

江

俗世

A12

“本味”，镇江菜肴的精髓(下)

■文/张忠盛

讲到镇江菜肴，行家会将其归于淮扬菜系，殊不知，镇江菜肴是在淮扬菜系的基础上，汇集各地技艺的精华，自成体系。它讲究选料、精细制作、风味清新、浓而不腻、淡而不薄；在烹饪上巧用火功，擅长炖、焖、煨、焐、蒸、烧、炒；最注重的是原汁原味，五味调和达到平衡，菜肴酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味。因而，镇江菜肴得以“一物各献一性、一碗各成一味”，与淮安、扬州有所区别。

徐珂《清稗类钞》，镇江菜肴列为全国十大菜系——京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安之一。正因为如此，民间一直流传“吃在镇扬、玩在苏杭”、“扬州点心镇江菜”这样的说法。

镇江菜肴中的肉品不乏本味名菜。

镇江小排，酸甜的调味加上排骨本身的咸鲜，真是一道风味独特，营养丰富，蜜而不腻的佳肴。细品之下，糖醋的多重味道依次展开，酸中有甜、甜中带咸。浓油赤酱，酱汁入味，既保持小排原本的味道，又能相互交融，浓郁的镇江醋香在唇齿间慢慢融化更让人回味无穷。

镇江刮肉，配料因季节而异。初春，河蚌上市，有河蚌刮肉；清明前后，春笋、芽笋上市，有笋焖刮肉；夏天，有漂中刮肉；秋天蟹肥了做清炖（或红烧）刮肉；冬天用笋、风鸡做笋焖刮肉或风鸡炖刮肉。冬天的小青菜、豌豆苗甚好，亦可做陪衬。春、秋两季，还可以做鲥鱼烧刮肉。刮

肉如不加蟹，可多放些虾籽。必须选用猪硬肋五花肉，精肥搭配，以达到鲜嫩、肉香的效果。做刮肉讲究刀功，要细切粗斩。普通家庭亦可制作，主要是有足够耐心。一是刀工，须将上好黑毛猪肋条肉切成石榴米大小，决不可图省事用绞肉机打成肉泥，吃口欠佳；二是用上好的江虾籽拌入肉馅中，不用味精吊鲜；三是肉圆放入砂锅中炖足够时间，一般需二至三小时后上桌。圆圆的肉球，肉粒绽开，镇江人喜欢将刮肉称作“狮子头”，很是形象。筷子已夹不住，须用调羹，牙齿触及，肉粒被咬破，肉汁溅出，将刮肉的鲜美表现得畅快淋漓。

镇江人对菜肴的“本味”追求，少不了时令野菜。正如镇江民谣所言：“正二月里尝荠菜、三

四月头采菱苔，勿要忘记马兰头，还有枸杞拌香干。清明过后不多久，赶快来摘香椿头，炒个鸡蛋好下酒。”因时而异的美食准则，是食材处于“本位”的最佳状态。正所谓“醉蟹不看灯、风鸡不过灯、刀鱼不过清明、鲥鱼不过端午”。

继承传统，锐意创新，游刃于天时地利，用心于选材烹饪，品味出“原汁原味”，这应该就是镇江菜肴的精髓。



老镇江的戏园子

■文/任德发

在还没有广播电视的年代，戏园子是重要的文化场所。当年，扬剧、淮剧是镇江戏园子舞台上常见的剧种，偶有京剧团到来则会备受欢迎。镇江人称京剧为“大戏”，这时全城戏迷会奔走相告，演出时场子内外热闹非凡。

上世纪五六十年代，镇江城西地区是全市的商贸中心，人口密集，热闹繁华，文化活动活跃，集中了全市大部分戏园子。现今电力路国税大厦南侧，王家巷小学一带有过一家“共舞台”戏园，孩提时代我曾随父母在那看过一出淮剧《白兔记》。记忆中，扬剧名角高秀英在那演出的《鸿雁传书》、《百岁挂帅》倾倒了无数镇江戏迷。宝安新街北段与狮子街之间的戏园子是“新舞台”，它的建筑特别简陋，草房顶盖在竹篱笆墙上，再涂以烂泥石灰。戏园子对面的墙上时时贴满广告，上面写着演出角色的名字、剧情简介内容。戏园子的竹篱笆墙外就是住户的院子，于是免不了被顽童抠出小洞。包括我在内，都从中偷享过看戏的快乐。这种破坏，可放人进去看几分钟收场戏和演员谢幕。这是我们“小把戏”的快乐时光，有时候遇到和善些的大爷大伯，只要嘴甜一些就能滑进去。凭着这短短的时间，我认识了不少红胡子黑胡子白胡子红脸白脸大花脸，回到家中常常炫耀自夸这些剧中人物的名字。可惜上世纪五十年代初，“新舞台”毁于一场大火，后来听说原班人马又到朝阳楼宝盖路南侧重盖了个戏园子，取名“大众剧场”，设施一样简陋。

