



水漾霜风冷客襟，苔封战骨动人心。河边独树知何木？今古相传皂角林。  
这首诗是“南宋四大家”之一的绍兴进士、国子监博士杨万里所作。  
皂角林战役是一场反对民族掠夺、兵员以少胜多、军备以弱制强，将帅虽身陷重围、却镇定自若，很起鼓舞作用的战例。自宋以来，皂角林保卫战一直是向青少年进行爱国主义教育的好教材。

## 皂角林究竟在何处

高惠年

### 皂角林战役概况

宋绍兴三十一年(1161)，金帝完颜亮率十余万金兵南侵，南宋名将刘劭时任江淮浙西制置使镇守淮东，闻敌犯扬州，心急如焚，立即率兵还师瓜洲。恐人心不固，又派人将妻子从镇江接来，所作所为，使部下勇气十倍。刘劭在瓜无日不战，将士刚毅勇猛。当金骑来争皂角林时，刘劭命部将蒋和仲、吴超、王佐等以步兵一百零四人埋伏林中，待金骑进入伏击圈，霎时强弩齐发、箭箭中敌，金兵虽人多，又拥有盔甲战马，奈因运河岸仄，非骑兵之利，而大败之。金统军高景山被斩，数百人被俘，宋军民扬眉吐气。

可惜，这具有光荣盛誉的皂角林，却销声匿迹850多年。有文章甚至说：由于水流的冲击，早经坍入江心，难以寻访。”笔者通过查阅史料，实地走访，认为皂角林依然存世，只是被沧桑岁月的尘埃掩盖而已。

### 皂角林在扬子镇南

《嘉庆瓜洲志·疆域》载：扬子桥铺，在扬子镇；皂角林铺，在扬子镇南；四里铺，在陈家湾北；花园园铺，在瓜洲城西；瓜洲镇铺，一在南门外，一在北门外；八里铺，在六浅南。“这些铺”，对瓜洲一带人民来说都是耳熟能详的地名。如四里铺与陈家湾、八里铺与六浅，中间都只相隔约二里范围。因此，皂角林以扬子镇注，不会超过二里路程。况且，皂角林只有一处，怎能说“早经坍入江心”了呢？

### 皂角林在瓜洲城北

《瓜洲续志·山川》篇也有“皂角林，在城北”的记载。“城北”该志虽未注城界，但有《瓜洲册余半城图》可参考，此图系统志作者根据“幼岁往来知之”和“参以税关地图草绘”而成，其准确性不言而喻。图上标有废城、北门、瓜洲镇署、越河街、由关闸、新开盐河、陈家湾、四里铺等地名，虽然前4个地名湮没，但遗址皆在，没有坍入江，其方位就在今通机厂范围附近，志书上喜有一行“由关闸，该地因称关口，并有关上、关下(街)之名”文字可稽。至于关下、关上(并入陈家湾)、陈家湾、四里铺等处仍为今水运要地，建屋设店，居民生活正常。

《瓜洲续志》还载“龙舟堰，在城北，久废”，而《嘉庆瓜洲志》却载“龙舟堰，在瓜洲北二十里”。同是“城北”，却有二十里之距，足见在“城北”的皂角林未坍入江心。

### 皂角林在八里桂花村

笔者根据“皂角林铺，在扬子镇南”的记载，曾于2006年春专门跑了一趟位于扬子桥南不远处的桂花村。因在上世纪五十年代，笔者经常从古运河大岸往返扬州、瓜洲，让我留下最深记忆的是桂花村一棵雄伟挺拔的皂角树。加上上世纪六七十年代又在八里工作七八年，凭借对这里人熟、地熟优越条件，走访了古运河岸边的新河、荷花、贺庄3个组的干群。因皂角树木材坚实，寿命可达千年，被誉为“活化石”，大家异口同声告诉我，解放初这里皂角树很多，前后三庄的人经常来捡皂角回家代替肥皂洗衣裳。至于河边有多少皂角树，有的说三四十棵，有的说七八十棵，也有说头二十棵。可能因年龄、住址不同而产生差异，但足以证实这里确曾有皂角林，只可惜因三年自然灾害，而被统统锯光了。虽是一件憾事，但至今能证明运河边有皂角林的仅此一处。

