

1966年夏秋之际,大淖河边多了一排红砖砌造的平房,有十七八间,在芦苇摇曳的大淖,很是扎眼。它是国营的育肥场,隶属县肉联厂,专收购鸭,也收购鹅。大门坐西朝东,位于窑巷口北段。当时,生产队集体饲养的高邮麻鸭从通向四面八方的河上赶来,少则头二百只、多则几百只,“呱呱呱”地进了育肥场,等待收购员看鸭、司磅。赶鸭的有三四人,其中必有一个会计,以便结算账目。说它扎眼,那是汪曾祺笔下的大淖河边的炕房、草行、通向北乡东乡的航道,被育肥场涂抹了不协调的一笔。但是,从发展副业角度来看,有了它,可以鼓起集体的钱袋子,成群的麻鸭迤邐而行,“鹅鸭烟中乱,鱼虾雨里腥”,倒也成了一道风景。动乱年代总依然有好人干的好事。

好人未必是能人。在育肥场 20 多人中,有主任、会计、付款的、炊事员,直接影响场里经济和社会效益的,非收购员莫属。据曾担任过司磅的好友吉有富介绍,收购员陈学贤、褚加宽等三四人工作极负责且精明。每当几百只鸭子送上门来,他们对每只鸭子都要过手,将鸭子分为三等,四斤以上为头等,四斤以下至三斤二两则次之,最低一等不得轻于二斤半。大毛未长齐的和病鸭不收。每天数以千计的鸭子从手上过,够辛苦的。他们对每只鸭子一拎(颈项)、一摸(鸭屁股)、一抖(看大毛),就能知道等级、肥瘦,对鸭子的斤重能估摸得误差仅在五钱至一两之间。其本领,可以与汪老笔下《鸡鸭名家》中的陆鹤媲美。当时,他们风气正,不欺农,也不收礼。有生产队送一只鸭子给他们下酒,没门。场里并无如今“几不准”的规定,但绝不收礼。他们说,我们成天与鸭子打交道,鸭味闻够了,不吃鸭!他们何尝不吃鸭,要吃,厂里有待屠掉掉的鸭子,五毛钱一只,卖掉鸭毛三毛钱,两毛钱就可

当代人的预期寿命普遍提高。虽说有空气污染、食物污染、噪音污染,但科技也发达了,生活讲究质量,已有足够的手段和措施加以克服。每每在公园在广场看到中老年人朋友跳健身舞、打太极拳,骑行的路上戴口罩、加穿防晒服,不少家庭用上了空气净化器、多功能滤水机,室内摆上绿萝花、吊兰,“魔高一尺,道高一丈”,这句话用在哪里都灵验。

我特别欣赏精气神十足的中老年朋友。走路昂首挺拔,衣着得体大方,说话不拐弯抹角,行为处处惠及他人。他们完成了人生的前部大著——奋斗过,期盼过,也苦痛过,但始终坚持。现在开始享受完全属于自己的“下午茶”。可以说,他们的人生没有败笔,横竖标点都中规中矩。在工厂,即便是最普通的一颗螺丝钉,不松劲,不懈怠;生在乡村,亲吻土地,锄禾日当午,汗滴禾下土;干机关工作,勇于站在前沿,贴心服务,干干净净;是教师,吐丝结茧,桃李不言,下自成蹊;做医生,无影灯下,坚定地奉行治病救人,奉献无菌和蛋白。当官得志的时候,不忘初心,不摆“老爷”架子;创业挣钱多的时候,不两眼朝天,怀揣一颗慈善心。

如今离开“船头”,老骥伏枥,过自己简单而平静的小日子,心安,不做恶梦,不出虚汗,背后无人指指戳戳,得空约三五好友一起喝茶,一起撸蛋,一起把玩养生心得,一起为儿女骄傲,或者,干脆陪爱人手挽手进菜市场。他们真正懂得了“放下”,真正理解了“舍得”,更真正重新“评估”自己,遇事不论长短,交往不再计较得失,不再以己度人作“判官”,不再使用“天平”衡量人——一切都是“浮云”。而今最大的愿望是“活得健康一些,活得平和一些,活得自然一些”。是啊,中国特色社会主义新时代的

