

千年大运河见证了中华民族深远的历史,悠悠串场河涌动着一脉独特的城市文化。盐城与大运河之间有着紧密的历史渊源和广泛的现实联系。

## 悠悠河水奔腾不息

千年大运河见证了中华民族深远的历史,悠悠串场河涌动着一脉独特的城市文化。盐城与大运河之间有着紧密的历史渊源和广泛的现实联系。

大运河是我国延续千年的南北交通大动脉,是一条保障中华文明连续发展的河,淮盐的运销在大运河发展和繁荣上曾发挥举足轻重的作用,为全国提供了物资和财政方面的有力支持。作为大运河的支流,盐城串场河开筑于唐朝年间,是向大运河输运海盐的直接产物,印记了苏北最早“煮海为盐”的历史。

流淌2500多年的大运河,是一部书写在华夏大地上的宏伟诗篇,也是世界上空间跨度最大、历史最悠久、影响最深远运河类遗产项目。作为大运河盐文化的重要组成部分,串场河及其两岸拥有大量与大运河直接或间接相关的文化遗产,如盐运河道遗迹、盐场遗址、人文遗产、工具和技艺等。这其中,由宋代名相范仲淹主持修建的捍海堤——范公堤属于较为典型的运河文化遗产。范公堤虽失却其捍海之能,但范公堤和范仲淹及他的千古名言“先天下之忧而忧,后天下之乐而乐”已永载史册,流芳百世。串场河的形成与范公堤有关。筑堤自然要取土,取出的土筑成了范公堤,沿堤挖出的地方形成了复堆河,这就有了堤依河立,河随堤行。

历史上,串场河是里下河地区横贯南北的人工内运河道,南自海安徐家坝,北至阜宁庙湾,全长近200公里,穿越盐城三分之二的市域,是串通南北盐场的古盐运之河。古代历朝历代都重视兴修河道,随时确保串场河通畅,因为这条河道承载历代官民赖以生存的经济命脉淮盐。想当年,串场河内运盐通商之船首尾衔接,盐业十分繁荣。唐宝应年间,盐城每年煮盐多达百万石,这座城市因此发展成为东部沿海最为重要的盐业中心。

意大利人马可·波罗在公元13世纪来到中国时,当他看到盐场晒盐的壮观场景时惊叹不已,在日记里兴奋地写下了“在城市和海岸的中间地带,有许多盐场,生产大量的盐。”这个让马可·波罗印象深刻的地方就是盐城。顾名思义,盐城就是盛产盐的城市。据清嘉庆年间《两淮盐法志》载:“其有关

于国计民生者,盐课居赋税之半,两淮盐课又居天下之半。”可以得出盐城地区在当时为国家财政做出重大贡献。

今天,盐城农田虽见不到白花花盐碱,但盐业在盐阜大地却留下深深的“胎记”,那就是盐城的地名。纵览盐城建置至今,除曾短暂更名为叶挺城之外,始终都姓“盐”。围绕盐城,又诞生出盐南、盐东、盐湾、盐河等地名。在盐城的地名中,凡带有或曾经冠以场、仓、团、灶、丁的,大体都与煮盐业血脉相连。无数源于煮盐业的地名,已经将深厚的盐文化深深地烙在盐阜大地之上,诉说着盐城悠久的历史,以及曾经受过的磨难、创造过的辉煌。

千百年来,这条古老的河道与盐城的发展休戚相关,从“农子盐课,皆受其利”的盐场文化,到“舳舻往来,恒以千记”的水上廊道,以及曾经“城市中心”“商贸发达”的热闹鱼市口,串场河无疑是盐城最具标志性的河流。作为盐城的母亲河,它诉说着岁月的沧桑,吟唱着世代盐民对未来的希冀与向往。

进入新时代,我市充分挖掘串场河“盐文化”“漕运文化”“民俗文化”“水浒文化”“红色文化”等,围绕居民休闲、娱乐、健身等需求,打造滨河景观。

凭借着天然的空间优势和人文优势,我市打造串场河海盐文化旅游区,将盐城的文化与故事融入其中,已建成中国海盐博物馆、盐城市博物馆、盐镇水街、欧风花街、盐渎公园、瓢城记忆等一批景点、街区,成为一条流动的历史文脉和水绿交汇、生态宜人的城市景观轴。铁柱潮声、平湖秋色、石桥春涨、登瀛晚眺、杨楼翠霭、瓜井仙踪、范堤烟雨、龙祠胜概,盐城古“八景”历史悠久,文化积淀深厚,如今在串场河风光带也得到复建,为市民休闲生活增添精彩一笔。

悠悠河水穿过大街小巷,串场河早已成为盐城一代又一代人的记忆点。人与河相依、城与河共生、海与河畅通。作为因盐而盛的城市,盐城深入探究运河人文演进历程,大力挖掘串场河盐韵文化特质,必将续写大运河文化带生生不息的千古传奇。