### 皂角林在古郡城南

《嘉庆瓜洲志》卷二《山川篇》“扬子桥”条目旁注有宋朝柳淡的诗：“楚塞望苍然，寒林古戍边。秋风人渡水，落日雁飞天。”为何用军事题材的诗放在这里作注？经了解，在皂角林的东面，昔有一座半亩田大的圆形荒坟，当时这里没有桃树，村民却称其地为“桃花地”或“四方地”。当时这里小孩上学，大人购物都得去扬子桥镇，但都害怕走这里，宁愿多绕路也不敢去闯荒坟这块野地，谁也说不出其中理由。难道是借用隐语将血色比成桃花，以忌讳血流遍野的惨烈？难道是为了祭祀战乱中死去的魂灵而易名四方地，祈祷和平？多年前在这里筑马路、平整土地挖到多具裸葬尸骨，难怪居住在附近的村民，解放前太阳落山就不敢出门。按理说，只有发生突发性的、非正常的、大量的杀戮才会令人胆怯。纵览历史，令人生畏又道不出理由的，唯皂角林战役才具有上述特例。

### 皂角林应还原历史

“皂角林坍入江心”的讹传，可能因《嘉庆瓜洲志·衙署》卷里载有“皂角林，在郡城南三十里”一行字所误，完全是志书作者引用唐史造成的。当年扬州郡城的方位、范围均不同于今扬州。例如《瓜洲续志·山川》载：“三汊河，在瓜洲城北十六里。”而《嘉庆瓜洲志·疆域》说：“扬子桥在瓜洲城北二十五里。”其实，三汊河、扬子桥同在一处，造成里数差讹的原因，志书作者在引文末已作了解释：“仍沿旧志之误。”再说，皂角林因发生过重大历史事件，是具有重要纪念、教育意义和史料价值的遗址，如果真坍入江或地名更换，志书上不可能疏忽遗漏。以《嘉庆瓜洲志》《瓜洲续志》为例，坍江或更名的地方都记载得清清楚楚：“花园港，在运河口东南，今已坍入江矣。”“通江闸，闸有二石尤巨。闸废，一石犹存。”“棘林寺，在新坝。宋咸淳间建，今改火神庙。”“七濠口，尽付洪流。”等等。

皂角林是祖先留下的历史文化遗址，人人都当珍惜。既然皂角林“坍入江中”没有真凭实据可稽，就去伪存真，还原历史。

## 共和春的饺面

储怀明

扬州人吃早餐，称之为吃早茶。初到扬州的外地人，听了一头雾水。赶赶的，起了大早，来到茶社、面馆，陡然发现，各家早已座无虚席。桌上，两三知己，三五好友，认识的，不认识的，各自泡上一杯或一壶绿茶，点上一盘干丝、一笼包子或一碗饺面，边吃边聊，慢慢悠悠，细细品，不足个把小时决不散席。着实让外地人领略了扬州“皮包水”的功夫，羡慕扬州人日子过得休闲、惬意。

扬州人吃早茶的习俗，成就了扬州的美食小吃，其中十多家百年老店传承至今，生意越做越红火。富春的包子、冶春的蒸饺、共和春的饺面等，各具特色，各领风骚。

说起饺面，走南闯北，面是面，饺是饺，独到扬州，才有饺面这一说，而这正是共和春面馆的创始人王学成当年所独创。

王学成，原是一面馆的伙计。解放前，电动机面还很少见，擀面全凭手工。小的面店用手擀面。大的面馆是先将面粉和水揉成团，然后将面团放在一特制木凳上，凳上有架，装上一根粗木杠，人工操杠，一上一下，进行擀压。其动作张弛有度，匀力发劲，人在上起伏跳动，面在下滚压变薄，人跳面动，人称为“跳面”。

王学成聪明好学，做事“板扎”，其跳出来的面，皮薄而不失韧劲，条条不黏不断，滚水出锅，滑而不烂，且有咬嚼。上至老板，下至站汤锅的大师傅，莫不喜欢。慢慢地，他从学徒升为伙计，从伙计变为大师傅。久而久之，王学成的大号被人忘了，而王跳面，成了同行和老食客口中的称谓。

通过十几年的打工，王学成做事勤快，省吃俭用，慢慢地有了些积蓄。于是婉谢了老板加薪挽留，在上世纪30年代初，于老城区市中心蒋家桥，开了一家“四季春”面馆。

虽说做了老板，但早几年，店中所用之面，仍然是他亲手制作。由于纯手工，因而和面、揉面、醒面、压擀面、切条成型等，少一道工序，面不是不匀，就是失去韧性。揉面、醒面，火候不到，皮薄毛孔不开。毛孔不开；“四季春”的另一秘方，沸汤吊虾子，其虾子鲜渗透不到面骨里，其面的香鲜出不来。跳面制作，几十道工序走下来，一个工人，一天最多只能出一包半面。故老扬州人遇到老烟枪，虚虚地问道：“老太爷，你一天抽多少烟？”老烟鬼哈哈一笑：“共和春的跳面，不多不少，一包半。”

