



## 一张全家福

□ 陆家先

我的父亲1935年在三垛镇创办了照相馆,祖父为其命名二吾照相。二吾照相馆在70多年里,为三垛镇方圆数百里的男女老少拍摄了无数照片,特别是为众多家庭拍摄的全家福,留住了亲人们欢聚一堂的快乐场景,成为永久的纪念。可是,我的父母和他们的儿女们竟没有拍过一张合影照片。几十年过去了,他们的音容笑貌和人生轨迹还常常在我心头萦绕。

父亲出生书香门第,书法世家,后弃文经商。他和蔼可亲,友善待人,孝敬长辈,有文化,头脑灵。他在三垛镇上开过煤炭店,经营过木材行,后来创办了照相馆,还兼营镶牙,肩负着大家庭的生活重担。父亲喝茶抽烟,喜欢看戏。偶尔亲朋好友来借点钱,他都解囊相助。父亲经常穿着有4个口袋的干部服装,说话做事稳当。六哥给他起了个绰号“老干部”,他笑眯眯地默认了。

母亲是三垛镇北乡一个地主家的大小姐。她懂礼守法,是裹小脚的女人。一生养育了8个儿子(老七夭折),邻居戏称“青一色一条龙”。温良厚道、爱子如命的母亲常年累月在家里洗衣缝补,拣菜烧饭,与世无争。她平时闲下来喜欢唠叨陈年旧事,脸上露着淡淡的笑容。母亲从来没有打过我们。

父母把我们7个儿子抚养成人,儿

子们知书达理,恪守清廉做人的家风,各有所成。

老大本分老实,性情温和,勤奋好学。12岁就协助父亲给人照相,因为年少个矮,就站在小板凳上取景对焦,完成拍摄。他从书本和实践中自学摄影技术,到他结婚成家的时候,已是二吾照相馆的顶梁柱了。受祖父指点,大哥写一手好毛笔字,闻名乡里。他做过三垛镇夜校扫盲老师,是高邮政协协委员。91岁高龄无疾而终。

老二身材魁梧,有闯劲,经商有一套。他早年在亲戚店堂里当学徒,学成满师在三垛镇上做小生意。解放后,举家去金湖下塘小镇,受命创办下塘供销社,工作出色,颇受上级领导信任,多年担任下塘供销社经理。他带领一家人搞多种副业,处处省吃俭用,曾经在卜塘镇上开过个体旅馆,家业不小。二哥于2013年逝世,享年84岁。

老三聪明睿智,能说会写,乐于助人。他先后在高邮县公安局、三垛镇政府、临泽镇政府、高邮市工业二局做相关领导。他总是尽力帮助众弟兄和亲友们,从不居功自傲,父母亲格外喜欢他。他对中国象棋情有独钟,名扬邗城,曾担任高邮市象棋协会会长。他居然把儿孙也培养成了中国象棋高手。三哥生活俭朴,吃穿随意。现已89岁高龄,在家安享晚年。

## 食堂小记

□ 居述明

米饭,一盆汤,家庭条件好的学生偶尔会买份炒菜,大多数学生穷,吃不起。

做饭的有三个人。

一个老葛,胖胖的老头,似乎很怕热,常见他坐在食堂门口的凳子上抽烟,光着上身露出一身黑红的赘肉,旁边摆着一个大搪瓷缸,泡着醇醇的茶。他没有老婆,喜欢瞄一瞄显腰身的女生。

一个中年男子,长得粗短,留着平头,话不多。食堂后身有条河,学校里用的水,都是他一担一担从河里挑上来,倒进食堂里的两口大缸,再丢进两把矾。他大概不会炒菜,力气活老葛干不动,还有一位是妇女,所以像挑水、挑煤这样的粗活都是他干。他有力气,不抱怨。

女的姓姜,四五十岁的样子,穿右衽的蓝布褂子,脑后盘着发髻,很老派。她称学校的老师为先生,张先生、李先生。我随同事叫她姜主任,听说是做过妇女主任的,她大概是识字的。她会做菜,汪豆腐做得很好,放不少的猪油渣,面上一层荤油,一把青蒜叶,好吃但不下饭。汪豆腐不常吃,常吃的是炒肉丝。有一次买的肉很肥,我吃的时候把肥肉丝一条条挑出来,整齐排在食堂的方桌上,以表达一种

