



孟城驛

供销社、粮站，还有……

农村的老人对人民公社印象最深刻不过了，他们从1958年全国实现公社化，直到改革开放后撤社建乡，一直以公社社员称号为荣。他们每天出工，在生产队长安排下参加集体劳动，记工分，年终搞分配。大队支书是他们常见的干部，在大队部办事不脱产。公社书记可是公社最大的脱产干部了，当时在干部社员心目中都是威望高、资格老、工作能力强的好领导。公社所在地因公社而兴，公社是政社合一的权力机关，公社大院里除了办公室、会议室，还有食堂、招待所。那时风清气正，没有公款招待，食堂凭票就餐，出差办事凭单位介绍信住招待所。文化站和广播站是公社的宣传阵地和喉舌，公社开大会都在大会堂开，当然大会堂也放电影，也演戏，高邮人喜欢看扬剧。

公社所在地除了公社机关，最引人注目的是供销社，它都设在主街道上，而且占地规模都很大。披上水泥的空心斗子的围墙，门垛两扇钢管焊接的大门，院内有办公室，供销社的主任们、会计们在这里办公。还建有仓库，储存商品。也建有食堂和宿舍，供外地职工食宿。门市部临街而建，都是当时最流行的钢筋屋架水泥梁、红砖大瓦木门窗的砖瓦结构建筑，水泥地面大通梢，铁条窗档玻璃窗。玻璃柜台卖的是百货五金日用品等，砖砌的柜台是卖布的专柜，货架子上陈列着一卷卷布匹，卖布的营业员都是内行老手，量布撕布技术都很熟练。每笔业务营业员都要开发票收下钱夹在票夹上，各个专柜上方都横列着铅丝拉成的收款索道，将票夹打向收款台上，收款员坐在高台上专门收款找零收核证券，票夹子在空中滑来滑去，极具当年的时代特色。有规模的供销社还将糖烟酒盐单设门市部。生产资料门市部很专业，必须有专门的化肥农药及农机配件等仓库，还有柴油罐，安全很重要。要有可停靠手扶拖拉机的场地，一切为社员着想嘛！还有废品收购站、炕坊，有的公社还有蚕茧收购站或棉花收购站，也会选择不同地点布点的，这一布局成了公社所在地最繁华、人气最旺的商业一条街。供销社还管理着当地的合作商店、饮食店、浴室及理发、蔬菜等合作小组。

粮站也是公社所在地占地面积最大的单位之一。它的位置一般选择靠河靠路交通便捷的地块。粮站主要收购本公社的粮食——小麦和水稻。办公室也有主任室、会计室，粮站职工都有自己的宿舍，白天坚守岗位夜晚值班巡逻。粮管所专门负责定量户口的粮油供应和饮食业的粮油供应以及返销粮的供应。粮站都有很大面积的水泥晒场和一幅幢高大的粮库，粮食收购旺季后还会有一个个高耸的露天粮囤。看样员很吃香，粮食的水分杂质全在他们掌控之下。那时群众有句流行语，说，“三生修个供销社，五世修个粮管所。”但当时各行各业的职工都以毛泽东思想来武装头脑，

“兄弟七八个，围着柱子坐，只要一分家，衣服就扯破。”还没认字，我就会这个谜语了。不是因为博学，而是因为贫瘠。啥啥都没有的乡村，身边有的葱蒜，不光用来吃，还用来进行精神生活。和我一样的乡下孩子差不多都这样。

我还会一个谜语，“麻屋子红帐子，里面住个白胖子。”这个说的是花生。在童年的记忆里，花生比大蒜好吃多了。所以，那会儿的我，更喜欢住在“麻屋子红帐子”里的白胖子。

这会儿的我，早已远离了童年，大蒜和花生，都爱了，物物各自异，美在差别中。

这几天，嘴里实在淡，吃饭不挑的我，难得特别想吃一样东西，就是鸡蛋蒜。这份想吃，竟然和妊娠时期的嘴馋相仿佛了。这样的馋，不是纸上谈兵能解决的，必须，立刻，马上，行动。

蒜是新起的，紫皮蒜。紫皮蒜在南方不多见。紫皮蒜比白皮蒜更辣些。剥开潮润润的紫皮，颗颗大蒜籽似有晶莹之态，干净得很，纯洁得很，洗也不用洗，丢进蒜臼子，加盐，捣碎。

如果是在多年前的乡下，到鸡窝里摸两三个还带

每年初夏，总要泡点杨梅酒。

杨梅刚上市的时候很贵，就像初上市的白沙枇杷一样，一般我只是十指尖尖地拎起来看一下又放回去。啧啧！这么贵！但总有那么几天，家里杨梅突然多到吃不完：自己买了点，朋友给了点，邻居赶巧又送了些，杨梅吃多了牙酸，便开始泡酒。