共和春的面，讲究的是沸汤虾子。王学成深谙维扬菜调汤的“诀窍”，在过去，做菜调汤，没有味精、鸡精，维扬菜的大厨全凭自己的本事，用猪大骨、猪排骨、草鸡等熬制“高汤”“清汤”“混汤”，做菜出锅的鲜头，全凭“汤”来调味。王学成凭多年的耳闻目睹，在做面中领悟到“面是沸水跳，汤要虾子吊”。每天清晨，未开张，先烧汤，升火热锅，趁热用生姜片擦

净锅口底尖的铁牛锅，注入清水，挖几大勺虾子下锅，煮沸十多分钟后，将虾子的鲜味释放出来，才招呼前台卖筹子下面。宽汤窄面，其下锅面的毛孔，吸尽虾子的鲜味，面的香味与虾子鲜味交融相合。

虾子的制作，是共和春面的另一绝活。虾子必须在伏天派专人去高邮湖、邵伯湖收购。进入夏伏天，湖虾孕子，粒饱浆满，鲜味顶足，采用大太阳曝晒干燥，决不用锅炒干。而贮存干燥虾子，用的洗净陶缸、陶坛，缸内投放明矾、蒜头，防霉防虫。再用银皮纸扎口密封，让其自然发酵。贴上编号标签，依次开坛食用。存放时间不足，决不开坛。开坛投料前，再用碾槽碾碎，破壁出鲜。

调汤成功，下好扬州的阳春面还远远不够，熟面的作料不能“搭浆”。王学成用的酱油，选老酱坊发酵酿的老油，买回后，加葱姜香料熬熟；猪油一定选上等板油熬出；麻油必用小磨的；胡椒请老食客、大德生药店老板亲手选料，碾粉专供；秋冬配以蒜花、春夏捣烂蒜泥用于起香。

扬州的老食客，每每到共和春吃饺面，看到那些慕名而来外地客，吃完了面，捞光了馄饨，嘴一抹，弃汤不顾，准备开走，老食客摇摇头，一声叹息，低头端起自己的面碗，把个面汤一小口、一小口吮吸着，慢慢咂咂品味，把刚要走的本地人看得“木住了”；面汤也能品味？疑惑着，也学着老食客，浅浅细抿上一口。哪知一口下去，鲜的、辣的、麻的、香的，在舌尖上轮番回味，入肚后，一股热流通体爽透。顿时重入座，一口接着一口，直刺碗底留下的数粒虾子，意犹未尽，只好咂咂嘴，一步三回头走出店门。

王学成在做好阳春面的同时，又推出了虾子馄饨(外地有称饺子、云吞、抄手等)。馄饨皮是王老板的拿出好戏，皮薄而滑。其馅选上好鲜猪肉，去皮剔骨剁碎，放老抽、麻油、葱姜末等，徐徐掺入冷水，用手臂搅拌，直至成泥发黏。说来也怪，在搅拌前，王学成总是用碗舀一碗食碱水，兑在肉泥里，兑多兑少全凭感觉，且春夏秋冬各不相同。徒弟问他，他总是笑而不答，只是告诫，用心看，分时尝。学徒的没有三五年的琢磨，不敢放碱。

包馄饨，更是有讲究。圆形的饺皮，大师傅一手托皮，一手用一头扁、一头尖的竹片，挖一块馅抹在面皮上，左手合掌一捏，右手用竹片尖那头，一带一捺，一个馄饨包好。高手的师傅，一分钟，飞花似的能包几十只。而包出的馄饨，边似荷花，底若金钱，形如雀头。沸水下锅，稍许，浮上来，个个头向上，犹如出水芙蓉。一开始，王学成和其他面馆一样，面是面，饺是饺，后来发现，许多顾客在吃面，吃饺中犹豫不决，各来一碗，不仅价格高，且量大，吃不完浪费。王学成灵机一动，在面里放少量馄饨，兼而有之。于是，扬州小吃就有了饺面一味。

一代又一代的扬州人，沿袭着祖辈、父辈习惯，隔三岔五的，赶到“共和春”尝着、品着，那黏而不烂的阳春面，那柔滑鲜嫩如出水芙蓉的馄饨，那鲜的、辣的、麻的、香的虾子面汤；仍用那外地人听不懂的老食客与站锅大师傅的对话：如“免青”(不放青蒜花)；“免辣”(不撒胡椒粉)；“重辣”(胡椒粉加量)；“宽汤”(面汤多)；“半汤”(汤少面多)；“脆面”(下面锅，一滚就捞)；“双咸”(酱油重些)；“干拌”(不放汤)等行话切口。



绘图 沈江江