而且样子也漂亮。细细长长的，洁白光润，没有一点瑕疵。春雨之后，竹笋蹿发，水分充足，纤维特细。古人形容妇女手指之美常曰春笋。”“秋波浅浅银灯下，春笋纤纤玉镜前。”这比喻不算夸张，你若是没见过春笋一般的手指，那是你所见不广。春笋怎样做都好，煎炒煨炖，无不佳妙。”看来，先生对春笋的清新鲜美也是情有独钟的。

“尝鲜不道春笋”。春笋是山中的珍品，是流传千年的中华美食，以肉质脆嫩、味道鲜香、营养丰富备受人们喜爱。据说唐太宗很喜欢吃笋，每逢春笋上市，总要召集群臣一起大品笋宴，并以笋来象征国事昌盛，比喻大唐天下人才辈出，犹如“雨后春笋”一样蓬勃生长。大诗人杜甫诗云：“青青竹笋迎船出，日日江鱼入箸来”，道出他对竹笋风味的喜爱。苏东坡更是偏爱竹笋，他初到黄州时，发现绕山皆竹，马上吟出“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”之句，后来又在此诗中写道：“无肉令人瘦，无竹令人俗。”

后来有人戏言：“若要不变又不俗，每日笋烧肉。”我老家的屋后有一大片毛竹林，每到春天，漫山遍野的竹笋都争先恐后地钻出了地面，沐浴着春风春雨一个劲儿地疯长，此时正是采挖春笋的最佳时候。我们沿着曲折折的山间小路钻进竹林，满眼都是清新绿色，低头寻寻觅觅，拔草找笋，只见刚探头的竹笋萌出尖尖角，性急的已长成初生牛犊的角一般，映衬着泥土上面湿漉漉的青苔，颇有几分“新绿苞初解，嫩气笋犹香”的韵味。

刚采挖回来的春笋青翠如玉，一层层地剥去外面的笋壳，露出白嫩如宝塔般的鲜笋，无论是凉拌、煎炒还是煲汤，味道都极为清鲜柔嫩。吃着它们，能感受到春天最美妙的滋味。

春笋炒腊肉，芳香扑鼻，风味独特，是我们家乡的风味名菜。春笋、腊肉分别切成薄片，然后分别氽水，前者是为了去涩，后者是让味道不要过咸。用大火姜蒜和辣椒爆香，下入腊肉炒至片刻，随即放春笋一起煸炒，火要用得猛，保持笋的嫩和鲜，再加豆豉、料酒和适量清水改用中火焖，至汤快收干时即可。清脆的春笋渗入了腊肉的香味，更浓郁可口。这是我最喜欢的一道菜，吃了三十几年母亲做的这道菜，从没吃厌过。它不仅入口生香，脆鲜爽口，而且开胃下饭，是农家餐桌上招待客人的美味佳肴。

如果把春笋切成小圈炒鸡蛋，金黄中透着清新的玉白，那诱人的香气准能让你肚子里的馋虫给勾出来，让人满口生津。母亲做的油焖春笋也是让人食欲大开的一道好菜。先将春笋去壳洗净、对剖，用刀拍松，切成小段；油锅烧热，放入些许姜末和辣椒爆香；倒入春笋煸炒，再加入适量酱油、白糖和适量清水，大火烧开，烧至汤汁收干放入味精，再淋上麻油即可。除了鲜笋，制成的笋干也是我家餐桌上一年四季常见的佳肴，笋干炖排骨、笋干烧河鱼，总让我们“顿顿食笋莫食肉”。

前几天，母亲突然打来电话，说有老家的人进城来，托带给我一袋春笋食用。吃着母亲捎来的美味春笋，一股熟悉的醇香在舌尖舞动，荡涤心胸、回味无穷，好似又回到故乡那片长满春笋的竹林。我的心也因母亲的惦念和关爱变得温暖湿润。

食春小感

□ 魏萌

上周到麦德龙闲逛，发现蔬菜区上的一排“春菜”，有“香椿头”“红菜苔”“草头”“荠菜”“马兰头”等等，让人眼前一亮。这些“春菜”不仅新鲜，而且还被洗的干干净净，外包装上还设计了一张带有“国潮”意味的春菜海报，不仅有“春菜”二字，更有具体的菜名，还附上了“昼夜均寒暑平”的节气语。这些对于身处季节转换的我们来说，由冬始春，无疑是一种诱惑，这种诱惑不仅是饱腹之欲，更是对“新鲜”“希望”“热爱”等等愿望的一种表达与满足。

