

扬子江中“明珠”璀璨

□ 刘干 文/图

长江从西向东奔流而来,在镇江境内拐了个很大的弯,弯出一块四面环水、面积332平方公里的滩涂,因孤峙扬子江中,故名扬中岛。该岛由长江所携带的泥沙堆积形成,是长江上仅次于崇明岛的第二大流沙冲积岛。

岛 人间烟火扑面而来

史载,东晋时初有西沙、中心沙、雷公沙等30多个小沙洲露出江面。隋唐时小沙洲逐渐连成一片大沙洲。宋末明初,沙洲发育成形并不断续长。清晚期,江中船只遇风浪,便可倚洲为屏障,躲风避雨寻得一时太平,故此岛最早称太平洲。

清末,太平洲先后由镇江府、常州府、扬州府交错管辖。光绪30年(1904年),两江总督在太平洲设太平厅,至此太平洲才有了独立建制。于民国元年(1912年)改厅为太

平县,1914年改称扬中县。1994年撤县设市,更名为扬中市。扬中市是江苏省人口、面积最小的县级市,也是江苏省唯一的江岛县。

扬中历史上是个移民杂处之地。据《扬中家族故事》一书介绍,明末清初始有人居,始祖主要来自黄、蔡、胡、夏等15个家族,世代繁衍生息于此,形成今天的33万人口。从无人 的江洲,到孕育了文明的扬中岛,人间烟火扑面而来。



河豚港入江口。

船 驱散灵魂中的孤独

早年的扬中岛,是与世隔绝的无公路、无汽车、无桥的“三无”孤岛,人们像生活在另一个世界,水和沙成了人们最好的伙伴。岛上蚊虫多,而比蚊虫更多的,是孤独。岛民们白天除了农耕、捕鱼、柳编,不停地做事打发时间,晚上累了就躺在船上看月亮、数星星,生活十分单调。受江阻隔,平时想买点柴米油盐等生活必需品都十分困难,若不是渡船,只能望江心叹。

在这种境遇下,总有一股颓唐之气,这个令人深感茫然的年代,支撑人们活下去的唯一希望便是船,出行靠船摆渡,无船寸步难行。因此人们对船有一种生死相依的情感。

谈到扬中航运历史,最早可以追溯到清乾隆年间。乐生洲南沙田氏,开启了扬中水上航运的先河。购置不满5吨的木船在长江货运,直到道光年间,以40吨以上木船由扬中岛出发,经上海入浅海驶往烟台、青岛、大连等北方滨海城市。赚到钱后,又增添了一艘载重量百吨以上的海运大船,由浅海驶向深海。

随后人们纷纷效仿田氏一家,搞起水上运输,岛上航运队伍不断壮大。自民国以后,从运输安全考虑,扬中货船多沿长江内河一带运输,往返于扬州、南京等附近城市,进出口货物多为农副产品等杂货。随着家庭手工业不断发展,民间货运日见增多,于是在扬中就形成了水上“货运帮”。一谓粮食帮,多从事粮食运输,往省内大中城市运输,然后载其他商品回扬中销售;二谓柴草帮,常以两条船绑在一起,载芦苇、麦秆、稻草、蒲草、柴火之类,运往外地造纸企业作原材料;三谓芦苇竹器帮,多为运输竹子、芦席、竹器、柳编等手产品到南京、安徽、浙江等地出售。因离镇江、扬州及京杭大运河较近,扬中很快就发展成为长江上独具特色

的水上航运重镇、货物中转站,富商大贾的踏板地,船娘泊舟系统的逍遥津。

据早年扬中航运部门统计,新中国成立前,扬中运输船有280多艘,渔船200余艘。在扬中无桥于外界联系的情况下,这些船给人民生活生产提供了极大的方便,成为扬中赖以生存和依靠的“亲人”。新中国成立后,随着科技的进步,船也不断升级,从木帆船到水泥船再到铁壳船,动力也从人工改为机械牵引,人们的生活也逐渐好转起来。



