

傍晚,东大街上,草巷口头的东风浴室玻璃灯箱亮了,人们大老远一看就晓得,澡堂子开着呢。

浴室原来叫草巷口浴室,破“四旧”,名字改成了东风浴室。

浴室两扇木头大门朝西,进大门过了通道,推开二门,迎面是卖澡筹子的木头柜台。澡筹子分大暖房、小暖房、堂口三种。堂口没有跑堂的,澡资五分。洗堂口的多数是住在巷子里头拖板车的,他们靠力气吃饭,每天一身汗,天天要洗澡。

洗澡是有讲究的,不能空肚子洗。拖了一天板车,肚子早饿了,一收工,三三两两的先到草巷口头茂大杂货店对面的熏烧摊上,吃点熏烧垫一垫。

熏烧摊上有蒲包肉、猪耳朵、猪尾巴、猪头肉等好多种卤味。摊子外面围了一圈的人,一只小花狗在摊子底下咯吱咯吱地啃骨头。拖板车的二倚子褂子敞着,肩上搭条毛巾,他要了二两猪头肉。卖熏烧的顺手切了一块“大肥”,过秤,切片包好。二倚子付了钱,手一抓,边走边吃,走到草巷口对面的烟酒小店门口,猪头肉吃光了,一脚跨进店堂。

烟酒小店木头柜台后面的徐二妈闲不住,有空就用抹布擦柜台,抹货架,柜台上几个盛糖果的广口玻璃瓶子擦得雪亮。见有人进店堂了,她眯起眼睛一看,是二倚子,便低头从柜台底下随手拿了一个空酒瓶,瓶口放上漏斗,从柜台后面靠墙的酒坛子里面,用二两的竹端子吊了满满一端子本地产的粮食白酒,倒在酒瓶里,摆放到柜台上。二倚子拿过酒瓶,一仰头,白酒下肚了,空

豆芽菜是“素食鲜味三霸”之一。宋时,人们便开始大规模食用。其吃法多种多样。

凉拌。此种吃法,可能是人类食用豆芽菜的最初吃法。宋人林洪编撰的《山家清供》曰:“(豆芽)洗(净),焯以油、盐、苦酒(醋)、香料,可为茹(蔬菜的总称)。”需要指出的是,焯水时间要短;长了豆芽变软,那就不好吃了。拌者,油以麻油为好,盐以精盐为好,醋以香醋为好。建议焯水时,放一点青椒丝和红椒丝。焯好装盘,红白黄绿参杂,煞是养眼。此菜,椒香混合芽香,辣味拌和鲜味。一筷进嘴,欲罢不能。

热炆。豆芽菜先焯水盛盘。再油煸葱花、青椒丝、红椒丝;放适量水、盐、酱油、糖、醋,将其烧开成为卤子。最后把滚烫的卤子倒进盛豆芽菜的盘子里,上桌拌起。热炆与凉拌,大同小异。热炆,香更浓、味更重。一般冬天热炆,夏日凉拌,各得其所。

爆炒。油盐酱醋糖,自不可缺。可光炒,加青椒丝和红椒丝配色调味。亦可在其基础上,与豆腐干或韭菜同炒。豆芽菜炒木耳亦不错,黑白分明,惹人爱。炒豆芽菜,一般不与价格太贵者为伍。人们食之,就图价廉而物美。亦有例外,少数人就特讲究,如清代的袁枚。

2019年第八届高邮大运河半程马拉松赛于11月10日上午成功举办,我参加了这次比赛,在家门口享受了这场运动会带来的独有快乐。

此次比赛路线匠心打造,设计堪称完美。起点设在市政府,发令枪一响,浩浩荡荡的队伍进入了海潮路。这条新修建的道路,提升城市形象品质,大大改善城市交通通行能力,提高居民出行的舒适度,体现出高邮日新月异的发展变化和城市风貌,与跑者健美的身姿相得益彰。由海潮路向西就进入了县府街,大型青铜雕塑“邮驿之路”、高邮州府映入跑者的眼帘,我们仿佛在穿越高邮悠久的历史。上了运堤路,便进入了依湖傍河的赛道,跑者尽享高邮“一湖二河三堤”的迤逦风光。在湖滨小道,脑海里不禁盘旋着汪老的“我的家乡在高邮,风吹湖水浪悠悠”那首歌。运河西堤的古邗沟遗址、平津堰,都是大运河开凿史上的杰作,唐代镇国寺塔是大运河标志性建

