

中華錦繡江山(四)

暨社珠湖話高郵

●費雲文

地靈人傑濟濟多士

高郵人才薈萃，難以列舉；以文學德行見稱的清代尚有夏氏與楊氏。夏氏以夏之蓉、夏子錫爲最知名，二人均中進士，爲文學侍從之官。（之蓉纂修高郵州誌，子錫則修再續州誌）。楊氏以際春及福臻最知名。際春於同治丁卯年中舉人，文學品德均爲人敬仰，且能慷慨上書言事，爲左宗棠所賞識，曾遺有「澹雲山房詩草」一卷。福臻於光緒庚辰年中進士，博學能文，也是個慷慨激昂的敢言之士，曾於甲午戰敗之後，上疏痛陳軍旅積弊，獲慈禧太后召見嘉勉。著有「漢書志疑」「竹軒詩存」等書。尤重視家庭教育，有子七人，其中二人中進士，一人中舉人；北京人士談到家教，都以他爲範例。

民國以來，以文學著稱的，當以高樹敏、高明父子爲最。樹敏曾任高郵第一屆縣議會議長，「三續高郵州誌」，即由他主修。（爲筆者中學時的國文老師）高明教授則研究經學，卓然有成，來臺後，爲學界所景仰，成爲最知名的「國學大師」。

服務地方，素有名望的，有馬氏、王氏、董氏三家。

還有曾經當選爲江蘇省議員的吳濬、吳輔勳、董仲薪、張才魯。

馬氏爲馬維高、馬士杰父子。維高本是貧窮人家。十九歲後，獨能以精於會計，然諾守信見重於人。於是凡是高郵的各項公益義舉：如育嬰、義倉、仁船（義渡）、恤養等，都由他承乏，擘畫經營，都能卓有成就，亦有盈餘。對於營建堪輿，也頗精到。縣中文廟、學校、古蹟，大都由他監造，費省工堅，規模宏廓。尤能慷慨解囊，濟人急難。其子士杰（字雋卿），清末舉人，與海安韓紫石、南通張謇交往甚密，在韓紫石當江蘇省長時，他曾代理過民政長（相當民政廳長），承他父親的志業，對地方公益事項，也相當盡力。

王氏則爲王榕桂的弟弟老二鴻藻（字蘊之），曾當選國會衆議員、江蘇省省議員。聰慧有魄力，辦起事來，大刀闊斧。辛亥高郵光復以來，他以議員的身分，在高郵發起創辦電燈廠、電話局、福運輪船公司（直航鎮江），又數次前往南

京，請求批准成立縣立中學；使高郵生氣蓬勃，子女可以有在家鄉深造的機會。此外，運河堤防工程，災害救濟等公益事項，他和馬士杰都奔走不遺餘力。爲地方上著名的士紳。抗戰勝利，中共新四軍第一次進入高郵城，他二人就被鬥爭；士杰回家後病死，蘊之當場慘死。

董氏以董增祿、增儒、增傳和贊堯爲最知名。增祿是清代舉人，曾任官長蘆鹽大使，本是個「肥」差事，但他看不慣官場應酬黑暗，棄官歸隱教子。贊堯就是他的兒子。增儒曾於民國初任國會衆議員，後入銀行界服務。增傳則爲江蘇省第三屆省議員，參加國民革命工作，北伐軍進入江北，他潛赴敵後策反孫傳芳軍隊，下落不明（一說已殉難）。贊堯，民國十年後，他在堂叔增儒（山西運城中國銀行經理）的關係，進入銀行界，並且參加中國國民黨，參與收回漢口英國租界的運動。民國廿四年，在他任職南京江蘇銀行時，辭去職務，赴日本入早稻田大學學院進修，獲得學位後歸國，入經濟部工作，曾經代理企業司可長。抗戰勝利後，主管南京區經濟方面接收事宜。民國卅四年九月，由翁文灝推薦，任江