## 水乡大厨

村子里的红白喜事上,都少不了一个重要的角色——厨师,我们这里属于水乡,村里有一个出名的厨师,他很会执厨,名誉很好,大伙儿都习惯地称他为:“水乡大厨”。

水乡大厨的真实名字叫谷富,是个从小腿脚不灵便的人,不能下地干活。那时,冬季水乡里挑河治水的任务大,每年村里都要组织全员劳力,响应号召,浩浩荡荡去水利工地挑河治水,餐饮伙食都是由各村自行负责,于是,大队里就派谷富去工地烧火做饭。谷富心灵手巧,做事会动脑筋,众人满意。就在年年上河工烧饭做菜中,他自学成才,无师自通,烧出了一手好菜,工地结束回家,过年有人家办春喜酒、有人家来人到客,就请他烧菜做饭,他烧的菜可口,无人不夸。村上有人家做红白喜事,也请他烧菜,本村人家请,外村人家请。后来,谷富干脆置办工具,挂牌营业,操起了厨师这行当,水乡大厨便应运而生。

水乡大厨烧菜口味好,会精打细算,在那经济拮据的年代,这也是最受主家欢迎的。水乡人家请他执厨,做事的前几天,他会被主人请到家里,一起商量开菜单的事宜。会来多少人?大小亲戚有多少?准备上多少道菜?他会根据这些置办食材。

水乡大厨每到一家开始做事,他都是第一个来到主家的。有时候比主人家起得还早。来了,二话不说,撸起袖子干活。先是收拾他的工作场地,安排主家抬来两张大桌和一张小桌,系好护衣,拿出刀具案板,食材摆放整齐,一切看起来井井有条很舒服。不到半个时辰,手脚麻利的他就会安排好一切。大小桌上分别放着生熟不一的大肉、蔬菜、调料、豆腐等大件用料,盛满水的一口大缸就放在案板处,以方便舀水。水乡大厨动作利索,只见他在案板上切菜,刀起刀落,案板发出“咔嚓”的声音,就像音乐家在敲击琴键。而切肉又是技术活,切出来的肉要薄厚匀称,肥瘦搭配得当,切胡萝卜、白萝卜丝条,切茨菰片,那是最廉价最麻烦却是最考验厨师刀工的活计。一会儿,大桌上的大小盘盆里盛满了各种食材,不到中午,水乡大厨就将十几桌大菜全部切好配齐,前来帮忙的乡亲们忙完了自己的活,就会来围在大厨前面看他忙活。

宴席开始了,灶屋里热气腾腾,水乡大厨执着大铜铲烧菜,按照事先计划好的一一烹饪、上菜。那时,人们生活条件差,开席前早已饥肠辘辘了,他总是迎合众人的口味,先上一些能填肚子的菜,像虾米卜页、涨蛋糕、海鲜淡菜都是放在前面,肉圆、红烧肉、牛肉这些都是大菜,一般都放在最后,又称为压轴菜。水乡人家一场宴席,多则二三十桌,少则十几桌,但不管桌数多少,水乡大厨都能应付自如,有条不紊。乡亲们夸大厨手艺好能干,烧菜口味好。

水乡大厨执厨不光会精打细算,遇事还会应急。遇上意料不到的事,计划不如变化快,有时,预料中的客人来多了,来少了,那是常有的事。可大厨在这方面的应急能力,是有口皆碑的。一次,表侄结婚,是水乡大厨执厨的,快要开席时,账房先生统计出了实到的客人数,比表兄夫妇俩事先所计划的多出了十多人,按乡下的大方桌八人一桌,就多出了两三桌,怎么办?事到临头,表兄夫妇俩在一旁干着急,你怪她,他怪你,水乡大厨马上说:“不要紧,有办法。”结果水乡大厨将部分明天的菜里各抽出两碗,来不及做的,就在其他菜里多加点辅料,以满足需求。散席时,客人都说酒席办得不错,菜烧得好吃。一场大席办下来,没有浪费,客人高兴,主人满意。几十年过去,水乡大厨在这件事情上做得几乎是滴水不漏。

水乡大厨心眼好,为人厚道。俗话说:“同行是冤家”,他可不这样认为,村上只要是困难家庭的孩子想学这门手艺的,他从不拒绝,尽管招生纳徒,尤其是和他一样的残疾人,来一个招一个,教一个,会一个。他常说,学一门手艺,就等于有了饭碗,自立自强。他对待每个徒弟都是一样的认真,手把手教,严师出高徒,凡经他教导的徒弟个个都是好样的,都能独当一面,执厨烧菜,口碑都不错。

水乡大厨,一个靠手艺吃百家饭的人,没有精湛的厨艺、良好的操守,是无法行稳致远的。这个“水乡大厨”令人钦佩。

串场流水

市区/陆荣春

风车悠悠

盐都/谢建群