我老家的院子里每年会生长出不少紫苏,每次回去我都摘几片叶子闻一闻,有一种特殊的沁人心脾的芳香;揉一揉,手上沾满香气。

紫苏是一种药食同源的植物。上个世纪大办合作医疗、大搞中草药的年代,几乎所有合作医疗的中草药田里都引进栽培紫苏,它是常用的中草药。紫苏全草都是深紫色的,老中医开药方中的“赤苏”就是紫苏。紫苏在药用上分为苏叶、苏梗、苏子,都是辛温性味,功能略有不同。随着合作医疗和中草药田的淡去,紫苏渐渐地难觅了。

我在职时,有一次去偏远的村庄做群众拆迁的思想工作,偶然见到离村庄不远的田埂旁有一丛从生长得比较茂盛的紫色的植物。我怀着好奇心走近一看,是紫苏,感到意外的惊喜,因为多年不见了。我问当地的老年人认不认识这种草。他们说:我们都把它当作野苋菜。因为它的颜色与红苋菜相似。我问他们这里为什么生长这种草。他们说:野外生长的草太多了,哪个知道为什么有这种草。我问他们这里过去是

什么地方。他们说:这里过去是大队合作医疗的中草药田,里面种了不少草药,这种草也可能就是那时种的。我转了一下,还有马鞭草等其它草药。我问他们有没有人采挖这种草。

他们说:我们不知道是草药,到时候就割了晒干烧锅,燃烧时有一种特殊的气味。我告诉他们这是一种中草药,叫紫苏,可以治病。我向村民借了铁锹挖了几株移栽到家里的菜地里,经过精心培育,茂盛之时连路过的人都感到好奇驻足,有的细心的过客还询问这是什么植物。只要我在家,就告诉他们,这是一种叫紫苏的中草药,全草都可以入药,并且告诉他们能治哪些疾病。曾有一些患风寒感冒、胸闷不舒的患者,折几株紫苏煎水喝,确有很好的疗效。但这一介绍,我栽植的紫苏就渐渐地稀少了。为了保留种源,我就移栽了几株到老家的院子里。紫苏还有去腥的作用,煮鱼时放几片紫苏叶能够去掉鱼腥味;如果手上沾了鱼腥味,摘几片紫苏叶子在手上搓一搓,鱼腥味就没有了。

紫苏

大淖河边育肥场

□ 陈其昌

里,有渠道与大淖相连。也喂食,鸭子多,吃食时像一个个小疯子。夜里鸭子睡了,安静得很。可是到了次日天尚未亮时,鸭子吵声大作。古代诗人有“群鸭惊鸣转五更,诗人宿酒未全醒”的雅兴,育肥场周围的百姓却有打破晨梦的烦恼。那时,群众认为是公家为民办的实事,它带动当地局部繁荣,还有人可进场当临时工,故无扰民之说。

育肥场是鸭子暂栖地,它们的去路通向何方?一种是可以达到屠宰标准的鸭子成群结队直接送往肉联厂。每当天亮便浩浩荡荡上路了,赶在肉联厂上班时待宰。另一种是按照省下达的任务,用笼子将“卡子鸭”装好,驱车送往扬宁,供应节日市场。

还有一种鲜为人知的是湖上放牧、育肥,其艰辛程度为全厂之最。育肥场鸭子走上被屠宰的“不归路”并非只是从东大街浩浩荡荡去肉联厂,还有一条道是从大淖河边出发,经北头石油库越过运河东堤下河。其时,早有三四条小船等候,每船一人,再将鸭子赶过西堤,进入浩瀚的高邮湖。小船则随之拖入湖中。一般进入湖中的鸭有四五千只,就靠三四个赶鸭工将进入湖中的鸭吆喝着北上界首滩。那是放牧、育肥的绝佳去处。放牧时间多为初秋季节以后,每年两次。每期放牧、育肥,为期一月。肉联厂专派行家里手到滩上检验鸭子育肥程度。凡是符合标准的,由赶鸭工将它们从湖中原路赶回。此时的鸭子不再回育肥场,而是进入肉联厂屠宰线。