蘇省建設廳廳長。為高郵人多年來在外服官公務最高的職務。當時，百廢待舉，這個廳長並不好幹。他却能把握重點，先從交通與水利上着手；於是，修築公路、恢復航運、培修蘇北運堤、疏浚蘇南運河、興修沿海海塘，並且迫使妨碍修路的鎮江英商遷地，逐漸改進鎮江的市容，民國卅七年秋，江蘇省政府改組，他離職去上海，一度應中國蠶絲公司之請來臺灣籌建綢紡廠，因「二二八」事件而返回上海。民國卅九年，他受聘為私營上海滬太長途汽車公司經理，次年因冤案入獄。後來得到平反。任中共的上海市普陀區政協委員。

高郵自晚清廢除科舉，興辦學堂後，對教育相當重視，自光緒卅二年起，即有教育會的組織，由參加的會員（從事教育人員）公推會長，主持會務，清代當選會長的為吳玉堂、詹鼎、茆彥良、秦恩霖、副會長高哲、李佩芳。民國以來，正會長高樹敏、沈樹毅、王業修、費恩洋、副會長高哲、葛威、陸恩豫、金龍文。

實際從事教育工作，主持學校的：縣立中學為徐燾（字季敦）、沈祓（字滌生）、耿同霖、宇文灝、謝耀華等人。縣立師範為：徐燾、董增侃（季陶）、孫雲驥（字石君）。縣立女子師範為：孫維賢（仰蓮），創辦私立忠勇初中的：蓋慶成；私立珠湖中學：王宇青；私立淮南農業職業的：蓋慶成。

目前在海外的知名教育學者，有徐燾、沈亦珍。來臺灣的有高明（大學教授、著名國學家）、孫雲燾（藥劑學權威、教授）、王宇青（曾任

國立歷史博物館長，研究我國歷代衣服，卓然有成，為國內著名專家）、夏美馴（曾任歷博館研究室主任、國立藝專教授，研究歷史文物、藝術，蔚為專家）、費雲文（字嘯天，國劇專家，並擅長傳記文學）。現今尚任高級軍職的有中將一人，少將四人。

多年來在臺主持同鄉會服務同鄉的，有譚輔烈（黃埔一期，陸軍中將、騎兵獨立旅長）、居思宜（律師）、吳繼明、郭意誠、晏東瀛、蓋永生及王宇青等人。

此外，還有兩位本不是高郵人，但在高郵有義行，在高郵結婚，也成為高郵人的：一個是楊崑嶽，一個是王（待考）營長。

楊崑嶽來高郵求職（筆者記得上小學時候，他曾寄住在家父服務的體育場內），擔任縣府警衛中隊長職位（相當上尉連長），有一次，駐在高郵的省防軍（可能是孫傳芳的部隊，家鄉人稱為「外營」）的一位營長，與縣府發生誤會，起了糾紛，居然派兵到就在縣衙門口的警衛中隊部將楊隊長活捉了去。事先地方上已經得到消息，憤憤不平，都支持楊隊長不必妥協，強力抗拒。隊中同仁甚至弄來機關槍架在進入隊部的門口，準備不惜一戰。楊隊長恐怕一經衝突，則生民塗炭，乃即力排眾議，嚴禁還手，聽其蠻橫施為，五花大綁捉去遊街，解到營部拘押。

民眾見此情形，大受感動，主動聯絡地方士紳（家父也在內）向「外營」交涉，將他保釋出來，連夜避往揚州。然後再與營長溝通調解，冰釋誤會；一面由縣府及地方具呈省府及「外營」

長官，將該營長調離。才平息了一場紛爭。

當我看到楊隊長由揚州返回高郵時，民眾熱誠的來道歡迎的盛況，不禁深深的感受到「捨己為人」的可貴，也才瞭解「義」的真正意義。楊隊長和高郵的著名文化人朱小漢（就是日蓮教在臺主持人之一的朱萬里的父親）的妹妹結婚、生子，也就自然成為高郵人了。