我的老家在界首镇大昌村,一个叫作向阳的地方。村庄不大,有20多户人家。村庄前面,有一条水沟,人们都叫它向阳沟。沟不宽,也不深,但很长,从运河灌溉渠一直连接到10公里开外的周山大沟。它是一条人工河,杂草丛生,两岸长满了树,柳树、榆树、梨树、桃树,偶尔还长着几棵杏树和桂树。

我是喝着向阳沟的水长大的,我的孩提时光,都留在了那里。每到放学或放假,我总喜欢和阿军、阿雯、阿梅等几个小伙伴,来到它的身边嬉戏,或吟诗诵文,或放歌欢笑,或挥拳弄腿一番,自得其乐。

阿军和我同年,因亲戚的缘故,自然走得很近,阿雯和阿梅,是紧隔壁邻居,年龄都相仿,而且我们都在同一个班上,4个人常常结伴一起上学、放学,做作业、玩游戏。阿军是班长,学习成

瓶朝柜台上一放,用手把嘴一抹,转身走出店堂,朝对面巷子走去,上澡堂子洗澡。

二倚子一走,徐二妈拿出柜台抽屉里的一个小本子,用圆珠笔在二倚子名字下面的“正”字上添了一笔。正好是三个“正”字,已经除了十五次酒了。

巷子里头人来人往,二倚子满嘴酒气进了浴室,澡堂子气味扑面而来。里面闹哄哄的,大暖房小暖房人很多,有坐椅子上喝茶聊天的,有睡椅子上休息的,有躺椅子上修脚的。晚市正在上客,跑堂的跑来跑去,倒茶水,叉衣服,拿木头拖子,打毛巾把子,忙得不得了。收了澡筹子,凑到灯下看看,澡筹子竹片上面毛笔写的是一角二分还是一角,一角二分是大暖房的,一角是小暖房的,不要弄错了。

堂口人也多,条椅上挨挨挤挤的摆满了衣服。二倚子把条椅上别的浴客衣服往两边一推,放下自己衣服,下到池子里。池子烧的是地塘锅,气圆,雾气大得对面见不着人。二倚子朝头池子边上条石上一躺,不一会儿便呼呼大睡,进入梦乡。一脚蹬空,梦惊醒了。这时他大汗淋漓,浑身轻松。

二倚子在池子里面闷足了,到头池子里面烫了脚,又到大池子里面泡了澡,不擦背,不修脚,出了浴池,咕咚咕咚喝了一茶壶水,穿好衣服,回家了。

时间不早了,跑堂的把挂在巷口头的“东风浴室”玻璃灯箱用又棍叉了下来,取出马灯,熄了。澡堂子打烊了。皎洁的月光洒满了巷子,浴室墙头上的狗尾巴草晃来晃去,喧闹了一天的巷子静了下来。

他在《随园食单》中写道:“豆芽柔脆,余颇爱之。炒须熟烂,作料之味才能融洽。可配燕窝,以柔配柔,以白配白故也。”袁氏之吃法,过分奢侈,一般人吃不起,亦无此必要!但其“以柔配柔,以白配白”之主张,实

在值得借鉴。我就经常用柔而白的金针菇来替代燕窝,做成豆芽菜炒金针菇。豆芽菜炒金针菇非常好吃,它味鲜无比,因为菇也是“素食鲜味三霸”之一。鲜上加鲜,则更鲜。

豆芽菜作为配菜,常放在荤汤和各种小吃里。荤汤有它,则减油腻而增色彩,食之胃口大开。汤里豆芽,须用黄豆芽。黄豆芽耐煮,时间稍微煮长一点也无妨,其质仍脆嫩。

豆芽菜的药用价值,明代李时珍在《本草纲目》中这样写道:“豆芽白美独异,食之清火益神,利泄减脂……”——嘿,女同胞请注意了,吃豆芽菜还能减脂!那就发劲吃吧,吃个苗条的身段多好!

筑,还有万家塘、杨家坞、御码头等等,每一处、每一景,都有动人的故事和美丽的传说。

佩戴着标牌的志愿者,活跃在起、终点以及不同的路段,他们充满着阳光、快乐、爱心,为运动员提供非常到位的服务。他们维持比赛秩序,加油助威,在补给点为运动员们提供饮料、水、云南白药喷剂等物品,在赛道坡坡坎坎处一遍遍提醒“小心脚下”,他们所做的工作了不起、不简单! 跑友兼职的“运马急救员”密切注视着周围的动静,应付可能突发的危险情况。在18km处镇国寺山门,僧人们设立了施粥点,义工们给运动员们送上了冬日的温暖。在终点体育场处,“国药”的员工们提供了暖胃姜汤,温暖了参赛选手的心。