1985 年,随着体制改革,肉联厂停业了,育肥厂停摆了。育肥场的旧址已为“珠湖水上新城”所取代。

人活七十足够高

□ 陈忠友

属牛。他说过,人,不论富贵贫贱,不论成败得失,一定要活得“咯嘣脆”,活得有尊严,活得理直气壮,活得不拖累别人。他说他快要七十了,身体不错,但假如有一天“病”了,他不希望儿女给予过度的治疗——身上插那么多管子,口不能言,手不能动,目光呆痴,吃喝拉撒浑然不知,失去自我,家人倍受煎熬,更浪费社会资源,这样的苟延残喘有意思吗?他说他不愿意。世界很精彩,谁不热爱生命,谁不贪恋红尘?他说谢幕时必须有个“造型”,不能给观众留下唏嘘,也不能给自己留下“难堪”,该告别就告别。小鸡学会觅食,雏鹰欲飞蓝天,存留三亩地,交与子孙耕。

持有这种观念的中老年人,好象不在少数。他们明白,人活七十足够高。雷电冰霜,日出月升,四季更迭,风雨之后见彩虹,早了然于心。小桥流水,高山瀑布,万亩荷花地,渭城朝雨,柳色青青,都见过。没目睹过龙凤,也可以想象出它是啥样。五谷杂粮,百果鲜蔬,鸡鸭鱼肉蛋,是应尝尽尝。梁山伯与祝英台,张生崔莺莺的故事,一次次感悟。做了自己该做的事,说过自己想说的话,追逐过自己“不便示人”的梦,不欠账,不欠情,不亏心,今生已无憾,今生亦无悔,不枉做过一回人。

面对从容旷达的中老年人,我心怀景仰。足够的人生阅历,足够的知识素养,足够的精神累积,足够的思想高度,说他们是半个哲学家、半个历史学家、半个医药家,真的一点不夸张。我为他们鼓掌。

紫苏

□ 施正荣

他们说:我们不知道是草药,到时候就割了晒干烧锅,燃烧时有一种特殊的气味。我告诉他们这是一种中草药,叫紫苏,可以治病。我向村民借了铁锹挖了几株移栽到家里的菜地里,经过精心培育,茂盛之时连路过的人都感到好奇驻足,有的细心的过客还询问这是什么植物。只要我在家,就告诉他们,这是一种叫紫苏的中草药,全草都可以入药,并且告诉他们能治哪些疾病。曾有一些患风寒感冒、胸闷不舒的患者,折几株紫苏煎水喝,确有很好的疗效。但这一介绍,我栽植的紫苏就渐渐地稀少了。为了保留种源,我就移栽了几株到老家的院子里。紫苏还有去腥的作用,煮鱼时放几片紫苏叶能够去掉鱼腥味;如果手上沾了鱼腥味,摘几片紫苏叶子在手上搓一搓,鱼腥味就没有了。

紫苏

以用红烧鸭(不宜烧汤)下酒,全家共餐,美了一家人的味蕾,其乐融融。

收购下来的鸭子临时放在四五十个用石头砌的围堰里,有渠道与大淖相连。也喂食,鸭子多,吃食时像一个个小疯子。夜里鸭子睡了,安静得很。可是到了次日天尚未亮时,鸭子吵声大作。古代诗人有“群鸭惊鸣转五更,诗人宿酒未全醒”的雅兴,育肥场周围的百姓却有打破晨梦的烦恼。那时,群众认为是公家为民办的实事,它带动当地局部繁荣,还有人可进场当临时工,故无扰民之说。

育肥场是鸭子暂栖地,它们的去路通向何方?一种是可以达到屠宰标准的鸭子成群结队直接送往肉联厂。每当天亮便浩浩荡荡上路了,赶在肉联厂上班时待宰。另一种是按照省下达的任务,用笼子将“卡子鸭”装好,驱车送往扬宁,供应节日市场。

还有一种鲜为人知的是湖上放牧、育肥,其艰辛程度为全厂之最。育肥场鸭子走上被屠宰的“不归路”并非只是从东大街浩浩荡荡去肉联厂,还有一条道是从大淖河边出发,经北头石油库越过运河东堤下河。其时,早有三四条小船等候,每船一人,再将鸭子赶过西堤,进入浩瀚的高邮湖。小船则随之拖入湖中。一般进入湖中的鸭有四五千只,就靠三四个赶鸭工将进入湖中的鸭吆喝着北上界首滩。那是放牧、育肥的绝佳去处。放牧时间多为初秋季节以后,每年两次。每期放牧、育肥,为期一月。肉联厂专派行家里手到滩上检验鸭子育肥程度。凡是符合标准的,由赶鸭工将它们从湖中原路赶回。此时的鸭子不再回育肥场,而是进入肉联厂屠宰线。