## 春

□ 陆悦

公园、街边,抑或是家中小院里妈妈栽种的小花小草,都是一派生机勃勃、春意盎然的景象。一蓬蓬,一簇簇,一年年,开开落落,落落开开,于光阴荏苒中,于角落细微处,小小的生命在不断进行着自我的轮转。有些花的颜色太过艳丽而显得俗气,但伴着春光看见时,心中依旧是欢喜的,是那种心头会有烟花绽开还会自带着欢快BGM的欢喜,是一种真真的打心底涌出的欢喜。

然后春日里,还有些什么呢。还有清明节的祭扫。那天吃着午饭,想着清明节要去墓园祭扫,忽然便觉着,人这一生,大约就是在祭扫人数逐年递增之中,慢慢地过了。这样去想,不

老四节俭淡泊,与人为善,不张扬。解放前,在高邮城里私人老板家学生意,练成一手好算盘。他先在下塘供销社当售货员,后在甘垛粮站做会计,工作踏实,差错极少,受到上级表扬。我几次看到他吧零用钱给母亲,很有孝心。退休后,他一个人在三垛镇上经营过粮油店。晚年的四哥喜欢与老弟兄们玩“推牌九”,80岁逝世。

老五性格开朗,不急不躁,做事精细。他一开始在高邮官垛水产渔业大队做会计,其间被县水产局推荐到南京财经学院进修深造。他精通财会业务,公私分明,廉洁自律。五哥爱好集邮,收藏颇丰。还会吹笛子、下象棋,结交了很多朋友。他后来在高邮电器厂负责财务。五哥今年84岁了,每天骑车上街买菜。

老六高高的个子,脾气耿直,有胆量。受祖父影响,钢笔字写得蛮好。年轻时参加南京石油勘探队,走南闯北,历经艰辛。数年后回到家乡,在三垛东汉大粮粮食加工厂做厂长。他会修手表,装电灯。他在高邮三垛农机修造厂退休。六哥今年81岁,前些年还一个人骑车到乡下钓鱼呢。

老八1968年在三垛中学高中毕业,响应毛主席号召,到农村插队落户当农民,住草房,干农活,品尝了种田人的辛酸滋味。他爱好书法摄影,是临泽中学教师,退休后和儿孙全家在上海生活。

写到这里,我父母和他们7个儿子的“肖像”基本形成了。把他们拼在一起,也算是一张未拍摄的全家福吧。

不满,也有点恶作剧的意思。后来有同事告诉我,她为此哭了一回。我听了很是过意不去,总想跟她道个歉,结果却没有,那时年轻,脸皮薄。

后来却到镇上的小学去教书,学校没食堂,安排在政府食堂伙伙。做饭的有个姓顾的胖子,我去早了,想早点打份饭菜吃,他不肯。有时去迟了一会,他便冷冷说一声,菜没了。他似乎有两副面孔,见到镇里的干部,脸笑得笆斗大,见到我这样的小老师,则是一副高高在上的模样。其时有些气不过,没吃几天便不去了。添置些锅碗瓢盆,自己做饭。菜不会做,带个钢精锅去镇上的饭店买,杂烩五块钱一份,连汤夹水的可以混两顿。我现在见到杂烩从不伸筷子,那叫吃腻了。

随着年龄增长,阅历多了,见过不少像顾胖子那样的人,看不惯,但,能理解吧。或许还得感谢他。因为我,我开始学着做菜,渐渐体味了世间冷暖和人间烟火。

想不到,这两年我又得去食堂混饭。老婆去照顾在外地工作的女儿,我一个人懒得做饭,便去附近的一所学校蹭饭。中午一般是三菜一汤,味道考究不起来,卫生,能吃饱,所费不足八元。食堂的阿姨(于我只能称姐姐了)很客气,每次接过饭票,我向她们道谢,人家都会笑笑,不用谢。

人,是需要点互相尊重的。我欠姜主任一声对不起,就在这儿补上吧。

免就有些悲伤,但是,因为有春日带来的欢喜,这样的悲伤,反倒在这种欢喜里变得沉静。现在觉着,将清明放在这暖融融的春光里,真是再合适不过了。脱掉厚重的外套,穿上美美的小裙,在明媚的春光里,在满目的葱绿中,连体重都仿佛落轻了两斤,心中便会因为这莫须有的两斤欢喜一整天。

清明寒食好,春园百卉开。全家一齐出动,将这祭祖的日子与踏青交叠在一起,冲淡了心中原有的悲恸,气氛也不会那么沉闷。小时候不知是谁告诉我,清明节以后,风筝是放不上天的。我一直以为是因有神灵的神秘力量,心中敬畏神明,于是这话我信了很多年。每每清明将至,心里总要盘算着去放一回风筝,总觉得错过了那几日,便又是一年的等待。不知不觉很多年过去,风筝却始终没能放上天。