奔跑在“运马”赛道上,既感受马拉松的精神,马拉松的乐趣,又感受高邮的历史底蕴和城市日新月异的变化,更感受了高邮人的真诚,高邮人的热情,高邮人的友谊。

绩特别好,经常受到班主任王德佩老师的表扬。王老师家就在我家前面(阿雯是他的女儿),他是村庄里文化水平最高的。他的父亲王寿恒先生,在方圆十几里,名字也是响当当的,解放前是一位极其严肃的私塾先生,写得一手好毛笔字。依稀记得每年到了腊月二十,他家就门庭若市了,都是来找王老先生写春联的。

我14岁那年,转到县城里上初中了,后来又 在县城读高中、上师范。师范毕业后,被分配到距老家30公里外的一个小镇做教师。渐渐地,回老家的次数越来越少了。阿军、阿雯和阿梅呢,起初我与他们还有书信往来,不知从什么时候开始,联系就中断了。有时候,我偶尔回趟老家,碰见他们,彼此之间似乎已经没有了小时候的无话不谈,尽说些客套话,虚虚的,有一种敷衍之感。

近日在家整理母亲遗物时,意外地从一册旧书中散落下几页40多年前母亲“上会”的账单,顿时勾起我对那个年代人们“上会”借钱往事的回忆。

“上会”这种借钱方式在我小时候很流行。因那年头老百姓生活水平很低,谁家遇上需用钱的大事,如娶媳妇、砌房、看病等,在单凭自家经济能力无法解决而陷入困境时,首先想到的办法就是牵头“上会”借钱。

有一年,邻居老王儿子男大当婚,在家人倾其所有,备好婚房及各种家当后,婚宴10桌喜酒所需200元钱实在拿不出来了,一家人急得团团转。老王老婆想,何不叫老头子当一次“会头”,请人“上会”借钱?于是老王走亲串友,组织到连同自己共20人的“会”,约定每人每月出10元钱。“会头”老王按惯例首先得200元“会钱”,解决了儿子婚宴的燃眉之急。其余人通过抽签排出今后每月领取会钱的次序,大家只领会钱而无利息。这种叫“干会”,是纯民间自愿参加的零时互助组织,它起到既能帮助急需用钱人解决一时困境,又可将大家平日省下的散钱做成“零存整取”的聚钱效果,以便今后应急之备,此乃帮人又利己。

上世纪中后期,乡亲们的日子越来越好过,也开始注重饮食。那时候,家家户户办大小事,都要准备四冷四热八大碗。四冷:卜蛋、香肠、花生米、安豆头等。四热:炒肉丝、炒猪肝、炒长鱼、炒大肠等。八大碗:汪豆腐、汪细粉、红烧肉、烧杂素、白水肉、萝卜肺片汤、青菜烧百叶、红烧肉圆等。

如今,百姓生活进入到小康时代,餐桌上的菜肴从品种、数量、制作工艺都发生了很大的变化,由传统的四冷四热八大碗变成十冷十热二炒为主要菜品。十冷:鸭腿、鸡翅、萝卜头、盐水鹅、鸡爪、香菇、咸菜毛豆米、炆芹菜、河虾、油炸小鱼、醉河虾、醉螃蟹、水晶肴肉等。十热:杂烩、剁椒大鱼头、沙拉锅巴、清炖蟹粉狮子头、大煮干丝、三套鸭、清蒸鳊鱼、梁溪脆鳃、煮鲫鱼、烧块鱼等。二炒:炒长鱼、炒猪肝等。

在这些菜品中,可以根据不同季节,利

江心寺的方丈

在滔滔长江中,有一个鲜为人知的小岛屿——开沙岛,它是南通的江中名珠。岛上有座寺庙,因为特殊的地理位置,名曰江心寺。

导游在大巴车上介绍江心寺时,对于寺庙由来、修建功德、建筑风格、佛教类型提及不多,而是滔滔不绝地向我们介绍寺庙里的方丈,大意是说这个方丈比较年轻,能吃苦耐劳、有专业技能,周游各地比较繁忙。或许江心寺就是一个普通的寺庙而已,不多讲寺庙而大谈方丈,无非是增添我们的好奇心罢了。由于连日来的长途奔波,大家都比较疲倦,多数游客在闭目养神,此起彼伏的呼噜声盖过了导游扩音器的首响。导游自顾介绍方丈,非常地投入,全然不问游客们是否感兴趣。快要到寺庙门口,她直接给方丈打电话,听说方丈今天在寺里并且愿意和游客见面,她的脸上露出了灿烂的笑容,提高嗓门对大家说,“你们真有缘分呀!”看得出来,这位导游对方丈甚是崇拜。

