

通州之“大”

从副中心三大文化设施开放 三个月说开去

本报记者 李祥

北京城市副中心三大文化设施已开放快三个月了。城市绿心森林公园内，北京艺术中心、北京城市图书馆、北京大运河博物馆从二零一九年开建。所谓“三大文化设施”，背后更是藏着一股当代人的自豪。首先是“大”，言其重要；其次是“三”，言其多。京杭大运河北端的这片土地，历经无数年代浮沉，被人们冠以“三大”的不计其数。从眼前的“三大文化设施”，到餐桌上的“三大美食”，迨至明代的“三大粮仓”……当地人向外人打包推荐这些城市名片时，脸上洋溢着的是几千年历史积淀下来的自豪。



文化设施三大：文化新地在河之畔

赶在元旦假期前，城市绿心森林公园内的三大文化设施揭开了神秘面纱。流淌千年的大运河畔，北京艺术中心、北京城市图书馆和北京大运河博物馆成为承接非首都核心功能疏解的重要载体。走进北京艺术中心音乐厅，一张大幅照片前游客争相合影。这张照片的作者正是张寅生。“一座城市的文化资源，一定程度上反映着这座城市的定位。”张寅生最近成了这里的常客。每每介绍起三大文化设施，他都自豪地说：“文化资源的增加，让北京城市副中心更多地惠及了老百姓。我觉得，这是这座城市新的魂。”但凡稍微认识张寅生的人来参观三大文化设施，一定会叫上他。“我早就爱好摄影，后来成了通州摄影家协会的会员，也是国家大剧院的摄影师。”翻看张寅生的电脑，从初学摄影到如今，几十年间，他用镜头记录了一座城市的蝶变。他说，爱好与家乡的拔节生长并轨，是他最大的荣幸。张寅生就是土生土长的通州人，对这里的历史了解得更具象。



“以前这就是小圣庙村，这附近造纸厂、东方化工厂、东亚铝业……都是厂子。”张寅生印象里，这边的“风景”都是工厂和行色匆匆的工人。北京城市副中心日新月异的变化，给张寅生和很多人提供了创作素材。“我们的焦点，不再仅仅是老通州，而是一座新城。”作为国家大剧院的专职摄影师，张寅生还多了一个任务——北京艺术中心的高标准建设，需要有人进入工地内部记录这一过程。为此，大剧院特意给张寅生发了一张工作证。这张工作证，让他成为副中心剧院的近距离见证者。“没有多少人能随时这么近距离地靠近工地，所以我的作品成为了三大文化设施的宝贵资料。”四年时间里，张寅生亲眼看着城市绿心森林公园内塔吊林立，钢结构施工封顶初具雏形，从内部装修到专业团队入驻布展、试音……镜头焦距的长短变化间，三大文化设施已在大运河畔崛起。“作为通州人，我很激动。”张寅生说，就在几年前，想看场话剧都得奔城区。“没有文化资源，生活的味道就少了一半。所以我说，这里是这座城新的魂。”在大运河博物馆的一层，一场名为《蝶变》的展览收纳了摄影家们的多幅作品。张寅生的作品也位列其中。他凭借工作身份记录下的内部建设过程，吸引了很多观众。图书馆的“银杏树”是怎样搭建的？242根结构柱的抗震效果怎样？观众厅的形状与声学反射和散射之间有什么奥秘？……张寅生面对这些问题都能对答如流。“大多数人看到的只是三大文化设施成熟的模样，我却亲历了他们的成长。”一个繁花般的新城，牵动着每一个通州人的心。初不经意，回首已过万重山。仓廩充实，拱卫京师，三大仓里的天下珍品填满了一座城的显赫地位。岁月裁云，取材南北，精致的三大美食给南来北往的客人奉上了通州人的热情。百城之富，群星闪耀，三大文化设施面向过往和将来，以醇厚的文化活水滋养着运河儿女。