1985 年,随着体制改革,肉联厂停业了,育肥厂停摆了。育肥场的旧址已为“珠湖水上新城”所取代。

精彩和五光十色层出不穷,所见所闻令人振奋。他们对生命感恩,对生命敬畏,随时光荏苒,他们的高度不断增加。

我认识一位过去的乡干,属牛。他说过,人,不论富贵贫贱,不论成败得失,一定要活得“咯嘣脆”,活得有尊严,活得理直气壮,活得不拖累别人。他说他快要七十了,身体不错,但假如有一天“病”了,他不希望儿女给予过度的治疗——身上插那么多管子,口不能言,手不能动,目光呆痴,吃喝拉撒浑然不知,失去自我,家人倍受煎熬,更浪费社会资源,这样的苟延残喘有意思吗?他说他不愿意。世界很精彩,谁不热爱生命,谁不贪恋红尘?他说谢幕时必须有个“造型”,不能给观众留下唏嘘,也不能给自己留下“难堪”,该告别就告别。小鸡学会觅食,雏鹰欲飞蓝天,存留三亩地,交与子孙耕。

持有这种观念的中老年人,好象不在少数。他们明白,人活七十足够高。雷电冰霜,日出月升,四季更迭,风雨之后见彩虹,早了然于心。小桥流水,高山瀑布,万亩荷花地,渭城朝雨,柳色青青,都见过。没目睹过龙凤,也可以想象出它是啥样。五谷杂粮,百果鲜蔬,鸡鸭鱼肉蛋,是应尝尽尝。梁山伯与祝英台,张生崔莺莺的故事,一次次感悟。做了自己该做的事,说过自己想说的话,追逐过自己“不便示人”的梦,不欠账,不欠情,不亏心,今生已无憾,今生亦无悔,不枉做过一回人。

面对从容旷达的中老年人,我心怀景仰。足够的人生阅历,足够的知识素养,足够的精神累积,足够的思想高度,说他们是半个哲学家、半个历史学家、半个医药家,真的一点不夸张。我为他们鼓掌。

什么地方。他们说:这里过去是大队合作医疗的中草药田,里面种了不少草药,这种草也可能就是那时种的。我转了一下,还有马鞭草等其它草药。我问他们有没有人采挖这种草。

他们说:我们不知道是草药,到时候就割了晒干烧锅,燃烧时有一种特殊的气味。我告诉他们这是一种中草药,叫紫苏,可以治病。我向村民借了铁锹挖了几株移栽到家里的菜地里,经过精心培育,茂盛之时连路过的人都感到好奇驻足,有的细心的过客还询问这是什么植物。只要我在家,就告诉他们,这是一种叫紫苏的中草药,全草都可以入药,并且告诉他们能治哪些疾病。曾有一些患风寒感冒、胸闷不舒的患者,折几株紫苏煎水喝,确有很好的疗效。但这一介绍,我栽植的紫苏就渐渐地稀少了。为了保留种源,我就移栽了几株到老家的院子里。紫苏还有去腥的作用,煮鱼时放几片紫苏叶能够去掉鱼腥味;如果手上沾了鱼腥味,摘几片紫苏叶子在手上搓一搓,鱼腥味就没有了。

紫苏

扩容后的高邮人民公园终于以崭新的面貌呈现在高邮人民面前了。高邮的公园历史不短,老公园给人们的印象就是南部是烈士陵园北部是游乐场,就那么几个景点,只有公园礼堂设置的“抗日战争最后一役纪念馆”引人注目。如今经过二期扩容工程建设,整个工程南至府前街、西至熙和巷、东至新世纪花园小区、北至通湖路,占地面积 120 亩,公园明显扩大了。

一期工程到 2015 年底,建成抗日战争最后一役胜利广场和公园南门外的停车场。一期工程建成的南大门、抗战胜利广场及展览馆都由耐候钢构建,铁血色彩略显血锈斑点,勾画、烘托着中国人民曾经的十四年抗日战争苦难血腥的历史。二期工程包括州署衙门复建、人民公园及周边环境整治。二期工程还完成抗战胜利广场绿化亮化工程及展览馆装修布展工程。公园将全面完善区域功能景点布局,开挖贯通河湖水系,重布沿岸景观景点。连通玉带河,调来大运河水,彻底改变原公园青苔满河、一潭死水的脏乱差面貌。