家里有3斤装的紫砂大酒坛，这样的酒坛有几个，每次用完我都舍不得扔。鞋架上放了一个，里面养几条绿萝，门口也就青碧碧地活泛起来。泡杨梅酒我就用这样的坛子，洗好的杨梅一颗颗被我“咕咚”“咕咚”塞到坛子里。口小，只能一颗两颗地放，还要用手护着，否则酒花乱蹦，蹦出来的香味直往鼻孔钻，忍不住舔一口蹦到手掌心的酒。

鸡蛋蒜

□ 刘艳萍

煮着母鸡体温的鸡蛋，煮了，熟后用凉水拔一拔，一来不烫手二来好剥皮。鸡蛋白的晶莹色泽和那刚剥出来的大蒜，差不多。剥好的鸡蛋，也放蒜臼子里，捣碎，和匀了。鸡蛋的香、大蒜的辣，伙在一起，相互成就。再加上一两滴麻油的香，味道，简直了！

多年前的乡下，每到麦收时节，大人忙收麦，虾兵虾将的小孩子们负责做饭。烧稀饭、蒸大馍，还负责做好了送到地里。在我还没有学会炒菜的那些年的麦收时节，出场的就是这款鸡蛋蒜。一年，我端着稀饭、大馍夹鸡蛋蒜，送到北场去给我爸妈。我只顾着手里的稀饭、馒头、鸡蛋蒜，小小的脚丫子一下子踩进村西三角坑边的石桥板缝里，到膝盖处，拔也拔不出、下也下不去，疼得我大哭。大哭的我，看见稀饭撒了，夹着鸡蛋蒜的馒头滚了一地，就更加大哭不止。

多少年过去了，我的膝盖一侧，还有一块那时留下的疤痕。

这疤痕不疼不痒，却时时提醒我的味蕾，想吃鸡蛋蒜。

杨梅酒

□ 朱燕华

也曾想过用普通的大麦烧去泡，可想想这都是自己喝的呀，不能委屈，于是偷偷把家里最好的白酒翻出来倒进去。酒虽然很烈，可是一层一层加了冰糖以后烈被中和了，甜得像

冬天晒过的棉被，绵绵软软长长。

除了紫砂的酒坛，还要泡一个玻璃罐的，瓶盖上有一个小口，喝酒时掀开上面的盖子，不用扭，就能从那个小口倒出红艳艳的杨梅。后来，坛里的酒被我一点点添到玻璃罐里，只有透过玻璃才能欣赏到杨梅酒最动人的本质：红艳，清透，冽冽，含而不露。正是这原始红艳的本质，使我一次次忍不住倒出一点点品尝，咂着舌头品味那股甜，含蓄又热烈。

全心全意为人民服务，还真不敢太瞎来。还有保管员看仓测温倒仓、定期药物熏蒸、打包过磅调运，也责任重大。一开始社员卖粮要将

过秤后的粮从高跳板或挑或扛倒到窝积圈成的囤子里，粮站杂工不断地围放窝积，那个苦许多人都吃过。后来有了输送带，磅秤换成了地磅，手扶拖拉机斗也能自卸了，再后来企业改制了，粮食统购统销的粮站变成了市场化运作的粮油经营公司了。

那个年代，高邮食品公司在生猪重点产区的公社设了十多个食品收购站，这些食品站更是选址在公社所在地较偏僻的地方。生猪实行派购，定量户口猪肉定量供应，社员卖猪有返还肉奖励。猪圈猪粪有生产队专门派社员以工换肥包打扫包挑运，还有季节性的鸡鹅鸭收购。水禽要放养，噪声气味多少有点扰民，但好像并没有环境污染的投诉。