“仓城”三大：粮食储量占京城五分之三

“一条条河来，一座座桥，一条条船来，一个个仓，你数桥来我数仓……同学们要想长知识，利用假期走出去，跟着运河去寻仓！”快板《跟着运河去寻仓》，是后南仓小学《寻仓探蕴》特色课程的序幕。这套课程由校长崔淑仙和紫运校区校长吕桂红组织编写，范亚芳老师参与编写和开发。“总会有学生好奇，学校叫‘后南仓小学’，那这里曾经有个仓吗？‘后’是方位吗？有没有‘前南仓’？”范老师告诉记者，必须让同学们知道这通州的“仓城”历史。于是，范老师设置了中仓路的实践点。这条不起眼的道路深处，藏着全国重点文物保护单位——大运河中仓仓城遗址。如今，遗址已被保护起来。这段150米左右的残墙经过修缮后呈锯齿状。此外，遗址内还存有一些大石碾、台基条石等仓廩（音同“蕪”）厅舍建筑构件；北墙外保存古槐一株、仓神庙碑身一块。几百年间朝代兴衰更迭，通州老城几经变化，大浪淘沙般留下了这段残墙。它像现代社会里的一个楔子，标记着那段“仓城岁月”。在遗址不远的通州区博物馆内，学生们则可以了解更为具体的历史。范老师说：“通州过去被称为‘仓城’。之所以叫通州，也是取‘漕运通济’之意。实际上，仓城的兴衰也经历了一段波折。”自金代起，朝廷便在通州设仓。元王朝在此建立了十四仓，后皆毁于战火。永乐皇帝朱棣迁都前，漕粮转运至北京，不需要供应皇家。这使得通州作为“天子之外仓”的功能消失，仓储量及漕运地位有所下降。转机出现在永乐迁都。漕粮转运除了军事用途外，还需要供给皇家。于是，朝廷在通州创建了三大大型漕仓，总称“通仓”。明正统元年（1436年），朱祁镇根据三仓方位，分别定名为大东仓、大中仓和大西仓。这就是通州三大仓的故事。它展示了漕运给通州带来的重要影响。然而，仓城的故事还没讲完，波折也并未休止。另一个重要的角色即将登场。到了明天顺四年（1460年），朝廷又在大运河西岸新建一座粮仓，名为大南仓，也称“后南仓”。这个“后”并非指方位，而是修建的先后。此后，通州仓之间几经并转，直到清乾隆十八年，西仓和中仓的规模在京、通十一仓群中跃居第二。浏览明朝万历年间通州粮仓一览表会发现，由于大东仓并入大西仓，所以“通仓”共分为大南仓、大西仓和大中仓，这三处粮仓又分为卫仓近20座，仓廩共计近300座。这个数字在清朝康熙和雍正年间得以打破。范老师告诉记者，仓的历史几经演变，但贯穿其中的精神从未改变。“我们祖辈勤勤恳恳守护着这些粮仓。从简单的运输等体力活，到防潮防火防水的设计，以及严苛的出仓入仓管理，都体现着‘仓城’人民奋斗进取的精神。”这些历史和精神，被编入了后南仓小学的实践课程中。遥远的历史、现代的城、最鲜艳的颜色和最年轻的学生，将继续写更多的运河传奇。