成立于解放前的“黄金剧场”在迎江路东边，也是个设施较为简陋的戏园子，观众多为在镇务工经商的外地人。上世纪五十年代工人俱乐部成立后，人们常在俱乐部礼堂开会、演戏、放电影、搞文艺活动，“黄金剧场”渐渐冷落最后关门大

吉。工人俱乐部改建后，礼堂扩建成影剧院，成为当时镇江较为现代化的一个。

大西路中段还有家“大舞台”，两层楼矗立在大西路南侧，规模大、音响效果好，解放初期改建成大华电影院。我一生中看过的电影，有一半以上是在这儿看的。上世纪七十年代它再次改成了影剧院，但也并没有演过什么戏。

规模设施较为正规、完善，戏又演得更多的是人民街的“解放剧场”。它是一座上下两层的建筑，建于上世纪三四十年代，曾做过百货市场、赌场，后改建成戏园子。因开张之际正值日寇投降，故冠名“复兴大戏院”。它曾接待过上海滩的笑星韩来根，京剧名角荀慧生、尚小云等。新中国成立后，它又更名为“解放剧场”，装潢设施进一步完善，成为全市戏园子的龙头老大，专门负责接待名角和省级剧团来演出。京剧名角盖叫天、奚啸伯、周信芳，淮剧名角筱文艳、扬剧名角高秀英，上海沪剧团、越剧团、省锡剧团等，都曾使其成为当时全市的中心话题。盖叫天的“武松”、奚啸伯的“将相和”、周信芳的“追韩信”、高秀英的“百岁挂帅”、筱文艳的“秦香莲”以及金运贵、筱荣贵演的“梁祝”，都曾给镇江戏迷们留下深刻印象。每次到解放剧场看戏，一进门都会被一排排、一张张戏剧名角的油彩剧照吸引，开演后掌声、喝彩声、欢呼声更是持续不断。

伯先公园的五卅演讲厅也是个剧场型的建筑，过去也常有演出。记得上世纪六十年代初，这里演过几场歌剧《江姐》，“红岩上，红梅开……”的歌声飘遍了古城。

在广播、电视的大发展后，戏园子萎缩了，但我总忘不了戏园子里的那股热闹劲，那人气、那“热”气、那股欢乐和愉快。



插画/郑海仑

戏说西游

■文/石峰

闲来无事再次翻开《西游记》，细读之下突然有一种从未有过的感觉。

相信许多人都有这样一个疑问，那就是孙悟空在去西天取经前战无不胜攻无不克，不管十万天兵天将、地府龙宫，大小神仙都不在话下。尤其是大闹天宫，那是何等英勇！但一到西去路上，什么妖怪都可以欺负他，就连红孩儿这样的小屁孩也可以把大师兄烧得焦头烂额。

不过细想一下，也不难解。那些神仙天将按照现在的等级来说应该都是国家公务员，且级别不低生活条件优越。看看媒体上每年公考的报道，想考进公务员不是容易事，可想而知成仙更是难上加难了。以天宫最高公务员玉皇大帝来说，他的晋升之路就非常坎坷。如来佛祖曾对孙悟空说过，玉皇自幼修持，苦历一千七百五十劫，每劫该十二万九千六百年。做个算术，那是226800000年，那时地球上估计除了玉皇就是恐龙了。由此及彼，那些神仙也不是大风刮来的。历尽千辛万苦好不容易才得来的位置怎能说没就没，能不出头就不出头，能不扛事就不扛事，实在不行便虚晃一枪拔腿就逃，如此一来孙悟空无敌的神话就诞生了。

但地上的妖精就不一样了，按照现在的说法，他们是一群自谋职业者，无社保，无医保，更无资金扶持，赚到了就吃肉喝酒，赚不到就只有破产跳楼。于是乎，孙猴子面对这样一群自谋职业者，就只能大感无力了。

但是要想在社会上混，就必须遵守游戏规则。孙猴子拿妖精没办法，但是神仙们却有。遇上拦路抢劫的，就找公安部门。遇上强卖的，就找工商部门维权。遇上美色诱惑的，就找扫黄打非办。天上的神仙对孙猴子没辙，但是对地上这些妖精却是卤水点豆腐——一物降一物。当然了，那些没什么后台的可以从快从严，有后台的就要掂量掂量了。像“我爸是李刚”的老鼠精，停薪留职下凡作乱的奎木狼星，还有太上老君的秘书和司机，以及自诩为如来佛祖亲娘舅的大鹏金翅鸟。这些妖精在各级领导的关心爱护下，一一从猴子的棍子下逃脱升天。

猴子吃神仙，神仙吃妖精，妖精吃猴子，一部《西游记》看似荒诞却蕴含着无穷的政治斗争。不得不佩服吴老先生，在几百年前就精确的预言了后世社会的人间百态，想来他也不会想到，他写的小说像极了后世的官场指南。