当然公社所在地还设置有不同隶属关系的各单位，如派出所是管治安户口的。那个年代阶级斗争长抓不懈，刑事案件发案率低，民事纠纷也少见打架斗殴的，交通事故更少见。那时只有手扶子，有的单位有卡车，公路上就那么几班客车。公社逢集时，自由市场上社员赶集人很多，自由市场由工商所管理收费。当然还有税务所，主要是单位按月缴税。有邮电所，那时寄信汇款捺电报打电话还是很忙的。有营业所，就是后来的农行，业务都是各单位发生的多，还有信用社主要是为公社大队服务的。另外还有农技站负责农业技术推广，水利站管水利灌溉，农电站管供电，兽医站负责生猪家禽防疫治病，建筑站负责建筑，搬运站管搬运，航运站管水运等。公社后来有工办公室，公社的社办企业总有农具厂、五金厂、轮窑厂、水泥制品厂等，并由此产生一支懂采购、善推销的采购员队伍。公社所在地文教卫生方面有小学、初中、卫生院。公社设计生办，负责人与大队妇女主任一道主抓计划生育，抓超生罚款，抓人工流产，抓得很严。公社还设有知青办，管下放知青和下放干部这个特殊群体。这就是人们常说的“七站八所”初期概况，这些机关、单位、部门、工厂、学校连同当地居民住宅一道不断发展扩大，绘就了各公社所在地那方热土的社会主义新农村的蓝图和愿景。高邮三十多个公社就像三十多颗璀璨明珠闪耀在高邮广袤的农村大地上，带动着那一片片行政区域社会进步、经济发展、文教普及、交通改善。

这种公社所在地的行政格局长期地影响着生长、生活、工作于农村的那一代代人，成了值得怀旧的历史记忆。后来随着改革开放年代的到来，农村乡镇的变化更加日新月异，天翻地覆。许多原公社所在地撤乡并镇成为社区不如过去风光，但得力于基础设施优越完备的先决条件优于周边地区，还是块宜居兴业的乡间乐园。而那些建制镇的规划建设则更上一层楼，完全一片现代化小城镇的新面貌啦！

三垛小镇的居民，世代生活在前河的两岸。

晨起和煦的阳光喷薄在前河的东头嘴，把小镇染成了金黄色。据说东头嘴盛产小银鱼，味道极鲜美，因此人们也叫它“银鱼滩”。

日头见高，买菜的，喝茶的，大都汇聚到了沿河畔，一天充满生机

的生活拉开了大幕。

傍晚的夕阳泼洒在前河的西头湾。西头湾是有名的“蚬子滩”，这里的蚬子鲜嫩饱满，是小镇居民必尝的河鲜。

东西两颗明珠，中间前河，有人将此美景戏称为“二珠戏龙”。

相传小镇已有千年以上的历史，小镇上的人们说的都是以吴语方言为基础，夹带浓浓的北方语音的三垛话，方言的味道既有别于南方的依依细语，与北方的侃侃而谈

“六一”前几天，一位来自北乡的老农，在实小门前卖二眠大小的春蚕，一元四条，卖得很火，小朋友们人头上接钱、接蚕、接一把桑叶——又是一年养蚕时啦！

农谚说“麦熟蚕老一宿时”，是说日晒风吹太阳蒸，昼夜之间便见蚕老麦熟。蚕老麦熟又是栽小麦田秧，小时跟二姐养蚕，尝过割麦栽秧、采桑养蚕的忙与苦。

蚕，写为“天虫”，相传养蚕缫丝织绸，始于螺祖，她使华夏神州成为古丝绸之路遥远的东方起点。

春夏秋天，来在苏南、浙江的乡村，你可见到成片成片的桑园，那里的民居，建得高大宽敞，是为养蚕之需。建国不久，政府引导，苏北地区也发展起了栽胡桑养蚕。开始，作为家庭副业，多为农户散养。养蚕回报多，效益好。蚕屎（人称“蚕沙”）多，肥效高；蚕沙晒干装枕头能明目清火；蚕蛹营养丰富，炒、炸咸宜；蚕茧价格高，那时，半张纸的蚕茧可卖到五六十块钱，还有化肥票、粮票、布票奖励，农户养蚕的积极性很高。

蚕卵散在纸上，养蚕多少，以一张、半张、一角纸计。我们最多只养过一两回半张纸。从蚕茧站买回蚕种，折叠放在贴身内衣袋中，三两天便有黑如小蚂蚁的幼蚕在纸上爬。用一根有硬管的鸡毛将幼蚕扫进一个小匾，撒上切