美食三大：匠心传承，小楼大菜

鲜活鲶鱼，留中段切成2厘米宽的牙子丁腌制5小时。经过挂糊等步骤后，即将来到小楼鲶鱼最核心的步骤：炸。油锅翻滚，大师傅田胜熟练地提着鱼块放进锅中。油温升高，不可避免会让鱼肉水分流失。为此，小楼鲶鱼在炸制过程中发明了特殊的方法。“我们形象地称这叫‘嫩’一会儿。”方法很简单，油面出现大泡时把锅拿下灶台，等油泡变小了再放上去。如此反复三次，即“三上三下”。小楼鲶鱼无疑是饭店最热销的菜，更是新客必点菜。看着食客们仔细品尝，田胜总是意味深长：“都说要守正创新。今天的我们在守住老味道的时候想有所创新是很难的。但不创新，‘一招鲜’吃几辈子也是不可能的。通州三宝既是金字招牌，更是这座城市的名片。”作为漕运通济之地的通州，南来北往的客商数不胜数。招待这些远方的客人，没有点真本事是不行的。于是在几百年大浪淘沙后，小楼鲶鱼和顺斋糖火烧、仙源腐乳被冠以“三大美食”的称号，人们亲切地称之为“通州三宝”。选材严格、工艺讲究、顾客至上，造就了丰富的口感和绝佳消费体验。最早可追溯到崇祯年间的历史，更是让“三宝”的文化味沉甸甸。历史最久的是大顺斋糖火烧。相传创始人叫刘大顺，是来自南京的回民。崇祯十三年（1640年），刘大顺举家落户市井繁荣的通州。他做的糖火烧香甜可口，颇受欢迎。到后来，刘大顺用攒下的银钱盘下间铺子，成为坐商，取名“大顺斋”。一是根据自己名字，二是寓意买卖顺利。清朝乾隆年间，大顺斋的生意已经很兴旺，规模扩至五间，两间当铺面，三间当作坊，产品也丰富起来。除了糖火烧以外还增加了南派糕点，故名“大顺斋南果铺”。万通酱园稍晚些，在民国七年（1918年），由本地回民资本家马兆丰创建。老店在最繁华的闸桥一带，也是前店后厂，自产自销仙源牌腐乳及各种酱菜。后来万通酱园还为吴佩孚的军队、冯玉祥部张芝江的部队供货。解放初期万通还把产品大批供应到密云水库等建设工地，生意越做越大。1956年公私合营，万通酱园改为国有，几经易名之后归入通州酿酒厂。传承百余年的小楼饭店原名“义和轩”，是家地道清真餐馆。开业之初靠清真肉火烧吸引不少食客。后来也扩大了规模，由原来的一楼一底扩展为两楼两底。掌柜的遍请名厨加工精致清真菜肴，以选料严格、制作精良、高汁红芡、色香味俱佳而声名大噪。人们甚至忽略了“义和轩”的字号，直接称“小楼饭店”。小楼菜肴也引领了京东餐饮潮流，成为清真菜的“领军”。田胜如今是小楼饭店的主厨。在烹制美味菜肴的同时，他也对通州三大美食的历史有所思考。“我一直好奇，这三样不是什么稀奇古怪的菜，为什么能被南来北往的食客如此认可？”终于，田胜找到了答案：“就在这‘南来北往’里，藏着三大美食经久不衰的答案。”原来，通州的美食与大运河串联起的丰富物产密不可分。大运河沟通南北的漕运功能，保证了这些原料的供应。“而这些新鲜、便利的原料，让普通的三道菜成为了‘通州三宝’。”田胜举例，大顺斋本身就是南果铺，创始人也是奉节沿运河搬至此。万通酱豆腐的胚料，历史上全部取自浙江绍兴。胚料在绍兴装船后经杭州启运，沿着运河水溯流而上时一路发酵，到达通州需时月余，故而细腻爽口，别有风味。至于小楼鲶鱼，则直接取自北运河，活水养鱼味道鲜美。几百年传承下来，三宝的制作技艺甚至选材都有调整，但祖辈流传下来的匠心却从未动摇。“我们的宗旨是百年传一味，一味传百年。在严格遵循老味道的基础上，始终把顾客的感受放在第一位。比如这两年，我们把整条鱼炸改成了切成小丁炸，就是为了提前给顾客剔掉鱼刺。”这天，田胜怀着忐忑的心情调整了淀粉的使用。“过去我们都用玉米淀粉，现在按照一定比例加了绿豆淀粉。这样炸制出来的外壳更酥脆。”只是修改了这一处做法，田胜就慎重考虑了很久。“样品出锅后，同事的评价很高，但田胜明白，最终的评价还是得看消费者是不是满意。为此，他特意请了一位老顾客。看着食客细嚼慢咽，田胜的心提到了嗓子眼儿：“就怕吃过后说‘不是那个味儿了。’”“好！外壳的油酥味儿又少多了，里面鱼肉的嫩劲儿一点没少！”听到这评价，田胜终于放下心来。为了丰富小楼鲶鱼的味道，田胜还创制了大蒜烧鲶鱼。基于类似的方法，他又做出了焦熘鲶鱼、焦熘肉片、焦熘鸡块，并称“小楼三焦”。另外两大美食，在现代技术和管理的辅助下也得到了升华。如今仙源腐乳已是官方认证的老字号，实现了机械化、自动化生产。仙源腐乳已经卖到了香港、西藏、新疆等地，“通州味道”走向全国。中华老字号大顺斋在第17代传承人刘志国手中也有了新突破。在他的带领下，大顺斋糖火烧制作技术也于2009年被批准为北京市非物质文化遗产，2016年底入选首届中国金牌旅游小吃，再次擦亮了通州的美食名片。为了让后人也能守住这块300年的金字招牌，刘志国将大顺斋的历史渊源、经营特点、制作工艺和配方等都记录下来。由儿媳整理出的7万字，是对祖辈工匠精神的致敬。

本版编辑 黄溪
校对 彭师德 刘一 王晴 绘制

乐活

北京城市副中心报

4

2024年3月19日
星期二