扬中汽渡。

俗话说:“长江无风三尺浪,跑马行船七分险。”水上运输不比公路运输,风险大,事故多,即便是田氏家族,也几遭船舶倾没之灾。再加上货源不足,航运效益低下等诸多原因,近些年从事水上运输的人越来越少,大部分船民弃船登岛,定居在岛上,或办企业,或从事养殖业,或种地养家糊口。

在困难年代,是船养活了扬中人,船是有恩于扬中人的家园,是亲人。回望过去,尽管充满血泪、执着、爱恨、挣扎,但依然让人热泪盈眶,深深感谢自然赐予了江岛,生活赐予了船。



江中货船。



泰州长江大桥。

桥 承载幸福生活梦想

扬中人崇拜桥,不是偶然的,而是长期受岛上生存环境的影响。西来桥、丰乐桥、彩凤桥、新风桥、建设桥、万福桥……一个弹丸之地,含桥的地名竟达七十多处,可见扬中人对桥的崇拜渴望程度,不亚于对改变贫困生活的渴望。不过,在扬中造型各异的众多桥梁中,历史久远、名声显赫的,当属栏杆桥。

栏杆桥,因一侧有长江古渡,而名声在外。据《扬中县志》记载,栏杆桥古渡始建于清乾隆元年(1736年),初有私人一只小木船摆渡,后改用木帆船从事客货渡,往返于栏杆桥与丹徒新港之间。新中国成立后,于1956年栏杆桥渡口由私营改成集体,归属县统一领导,渡船换成轮船拖带的木趸船。1957年下半年,扬中栏杆桥至丹徒大路汽渡通航,岛内外小型汽车可

以通过汽渡进出江岛,从此扬中结束了无汽车的历史。

尽管汽渡码头每天客流量高达数百人次以上,再加上岛周围大大小小十几个民运渡口共同运行,却依然满足不了大量客货进出江岛的需求。一旦遇到暴风雨或大雾天气,往往几天封航停渡,给人们生产生活造成极大影响。“扁舟天堑渡,浪激客心焦;对岸百弓地,隔江千里遥。”这是当时岛上出行难的真实写照。在严酷的现实面前,扬中人渐渐明白“要想富先修路,建造大桥是首步”的道理。人们默默地期盼,有朝一日江上“彩虹飞度”,从根本上解决出行难的尴尬。

岁月转身的速度真快,惊觉之间,已是1994年秋天,翘首以盼中,扬中长江大桥在栏杆桥渡口原址上建成通车,结束了

扬中无桥的历史,渡船过江不再是人们出行的唯一选择,同时也标志着曾经辉煌两百多年的栏杆桥古渡,随桥入岛伴潮归,完美的退出历史舞台。

改革开放后,扬中人抓住机遇,桥越造越多,越造越大,夹江两岸先后建起了扬中一桥、二桥、三桥、四桥和横贯江岛腹地的泰州大桥等重要工程。一座座跨江大桥,宛如凌空的绚丽彩虹,成为江面上最美的风景。

而今,站在栏杆桥(系1981年重建的混凝土拱桥)上,抚今追昔,沉湎思索。谁也没有想到,原本羸弱不堪的孤岛,忽然间生发出“一环两纵、一岛五桥”的“南桥北渡”的大交通格局,成为江苏省跨江大桥最多的县级市。过去那段惨痛到无法回望的无桥遭际,成为扬中人不能忘却的记忆。

食 吃得河豚肉不念天下鱼



扬中大桥。

扬中江鲜丰盛,得益于长江。无论平时生活还是家中来客,餐桌上都是鱼唱主角。吃鱼讲时令,一部《十二月鱼谚》,爆红了扬中美食真谛:“正月江鳊肉头细,二月鳊鱼肥不腻,三月洄游河豚鱼,四月刀鱼补身体,五月鲥鱼加葱泥,六月白鱼吃肚皮,七月鳊鱼鲜如鸡,八月鳊鱼滋无比,九月螃蟹成熟期,十月鲫鱼炖猪蹄,十一月草鱼打牙祭,十二月青鱼吃尾鳍。”这鱼谚,读起来都让人垂涎。