车到江心寺,一位身披袈裟的年轻和尚迎接我们,导游介绍说,他就是方丈。仔细打量这位年轻方丈,中等个头,面目清秀,如果不是他那身打扮,双手合十,轻轻道声“阿弥陀佛”,我真以为他是一位文质彬彬的学者。

年轻方丈很是尽地主之谊。他带着我们逐一参观牌楼、天王殿、大雄宝殿、藏经

还有一种叫“标会”,与“干会”不同之处在于有利息。邻居李氏当过“会头”,对这种有利息的“标会”有经验

和**人脉**。有一次她家因建房急需借500元钱。李氏再次自任“会头”,邀请几户家境稍好点的朋友以及做生意的熟人共25人,商定每人每月交20元会钱。李氏首先得到500元会钱用于建房,其他24人需每月在规定的时间内来李氏家进行投“暗标”,以每次出标金最高者首先领取会钱。如甲近期需用钱办事,此次甲出1.5元暗标领先,其余23人本月只要交18.5元,少交的1.5元即为本月所得利息,甲可领得465.5元。“会头”李氏与甲及以后领过会钱者,都应交全额20元钱。最后一人亦领全额500元会金,因已无人与其竞标。

那些年人们的经济状况都不佳,对“上会”却广为接受。主要是“上会”的运作过程公平公正,而且那时候没有人担心会有人见利忘义,卷走会钱逃跑,或不交会钱而出现“资金链断裂”。

如今民众生活水平日益提高,“上会”在我们本地已成为历史,但在过去那个年代,人们互帮互信,组织“上会”借钱,度过又一个生活难关,这种情境至今令我难以忘怀。

用当地特产进行微调,有名的当属:

清蒸**季**花鱼:学名清蒸鳊鱼。清蒸出炉,加盐、味精、洋葱丝,点上醋,美味可口。

软兜**黄**鳝:就是炒长鱼。这是淮扬菜中的一道特色名菜。除了长鱼肉做菜外,长鱼骨头放在汤锅里沸煮,余些韭菜,加点盐,撒点黑胡椒粉,一道鲜美的长鱼汤就制成了。

红烧**狮**子头:又叫红烧肉圆。油而不腻,松而不散,香润爽口,百吃不厌。

蚂蚁**上**树:就是汪细粉。它是由地道的山芋粉制作而成,在烹制好的粉条上面浇上一层刚出锅的茨菇和肉丁,口感特佳。

青菜**烧**百叶:这道菜再普通不过,却是酒席上必不可少的。酒席快近尾声,将青菜从开水锅里一走,放入百叶片,加佐料在热锅内爆炒三两下,清口去油腻,人人爱吃。

楼、钟楼、鼓楼、观音殿、地藏殿等主体建筑,以及客堂、斋堂等附属建筑设施。期间,他不断给我们讲解佛教文化,通过形象的比喻,把深奥的佛学演变为传记、故事,吸引大家主动跟随他的步调,凝神静听。这座看似普通的寺院还蕴含着信息化元素,在藏经楼附近的一处厅堂内,年轻方丈参与开发了一套供奉菩萨的计算机操作模块,充分运用互联网+,满足香客拜见室内任何一尊菩萨的心愿,不愧为传统佛教与现代科技的深度融合。此举据说在全国各地寺院首屈一指。

参观完主体建筑及其附属设施,年轻方丈把我们领进一处果园,这是他亲手创建的。苹果、桔子等满园的果实,着实让人眼馋。他还准备开发利用空闲地方,扩大再生产,待到果实成熟,凡是香客可以随时摘取,不收任何费用。他对发展寺院副业十分乐观和自信。

参观结束,年轻方丈一直将我们送出寺庙大门外,并且目送我们乘车驶入公路才转身回去。回程的路上,导游饶有兴致地把话题又集中到方丈身上。她说,10年前,年轻方丈怀揣仅有的1500元启动资金,跋山涉水,一路化缘,来到开沙岛筹建江心寺,从选址、规划、设计到施工,亲力亲为,一砖一瓦、一桌一椅地精挑细选,建起了如今占地40亩的气势宏伟的寺院,功德无量。

自此,我记住了那位年轻方丈。一个出家之人,心中装着寺庙的未来和发展,创业、守业、敬业的精神值得我们学习。现在回想起来,那位导游不多讲寺庙而大谈方丈,确实有她的道理。