夏天到了，满目青翠，大量的蔬菜瓜果开始成熟，豆角也到了上市季节。豆角，又叫豇豆。嫩绿的豆角，鲜翠欲滴，一把一把地连着，碧绿生青，成为炎炎夏日里一道诱人的时蔬。

豆角营养丰富，口感脆嫩，可干煸、可酱焖、可白煮、可腌制，长期食用有调和脏腑、安养精神、益气健脾、消暑化湿和利水消肿的功效。

豆角的做法很多，可以凉拌，可以干炒，还可以掺上茄子，再配两个红辣椒，豆角段、茄子丁、辣椒丝炒在一起，山河迢迓，红男绿女，有一份家常的温馨。豆角炒肉片也挺不错，把洗净的豆角侧着切，切成薄片和猪肉片一起爆炒，粉色的肉片被翠绿的豆角片拥抱着，像绿色的叶子中盛开的一朵朵粉色花朵，色香味俱佳。

下乡插队时，自留地里的豆角攀附在玉米秆上，多得摘不完，任凭独自老去，回头剥豆角米，放粥里煮，很好吃。嫩豆角也可煮粥来吃，略放油盐，无需炒菜，也是美美一餐。简单的做法还有素烧豆角。把豆角尖掐掉扯下老筋，洗净折成一小节一小节。锅里放油，有细细的烟刚

二珠戏龙

□ 卞学泗

亦相差甚远。有些乡绅干脆戏称为“北方的扬州话”。

小镇上辈有人出，秦少游、卞五太爷、吴三桂（未考证）据说都出自该镇，近代的姜恩柱、秦怡、秦华孙等肯定是该镇的居民后代。文革后一批学者、官员涌现，常为小镇人们茶余饭后津津乐道的话题。

如今的小镇向北、向东扩展了不少，处处显露出现代农村集镇的气息，唯一遗憾的是老前河已经基本毁损，二桥口早已不复存在，缺少了“龙气”。若在老二街复古工程后，老前河恢复疏通，届时“二珠戏龙”的情景定会让人驻足流连。

碎的嫩桑叶，一两天内，蚕卵出尽。

蚕至“上山”作茧，三四十天，要经过三眠。“眠”，是蚕不吃、不动好似睡眠，其实是在蜕皮长大。三眠（又称老眠）后不几天，蚕逐渐通体透亮，爬向蚕架边缘，就要捉蚕“上山”。“山”，是用双股“草要子”和铡成30公分长短的小麦秆绞成的草龙，放在捉走老蚕渐次腾出的蚕架上。“蚕架”，蚕在长大中，身体变大、占地渐多，在室内从房梁上吊下绳子，搭出的一层层铺上芦席的架子，才能放养开来。蚕在“山”上做茧，要防老鼠偷吃。

蚕子好养桑难采。集体养蚕，有胡桑田，有专人、专房。农户在住家散养，采的是野生桑，家有桑树不多，要外出跑很远很远采桑叶，非亲非故，还要给些钱。采桑用具，一把长柄的铁丝钩子，两只用竹篾环崩开袋口、带一把钩子的布袋。上树时将布袋钩在裤带上带上树，采满后用长绳吊下地来。遇到雨天，采桑难，喂蚕费事——要揩干叶上的水。二眠后，蚕食量日增，蚕吃桑，如听下雨之声，“雨”声一小，就要添桑，夜里要添两三回。

一年之中可养春蚕、夏蚕、秋蚕三季。春、秋二季蚕好养，产茧量高。夏蚕个体小，期限短，吃桑少，产茧量低；天气炎热，易生病，较为难养。

煮着锅边冒出时，把豆角放进锅里，随着“刺啦”一声，白色的油烟腾空而起。锅铲子“叮叮当当”声中，锅里的油冒着泡油，豆角也不再张扬，颜色变淡变焦

软了下去。捞出豆角，盛出多余的油（当然锅底要留些油），然后放入葱花、姜丝、生抽，炒出香味，再放入煸好的豆角，放些许白糖味道更鲜，翻炒。起锅前，撒几粒蒜片，白碧相间格外脱俗，外酥里嫩香而不腻，格外下饭。

夏天里吃不完的豆角，用烧开的水焯一下，晒成豆角干。豆角干扣肉也是餐桌一绝，格调比梅干菜扣肉来得高。但我最爱吃的还是豆角干焖面。把豆角干在沸水中焯过，要软一些，用笊篱捞出放在一旁。把长长的面条备在一旁。铁锅中，倒入素油；热后，放入肉片或肉丝煸炒。待变色后，放入葱姜等调料煸炒；之后，把焯过的豆角干放入锅中翻炒后，加少量酱油，而后放入少量水，盖上锅盖。稍后，放入面条，盖上锅盖焖之。最后放蒜。很快一锅热腾腾、香喷喷的豆角干焖面就出锅了。每当我吃了满满一大碗豆角干焖面，心里便感到十分满足，很开心，很快乐。