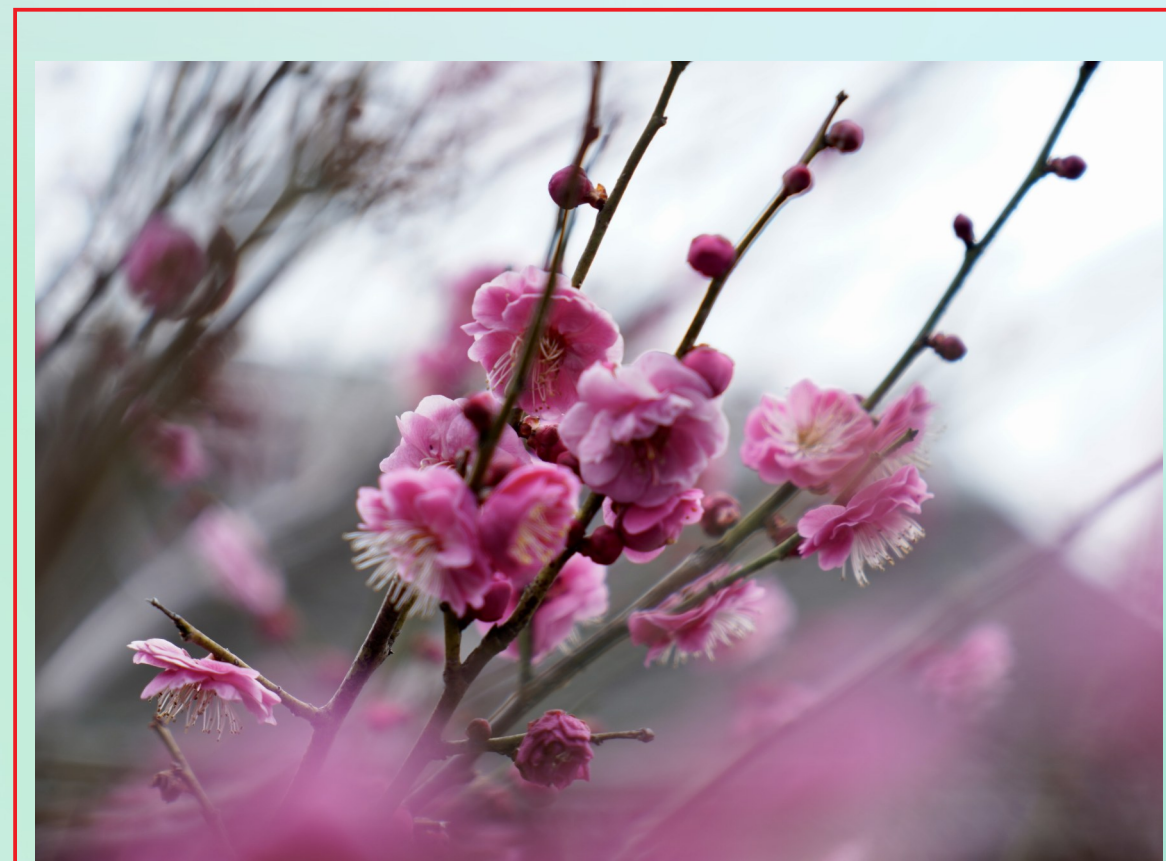
春日里，万物生发。每个从沉寂冬日走出来的人，都急切地想去感受这春天的新鲜劲。在早春的暖阳里，在破土而出的小草地上用脚尖轻触，

在拂堤杨柳醉春烟中深呼吸，那种人与自然心相应的感觉使人浑身舒畅，于是在春日里，“踏青”“春游”“春跑”等等生活方式每每被推崇倡导，但“食春”，这种把春天吃进肚子里的方式，对身处人间烟火气的百姓来说，感受最为直接，最为养生，食用时令蔬菜似乎也在某种程度上让人与自然的契合度变得高了起来。

苏轼在词中写到：“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”可见“食春”这种生活方式由来已久。那曾经在乡间田野中，报春知春的春野菜们，到了今天早已变成了商品经济的一种，对于远离乡村生活的我们来说，没有了随吃随摘的田园日子，没有了对日月星辰细致入微的体察，整日生活在这车水马龙的城市中，竟对时令节的变化变得迟钝起来，有时候只能在商业文化构成的现代生活中去寻找变化的“新意”，就比如我在超市中，偶然发现的“春菜”经济，如果没有这些商家们的“善意”提醒，我或许都忘了“食春”这样老祖宗传下来生活智慧，不过你要是接受了来自商家的这份“善意”，价格也是不菲，不过为了体验这“舌尖上的春天”，满满的吃上一口“春鲜”，也不算贵了，毕竟这香椿炒鸡蛋的滋味确实是让人垂涎三尺的啊！