原公园南景区保留亭桥和姐妹双亭,保留盆景园区,在烈士纪念碑区拆除东侧的功德碑廊。烈士陵园区北部将拆除荷花塘曲桥凉亭,只保留中心岛中的乐韵水榭和路边的揽月楼。

现今新的中心湖已在原荷花塘水域展露新姿,湖心岛乐韵水榭装饰一新,二层六角湖心亭亭亭玉立于湖中,曲桥相连,水光潋滟。西拱桥高高横卧湖中,东边的方拱洞桥平铺亘于湖东,两拱桥桥洞西圆东方相映成趣。

中心湖东侧向南开挖公园南部环园河道,铺设环园海绵路面步道,连接烈士陵园区和南景区。公园南景区环岛新建游廊、游厅、游亭;布设小溪、池塘、石桥、山石、曲径。四周碧水长流,全岛绿树成荫。与修葺过的老亭桥对称,新建南亭桥,南北二桥遥相呼应,自成一景。这里又是河水引水口,从察院桥段的新玉带河地下穿过东后街、府前街、公园南门停车场进入公园内,一路箱涵,引来大运河潺潺流水,通过四通八达的河网注入中心湖,北又与公园大沟相通,形成完善的清水活水、易灌易排的水系,相当环保,就连驳岸也是木桩打就而成。

公园原老北门区域,拆除了周边的秦邮首饰城和电动车专卖店,在此建成了一座仿古式五大间的北门门楼和景观围墙,并建成了开放式市民广场,遍栽绿植,景色宜人,在闹市区给人们提供又一个休闲娱乐健身好场所。

进入公园北门步入林荫大道,不远就是一个圆形体育休闲活动场区,两侧砖壁雕塑,凸显高邮古城悠久历史文化因素。

兰州拉面,河南烩面,长春冷面,武汉热干面,山西刀削面,四川担担面,还有老北京的炸酱面,皆是当地甚有名气的特色面食。我不同时期吃过,味道还可以,但远不如高邮阳春面。

阳春面大概是高邮人,乃至扬州人最为熟悉的点。它的食材不是特别复杂,酱油,味精,胡椒,葱花,再舀上一勺猪油即可。顾客需求也很简单,要么干拌面,要么带点汤,要么拖点水。你不要认为做法非常简单,不信回家试试,绝做不出这种味道。阳春面之所以好吃,讲究的就是作料,酱油要精心熬制,味精、胡椒要恰到好处,猪油要不多不少,葱花要一小撮一小撮。考究一点的还会加入炖了好几个小时的猪骨头汤,甚至更高级的长鱼汤。

一个接一个的顾客来到面馆,多半还未找到位置坐定,就朝向站在大锅旁忙个不停的师傅高呼一声:“来碗面,干拌。”“来碗面,拖水。”“来碗面,带汤。”师傅头也不抬,就会根据各自意愿,摆好碗,做好料,干拌一边,拖水一边,带汤一边。

差不多火候,师傅就会俯身前倾驱走水汽,手持长筷捞出面条摆进碗里。干拌的迅捷,拖水的稍缓,带汤的更慢。当然,无论面对哪一碗,师傅手腕部都要抖动一下,其结果一根根面条排列得整整齐齐,一丝不乱,好看,诱人,香味扑鼻。

阳春面之所以好吃,讲究的就是劲道,面要煮得韧而不硬,软而不烂。对于面馆师傅来说,这是一个含金量极高的技术活,必须准确

阳春面

公园礼赞

□ 曹坚

歼 6 战机展示区向人们展示当年飞鹰雄姿。

公园大沟南侧是老年娱乐场区,石凳石桌,可下棋打牌。公园大沟东南铺有长长的木栈道,这片景区新植植被,任布磳砾,水景串连。向东为体育健身区,设有各种健身器材,有成人的,也有儿童玩的,辟有篮球场和羽毛球场,还有供儿童游玩的沙滩。