王營長的故事是民國十九年我上中學的時候（是不是姓王，或者姓吳，尚待考），當時本縣黨政機關提倡破除迷信，擬將縣城隍廟改為學校，先將神像拆毀，却引起一般靠「神」斂財的人不滿，發動城鄉的土豪、農民和些流氓人等，以維護神道為訴求，有大規模抗拒舉動。縣府請求「外營」派兵來城鎮壓。王營長得知抗議人羣將自備棺木，自穿壽衣，手持香煙，直逼縣府請願時，派兵控制街道，不准行人通行，架機槍於通道之處，自己全身武裝，直立街頭，一股大敵當前的態勢，以為嚇阻。當時，學校停課，商店罷市，一場大禍，有山雨欲來的壓迫感。

我也放學回家，只見家父仰望灰暗的天空，無限焦灼，唯恐槍聲一響，不可收拾。

但是，王營長却於千鈞一髮的時刻，非常冷靜的下了個放下屠刀的明智決定。那就是當他見到抗拒的隊伍衝上前來的時刻，立即下令隊部撤退，不加阻攔。抗拒和旁觀的人羣，響起一陣震耳欲聾的歡呼。使得父親聽到後，展開了愁眉，露出了安慰的笑容。他表示：「一場浩劫，可以免去了。」

事後，高郵縣長王龍設計說服為首者，撤退

請願人羣，城隍廟也恢復了舊觀。王營長自動辭職，却被高郵人盛情挽留，一個小商人，自願將獨生女招他為女婿，他正無處投奔，也就應允入贅，做了高郵人，並且皈依了佛教。

香純紫蟹雙黃蛋

高郵因為有個面積達到一百廿萬畝的大湖，所以有些與湖有關的特產。魚類有青、鱖、鮑、魴、鱸、鰻、黑、鮓、梅鱚、王瓜、銀等魚。其中尤以鰻（又稱鰻魚，有黑色斑紋，肉極鮮嫩）、王瓜魚（白色，很小，無骨）、銀魚（銀色小魚）為一般所罕見。另外蝦、螃蟹也多出產。蝦有大爪、清水、白米、風蝦多種，其中白米蝦雖小，却特別鮮美。製成蝦米蝦子。蟹有湖蟹、河蟹之分，個兒大，肉質嫩，蟹黃酥，蟹油香含有較高的蛋白質，在北宋年間，就很有名氣，秦觀曾送糟蟹給蘇東坡，詩人唱酬，也有：「香純紫蟹供杯酌」之句。

高郵人吃蟹的方法很多，除了蒸煮好，剝剔蟹肉，蘸薑醋外；還有蟹黃肉包、蟹黃汪豆腐。甚至油炸、酒醉等吃法。尤其酒醉，製法特別。捉到蟹，先讓牠在水裏爬上幾天，排淨體內的污物，再用刷子刷去體外的泥垢、細毛，然後放入壘中，加上適度的燒酒、醬油等佐料；埋入地下一兩月。就可以開壘取用了，那時，香氣撲鼻，蟹殼黑的發亮，蟹肉如醬泥，又清涼又鮮美。成為外銷的珍品。

除了魚、蝦；水中的植物也很豐富。有蘆、蒲、荻、菰、芡實、菱角等，最有名的別處少有

的是純菜和萹蒿。純菜，就是「香純紫蟹供杯酌」的香純。是相當名貴的素菜，晉代的張翰曾有「純鱸」之思的典故，現在還有「香純湯」的菜色，不過在碗面上飄幾片純菜而已。純菜別地也有，不過少見罷了；萹蒿則是高郵湖的特產，生長在湖邊，清明節後，長出一二寸長的苔子，摘下來，素食、涼拌或青炒肉絲；香、脆、嫩，濃淡都適宜，令人吃了齒頰留香。

因為有廣大的湖灘和湖邊植物，所以也有依湖為家的水禽「野鴨」和「鷓」。野鴨每年秋冬之交，飛到湖灘上住宿。成為漁民捕捉的對象。肉質比家鴨香、酥，紅燒或炒肉片都很好。高郵人還有種習俗，每年歲末，常用野鴨子為禮品，送給親友的。除夕團圓之宴，也多有野鴨肉、火腿肉、茨菇（莖類植物）切成丁，合煮成湯，取名「鴨羹湯」為主菜的。