回到家中，将香椿洗净、焯水、切碎，再与鸡蛋液混合起来，撒上食用盐，在的热油的“兹拉”声中，香椿和鸡蛋立马被激发出独特香味，十来分钟而已，一盘香椿炒鸡蛋就做好了，浅浅尝上一口，麻木的味蕾也被激活起来，嗯！这确实就是春天的味道啊！

感悟春天的食春大幕拉开了，然而吃香椿也只是个开头而已。



花漾盐都

葛念念 摄

孙五的幸福

□ 王洪武

大约在十年前的春天，我居住的家属区，新搬来一户邻居。户主姓孙，排行老五，大伙都叫他孙五。50来岁光景，瘦瘦的，黑黑的，穿着一身蓝布工作服。原在一家区属工厂上班，下岗了。家有妻子、一个正在读高中的女儿，还有一个年逾九旬的老母。日子过的恐怕并不怎样。哪晓得，这些年，孙五家的生活像是“芝麻开花”节节高。可谓变化多多，幸福满满。

先说房子。孙五早年丧父，靠做清洁工的母亲将他们兄弟五个养大，各自成家立业。原居住的“棚户”平房，阴暗潮湿。亏得城市改造，凭政府发的老屋拆迁款，孙五在我们家属区买了这套75平米的二手房。虽不宽敞，但干净明亮，卧室、厨房、客厅、浴池，“五脏俱全”。“更上层楼”合家欢。还偷着乐的，就在他这居所的一层人家，好邻居“处”了年把，房子要卖。孙五捷足先登，将它买下了。说不日给孩子，如此一家人楼上楼下，岂不快哉。后来又传好消息，孙五在老城区，政府返还给他的“拆迁房”钥匙又到了手。平民百姓，忽地有了三套房。可高兴啦！“自家用不上的，先出租，也好！”

再说车子。下岗后的老孙，自谋职业，到一家商场当上了送菜工。开始骑的是一辆绑着大筐小

篓的电瓶车，很快，又买了一辆电动小三轮。晨起出发，屋里妻问：“今天开什么车呀？”老孙高声答道：“货多，开大车！”或者：“小车轮行了！”过路人听了笑问他：“是小轿车么？”他嘴角一扬：“别急，奶酪总会有！”果然不，没多久，他资助女儿女婿把一辆“广汽丰田”开到了家里。

至于“孩子”“日子”，那份乐在更不用说了。孙五夫妇唯一的女儿生的特别水灵秀气，完全可嫁个大户人家。可这一家老小“观点”出奇的一致：还是“门当户对”好。女儿自由恋爱，找了个四川来盐打工的小青年。这小子既能干又孝顺。工作、处事呱呱叫。对妻子疼爱有加，视丈人文母胜亲爹娘，老人四季的衣服他老早就给买好送来了。如今老孙姑娘养的姑娘已7岁，活泼可爱，整天围着爷爷奶奶老太转。他们就住在近在咫尺的楼上，互相关照，方便极了。提到这一点，孙五两口于即为自己的明智之举洋洋得意，五妈还由不得哼起了小曲儿。

孙五上午送菜，下午基本就没事了。内外家务大都被贤惠勤劳的妻子五妈包了。五妈敬老爱小，勤俭持家，萝卜干子雪里蕻、香肠腊肉，都逢时自制，味美又省钱。她还做得一手好菜。每天中午晚，鲜有大鱼大肉，但都能弄几道色香味俱全的小菜，

让老孙弄两杯(酒)。老孙也没消停，带孙女，陪老母，忙的不亦乐乎。孙老太的孩子，个个都是大孝子。吃的穿的用的玩的，处处关怀备至。孙五一家更重担在肩。他们帮老人起居，陪老人说笑。衣被常洗常晒，饭菜常换常新。庭院里，街道上，人们经常看到，孙五用小推车推着老人，逛市场，晒太阳。时不时地还给人捏捏背、修修脚。母子俩那头靠头有说有笑的亲热劲，看了让人眼馋：“60岁的人了，还有个百岁老母陪伴着，多幸福啊！”

有些人家，尽管有权有钱，对比孙五，总觉得缺少了许多。

有道是：幸福都是奋斗出来的。孙五的父母兄嫂，为家庭生活打根基，一生辛劳，可想而知。孙五上班送菜，一般半夜就得起床。忙起来，妻子也“参战”其中。娇惯的女儿，工作亦毫不逊色。六口之家，除了孙女，个个挣钱，老太也有养老金。对幸福的指数，他们有自己的标尺：实事求是，知足感恩。有耕耘，就有收获。这不仅只是物质方面，更有精神层面。试想，没有尊老敬老的好品德好家风、没有精心的照料和持之以恒的坚守，家中老人怎能过到百岁还健在！

孙五总结的好：一切的一切，都得感谢党的好领导，是新时代为我们创造了美满幸福的新生活。