被誉为江鲜之首的河豚,从古至今,受人追捧,究其原因 是其肉多刺少,肉质细嫩鲜爽,味美独特。民间有“陆地鸪鹑羹,水里河豚鱼”之说。然而令人遗憾的是,河豚含有剧毒,古称“杀人鱼”。此物别说吃了,听起来都让人毛骨悚然。可许多人就是有奇怪的心理,越是不被允许的,越是心里惦记着,成为许多人舌尖的向往。苏东坡说,即使死,也值得品尝一口河豚。日本人吃

河豚更是疯狂至极,有日本古诗云:“昨夜共君食河豚,今朝我来扶尔梓(棺材)。”可见追求美味,不分国界,为满足舌尖之欲,竟然愿意舍弃卿家性命,这些古人简直到了无以复加的地步。

究其原因,是古代火烤水煮烹饪技术简单落后,中毒率高,而今科技发达,烹饪方法特别讲究,厨师必须经过培训持证上岗,才具备烹饪河豚资格,中毒率可控。河豚毒主要分布在血液、鱼籽、眼睛、内脏等部位,一条河豚从进厨房到上餐桌,要经历十几道工序,高温烹煮并不能降解河豚的毒性。因此,食用最繁琐也是最重要的并非烹饪,而是万无一失的食材前的清洗准备工作。稍有不慎或处理不当,食客就有中毒丧命的风险。故在扬中,烹饪与河豚有关的菜肴,都是厨师在食客面前先品尝,确保没有问题后才送上餐桌,让食客吃得放心。

河豚不仅营养丰富,还有食疗作用。据说,河豚肉能治疗痛风,特别是带有肉刺的鱼皮胶质,有补虚、益脾胃的作用。常吃,壮人筋骨,旺人精神。

每年清明前后,到扬中寻幽访胜者,络绎不绝,来者多是冲着河豚而来。一人独酌时,一碗河豚面,配份凉拌秧草、马兰头,大快朵颐,既经济又实惠,且有鲜香浸染。若亲友欢聚,几瓶花雕酒,一桌以河豚打头的全鱼宴,包准食客们吃后,脸上大写着“一朝食得河豚肉,从此不念天下鱼”的满足。

我第一次吃河豚就在扬中,那时候,已是初夏,河豚已过了肥美旺季。朋友邀请我和几个同事在二墩港河豚馆小座,服务生把河豚端上桌,我试探性地吃了一只,口感之鲜美,让人欲罢不能。河豚饱满,汤汁爽劲,吃上一只,再用汤汁泡米饭,就让人灵魂出窍。

现代文明中,一些美食遗存湮没得很快。但在人们心目中,扬中的江虾、刀鱼、鲥鱼、鲈鱼、蟹黄汤包等老味道,一直经久不衰,与河豚邂逅在一起,就产生了让人欲罢不能的人间至味。

扬中菜尤其注重搭配,力求性味相宜。譬如翡翠河豚,当以秧草配之,如以其他绿叶搭配,则性味索然。秧草独特之处在于它能吸收腥味和鱼毒,因河豚腥味重,用秧草和蒜籽可以解其腥、去其毒,吸收了草香和蒜香的河豚,味道更加鲜美。所以在扬中菜谱中,凡沾腥的菜肴都离不开秧草,如秧草河豚、秧草河蚌、秧草鱼丸等都在舌尖上碰撞出奇妙的“火花”,回味无穷。

转 笃力奋楫再远航



扬中港吊装码头。

然;自然清新的省级园博园、碧波荡漾的朝阳湖、飘荡着阵阵欢声笑语的滨江公园等一批江畔“绿肺”、天然“氧吧”,让游人处处“森”呼吸,直抒胸臆,心神俱醉。不由让人想起了我国著名社会学家费孝通先生来扬中时书赠扬中的题词:“大江奔腾欲何至,天落三岛集于此;放眼碧波千万事,太平地处太平时。”

2019年,扬中跻身全国县域经济百强县行列,位居第64位;2019年中国县级市全面小康指数前100名,扬中以第8位名列其中,直接进入前10强。

矗立扬中岛,犹如站在一艘巨轮上,耳畔涛声依旧荡漾,悠悠帆影在百舸争流的时代大潮中,从远古迤邐而来,正奋楫扬帆向未来自信驶去。