「鷓」，比鴿子小，腿長、嘴長，生活在湖灘的蘆葦之中。本來只有胸脯一塊肉可以吃，但用香料燻吃，特別的有味。尤其春天桃花開放時最好吃，又名「桃花鷓」。現在大陸作家汪曾祺同鄉，曾經撰文說：「我一輩子沒有吃過比「桃花鷓」更香的野味了」。

除了野鴨，還有家鴨。因為境內溝渠河汊縱橫交錯，正是家鴨嬉逐覓食的好地方，所以培養得體型長大，非常強壯，能够躍入水中，覓食小魚蝦，甚至小螺小蚌。又名「大麻鴨」。品種上與北京鴨、紹興鴨並稱為我國三大名鴨。下的蛋往往是「雙黃」，所以叫「雙黃鴨蛋」，遠近馳名。高郵民歌手夏國珍曾經唱出「數鴨蛋」的民

歌，以誌其事云：

「高郵麻鴨肥茸茸，
臊肥那個體胖個兒壯；
生下鴨蛋圓溜溜，
溜圓那個蛋黃裏有雙黃；
呱、呱、啾啾啾來，啾啾啾來，
高郵特產雙黃蛋，
啾啾啾來，啾啾啾來。」

豨薟陳瓜是醉鄉

高郵除了「純菜」，還有一種「豨薟草」，能够製成藥酒，醫治關節痠痛、四肢麻木、腰膝無力、高血壓及皮膚濕癢等症。據明代李時珍所著「本草綱目」談到「豨薟草」說「諸州所說皆云性寒，獨文州、高郵云性熱無毒」。正因為如此，所以特別珍貴，「豨薟酒」也特別有效，為外地年長者歡迎，成為高郵特產之一。高郵生長「豨薟草」的地方很多，可謂遍地皆是。但以城內公園內的「狀元墩」最好，製出來的酒最著療效，也最色、香、味俱全。（該地是宋代中狀元的高郵人趙倫的故居，有個土墩）。

除了「豨薟酒」，還有「陳瓜酒」、「糟麩酒」、「真乙酒」比較著名。「真一酒」，本是蘇東坡所造，「酒史」說：「真一酒，米、麴、水三一而已」，實際上是種「米酒」。蘇東坡曾有詩讚此酒曰：「人間真一東坡老，與作者州從酒（好酒代稱）名」。秦少遊和東坡對飲，常用此酒。人們就用東坡的配方與釀法，造成此酒。

「陳瓜酒」就是「木瓜酒」。以糯米、小麥、木瓜爲主要原料，酒性溫和，味道醇厚。可治筋骨、風濕病；婦女分娩時，還可以用牠代替艾湯，收藏越久越好，好像陳年紹興和紹興酒的關係一樣。「陳瓜酒」也成了高郵的名產。據說李鴻章有一次到了揚州，特地請揚州知府派人到高郵運去十壘「陳瓜酒」，酒席之間，酒壘一開，香氣撲鼻，羨煞座客。清同治元年（一八六二），曾經送到巴拿馬博覽會展銷，獲得獎狀。在李汝珍所著「鏡花緣」小說中，列舉全國五十多種名酒，高郵就有「陳瓜酒」和「豨茜酒」兩種。

「糟燒酒」也是高郵的特產，與「陳瓜酒」有關。「陳瓜酒」生產過程是：「夏製麴、秋備米、冬釀酒、春吊糟」。「糟燒酒」就是從「春吊糟」的「糟」，經過蒸餾過程，產生出來的燒酒，爲了增加產量，也可以加入大麥和高粱，與「糟」一齊入鍋蒸餾吊酒。酒是白色，比「陳瓜酒」烈，比一般白酒多一份糟香，和大麴酒風味不同。

最近，高郵又產生一種新品酒叫：「文游特液」。是以特質「高粱酒」爲基礎，通過一種特殊的工藝過程生產的卅八度低度酒。特別清澈透明，芳香濃郁，綿甜爽口，度低而味不烈也不淡，耐品嘗而有餘香。成爲地方新的名酒，遠銷外地。