老烈士陵园区如今开阔简洁,烈士纪念碑鼎立于松柏之中,庄严肃穆。假山石巍然屹立之后,寓意深刻。烈士纪念馆如今成开放式景区,东侧名木葱郁,西侧杉柏挺拔,红色甬道通往北部景区,园景优美,造型别致,遍植松桧梅竹,山石点叠,绿植篱笆墙东西对称成景,馆区四周苍翠欲滴,庄重肃静。

在公园南门西侧,老县政府大楼广场焕然一新,与一墙之隔的州署衙门古建筑群交相辉映,见证着这里从五百年前的明代州署衙门到 20 世纪 60 年代县府办公大楼一直为高邮政治权力中心的悠久历史。州署衙门复建了五间二道仪门,甬道麻石铺就,戒石亭内立有一块清代戒石碑,以彰显古代为官要清正廉明的传统。六科班房因地域局限,只能以展示室形式供人参观,州署正堂耸立于高台之上,器宇轩昂。后花园叠假山、立高亭、遍植树、挖池塘、置水井、铺石径,玲珑剔透。

原人大办公楼南移后置于老政府大楼之西,如今改建成老年大学校区,景色秀丽,又成一景,并在熙和巷开有便门,以利通行。从老年大学区向北,花墙砖路绿荫,明清风格的几座州署吏舍四合院错落有致,庭院深深,与州署衙门区连为一体,又融合于人民公园之中,高邮籍的王琦国医大师馆设于此;再向北就是修缮如旧的日军军营旧址,已辟为城市书屋;面对熙和巷建有西门仿古门楼。

二层的公园礼堂巍巍屹立于胜利广场之中,下沉式广场水面倒影的公园礼堂及新四军战士雕塑群像更让人有一种历史沉重感!新的“高邮革命斗争史纪念馆”及“高邮烈士纪念馆”展览馆以翔实的历史资料、图片文字雕塑多种形式、声光电各种高科技手段向人们直观展示光荣的高邮革命斗争历史史实,是对人们特别对青少年进行爱国主义教育、革命传统教育最生动的课堂。

公园礼堂东侧晚晴园新辟有游园甬道,与盆景园相通,盆景园内盆景姿态斗奇,晨曦阁高高耸立,雄踞傲视。园外假山伟岸奇峭,保留原貌。

古树参天,山花烂漫,水景交融;健身娱乐,休闲憩息,老少皆宜;红色主题,牢记历史,不忘初心,乃高邮人民公园新貌也。

把煮煎面时间,必须在揉面之前,锅边所有碗里的作料都放好,凭的就是经验,是熟练,是感觉。

吃阳春面,一般都会要上一只煎蛋,或者荷包蛋。煎蛋居多,荷包蛋为少。煎蛋亦讲究,有蛋清围住,蛋黄不散的溏心蛋;有蛋黄蛋清全部搅在一起,煎出来金黄金黄的煎蛋。还有一种涨蛋,搁上葱花,使劲搅拌,然后倒入热乎乎的油锅,盖上锅盖小火焖至涨透发足,即可食用。荷包蛋大多养在面锅一侧的小锅,食客以老年人为主。有的师傅,也会打到大锅,一直养着,哪位顾客要了,就随手捞出一只。

也有顾客不加蛋,但要上一份“浇头”。“浇头”一般是雪菜肉丝。雪菜就是雪里蕻。面馆师傅常常在春之初,或秋之末,买上几大箩筐,洗洗,晾晾,后摞进大缸腌腌。不足个把月捞上来,洗一洗,切得细细的,汇入肉丝一起爆炒,带出鲜嫩,即成美味。不过,也有顾客让师傅单做“浇头”,什么青椒肉丝,什么茨菇猪肝,什么青菜猪油渣,等等。

倘使有的店面新近开张,抑或一条不足百米的街道,有好几家面馆,师傅们为了招揽生意,还会免费供应雪菜、青椒、大麦茶等。

此前,我在高邮工作,吃得最勤的一家,叫什么名字,记不起来了,只晓得师傅姓杨,瘦高高,黑黝黝。他总在下午熬猪油,一大锅板油,在炉火烘烤下,慢慢地,越来越少,直至剩下半锅油,一大碗油渣。翌日清晨,但凡我叫上一碗带汤面,他都要闷进几块油渣,拌一拌,那味道,崭新!

阳春面