此外，還有「五加皮」、「秋露白」、「橘綠」、「國公藥」、「鍋巴」、「三花」、「歸元」、「密」酒等多種，不加詳述。

明末清初有個叫杜浚的有首盛贊「高郵是醉鄉」的詩云：

「客舍寒多苦夜長，故人携酒問風霜
淮南列郡如棋布，唯有秦郵是醉鄉」

董糖茶乾風味長

高郵是魚米之鄉，人民生活安適，講求茶食（就是一般所說糕餅類）。最知名並且曾經列爲上貢皇帝貢品的，是「秦郵董糖」，又叫「董酥糖」。雖說上海、北京、南京、蘇州、無錫、如皋等地都有製造（現在臺灣也有），但最初創始者却是高郵的一個姓董的人家。

明英宗時（一四三六——一四四九）有個董璘（即董贊堯十八世祖先）官修撰，爲人正直，因反對大宦官王振被免官入獄。釋歸後老侍寡母張太夫人。太夫人喜甜食，但年老齒壞，不耐硬脆，他特地以在京時所得一種宮廷製作酥糖的秘方結合太夫人的口味，重新配製，用大麥芽、芝麻麵、占米粉、麵粉、白糖等原料製成一種不用咀嚼、容易消化、不過甜、不粘牙、香噴噴、酥磁磁的酥糖，給太夫人食用，博取歡心。過往文人雅士，每多在高郵停留，觀賞風景古蹟，或作文士詩酒之會，總要過訪董璘。他就以「董酥糖」爲贈禮，因此傳至各地。

清初大文學家孔尚任（桃花扇作者）在高郵住過一個時期，嘗過「董糖」，曾賦詩一首云：

「董家千葉酥 瑣細難買味
重疊雪花輕 胡麻同杵確
不待勞齒牙 觸手旋成碎

生津類蔗漿 甘涼或加倍

乾隆帝六次下江南，都經過高郵，州官都以「董糖」上敬，乾隆吃過，非常激賞，從此「董糖」成爲貢品，又稱爲「貢糖」經常進貢京師。其他各地也都紛紛仿製了。

多年來，高郵「董糖」的生產，又從內含上，包裝上加以充實改進；增加「桂花董糖」、「玫瑰董糖」、「桃仁董糖」等新品種。每小塊「董糖」長約三厘米、厚寬爲一點五厘米，由四十八層軟片糖疊組而成。厚薄均勻，層次分明，口味純正。民國七十四（一九八五）年，獲得大陸舉辦的全國性同類產品評第一等。另有一說，「董酥糖」是董小宛特製給冒辟疆品嘗的，那只是出自附會的傳說而已。

除了「董糖」，還有界首鎮（屬於高郵最北邊的市鎮）的「茶乾」，也因為經過乾隆帝評定好而成爲名聞四方的特產。界首鎮距高郵城卅公里，過去也有驛站，是個好地方。元代名詩人薩都剌經過界首驛時，曾留詩一首云：

「清風撲人湖面水 幽學到耳樹頭風
參黃蠶老櫻桃熟 正是淮海四月中」

界首驛旁有座小樓，叫「陳西樓」，主人陳錦棠開一家豆腐店，從別地生產的方塊形五香豆腐乾得到啓示；博採衆長，研製出一種色、香、味俱佳的「五香茶乾」。製作過程是：先將豆漿燒開點油，裝到一個個小蒲包中，利用槓桿原理製成的木榨壓榨，入鍋，加老抽油，定時用文火煨煮；並且不斷加進適量的香料。熟了以後，再

(四) 山河繡錦華中

從蒲包裡倒出來，一包一塊圓形的「茶乾」，有銀圓大小，四周較厚，中間稍薄，並且有勻稱而自然的蒲包細紋，三個依稀可辨的「陳西樓」三個招牌字。「茶乾」的表面色澤醬紅而發亮，裡面微黃，肉細而緊實，很耐咀嚼，茶香、蒲香、各種佐料香交織一起，味道相當美妙，也是佐茶的好「茶食」。

乾隆帝經過界首，嘗過「茶乾」，覺得很好，特地換便衣上岸走訪「陳西樓」，親看製作過程，接受錦棠的招待，小坐片刻，飲茶吃「茶乾」當面稱贊。於是界首「茶乾」也成了貢品了。

民國十六（一九二七）年，界首「茶乾」送到西湖博覽會，榮獲一等獎。近年來，他的後人，繼承這項傳統的工藝，不斷提高「茶乾」的品質和產量，適應市場需要。

另外還有些精緻的糕點食品，如「桂花皮糖」、「脆方酥」、「水晶月餅」等也很出名，不再細述。高郵盛產「麻鴨」，但吃的的方法都很少像北京的「烤鴨」和「南京板鴨」那樣；而多用燒煮，尤其喜吃「老鴨湯」和「鴨血汪豆腐」。盛產魚類，但每年端午節，却家家以從上海運來的「鱈魚」為主菜，配以大蒜頭，稱為「大蒜鱈魚」。

因為和揚州接近，過去也曾一度是屬於「揚州府」的一個州縣，所以休閒生活，也有和揚州相似的地方。所謂「早上包皮水，晚上水包皮」，有閒人士也有此習慣。有一種叫「翡翠燒賣」的珍品，是將菜葉斬成菜泥，加上豬油、白糖和成餡，外包麵皮，成為「燒賣」形狀，蒸熟後，

綠油油，到口即化，和一般菜肉的點心不同。吃豬肉是最普遍的，也仿照揚州「獅子頭」的作法，製作「肉圓」（高郵人叫斬肉圓，很少叫獅子頭）而以「肥多筋少」筋即瘦肉「細切粗斬」的訣竅，不用油煎，用文火燒煮，加以醬油等佐料，熟後上桌，大大的、紅紅的，鮮嫩可口。螃蟹上市，也可加上蟹肉，成為「螃蟹肉圓」。（現在臺北也有「獅子頭」，但用機器攪肉，太碎太細，風味上也沒有家鄉的濃郁）。

酒席大都和揚州相似，普通的是「五碗八碟」，「五碗」是大菜，以燕窩、魚翅、海參為上品，豬肉用紅燒蹄膀，不用「大斬肉圓」。「八碟」比較特別，冷葷（一般為皮蛋火腿）素菜（最新的涼拌，如海蜇皮與洋菜等和一些新上市的素菜）乾菓（如核桃仁、板栗等）水果（如梨、蘋果等）各兩碟。比較好一點的是「五碗十二碟」，就是原來八碟外，再加四個熱炒菜（如鱈魚、鷄片、蝦餅、蝦腰等）最上等的有「八大八」、「六六大」之說，就是十二碟外，再加八個大菜，八個中碗；或者六大菜，六中碗。好像滿漢全席樣子，據說是仿照揚州鹽商待客的奢豪，所謂「中碗」，並非全由廚師所做，有時也參以某姨太私房孝敬。但是雖有此排場傳說，事實上很少有此。（筆者就從未參加過、見過此種宴會）

高郵的世情風俗，古樸淳厚，文物古蹟，儼然猶存，風味美食，頗多特色。最近有鄉友返鄉探親，親友熱情接待他。當他看到席上紅通通油亮亮的家鄉特產大雙黃鴨蛋時，感到特別親切，特別即席吟詩云：

「雙黃蛋 黃連黃，
大陸寶島兩相望；
雙黃蛋 黃連黃，
兩岸同胞情誼長；
雙黃蛋 黃連黃，
何日兄弟共品嘗。」

他這首詩，正說出兩岸鄉友的共同感想與希望。

（全文完）

編輯部啟事

本誌以名人傳記、真實傳奇、軼聞趣談、工商珍聞、現代史話、懷舊憶往、醫學新話、旅遊記趣等作品為主。作家們在撰稿之前，請詳細參閱稿約，撰寫稿件必須文字活潑，輕鬆自然幽默雋趣，來稿以六千字為限。（長稿採用時，超出部份不計稿酬，特約稿件不在此限。）來稿若未採用，恕不奉覆，亦不退稿（務請自留影印底稿）。

本雜誌本期如有掉頁、缺頁、污損，請寄回臺北市龍江路一〇八號二樓中外雜誌社調換。