## 农村分校劳动记

□ 王鸿

1976年农村“四夏”大忙,邮中革委会组织高一年级学生去农村分校劳动。这是在那政治运动不断的年代,学校教育突出政治挂帅的一个新生物。

农村分校劳动地点在邮中贫宣队孙队长的家乡龙奔公社十里大队,要吃住在生产队,自带被子及生活用品,时间七天。这对于我和在县城长大的同学来讲,还是第一次,颇有点新鲜感。当时知识青年上山下乡政策仍在实行,高中毕业后除入伍参军、分配工作外,有不少同学要下放插队,去农村分校劳动也算是下放插队一次难得的体验吧。

学校有规定,家住农村的学生可不参加农村分校劳动。我们高一(6)班家住农村的同学较多,余下的近40名同学在班主任张老师的带领下,分成两组,分别住在十里大队所属的两个生产队。

我这一组住的生产队名称已记不清了,只记得住在一排三间、坐北朝南的青砖平房,前面有一条河,可能是灌溉渠吧。平房西边一间是睡觉的屋子,当时天气已渐渐热了,没有床,打地铺,地面垫稻草,上面铺席子。我这一组全部是男生,大家事先就商量好谁带被子,两人合盖一床,我盖的被子是梁同学带的。正中一间是堂屋,放着一张四方桌及几张长凳子,为同学们吃饭的地方。东边一间是锅灶台,置一大铁锅,柴火是现成的秸秆,由生产队指定住在附近的社员指导我们用大铁锅煮粥烧饭,米、油、酱油、盐也是事先准备好的,由学校统一算账。还有一大水缸,装满河水后,用明矾沉淀一

小时候,父亲就开始教我用厨刀,他希望能早日给他当帮手。

见习期,他主要跟我讲了三点:安全,效率,切成的形状。他边切边讲,刀可不是闹着玩的,安全第一。一手持刀,一手除了控菜外,便是“安保”。必须四指向掌心内收,半握拳,让四指的第二节一起前突,似触非触刀背以下的竖直面。刀口一般上提不到一寸(要用力砍时,控手拿开),只在关节下方活动,刀口始终被隔离四指2—3cm外,不致伤及手背。如此,左(或右,可能左撇子)手迅速均匀后移,刀迅速均匀跟进,“笃!笃!”两手配合,相安无事。在实践中,我深知他确是抓住了关键。

效率是“快”的核心。谁都想快点。当然刀要磨快。切时,初学只能慢点,防止忙中出错,刀“咬”手。因此主要是想办法提高效率。比如,切葱蒜,都是先在中段一刀两段,将前一段调转头与另一半刀口相齐,切之,效率倍增了。葱,再切两三刀,煮鱼,炖蛋作佐料就行了;蒜嘛,烙饼,下面条的佐料要切成1—2cm的蒜花。要快,可以再中间一“腰”,而后细切。要是炒三鲜(蒜、百页、虾),寸把长也无妨。大蒜瓣变蒜泥,皮难剥,不如刀一拍快,皮开肉绽,易除去皮,肉也碎了,再切几刀,ok!

通常,切成什么形,得看做什么菜,作什么用。如切百页,若是烫百页丝,为了宽窄差不多,两三张一叠,一“腰”成两,叠

下即可食用。那时,生活条件普通较差,同学们都自备了家里腌制的咸菜或萝卜干,有的还带了焦屑。每天有一名同学负责烧饭,可不参加劳动。

到达的第二天,同学们就起早去生产队打麦场上参加劳动了,跟着社员学脱粒。这个农活见过但没有干过,同学们学着社员的样子,手捧一捆捆麦穗放在脱粒机上,脱下的麦芒到处飞,落在了脸上头上身上,尤其是手臂上被麦芒划的印痕,红红的,痒痒的,经太阳一晒,伴着汗水,难受极了。一回到住地,同学们迅速拿起脸盆从缸里舀水,或直接来到河边,从头到脚洗了个遍。一连好几天,印痕才消失。

班上最调皮、最活跃的男生都在我这一组,到了晚上,虽然没有电灯,只有一盏马灯,却也异常热闹。同学们笑话说个不停,也闹个不停,钻进被窝也不安稳,不是你踢我一脚,就是我踹你一脚,还有的掀开被子在稻草铺上乱跑嬉闹,一天的劳累全无踪影。

一周的劳动就要结束了,组内有同学提议搞一次小聚餐,得到了全组同学的响应。大家自己掏钱,从集市上买来猪肉、鱼、青菜、韭菜等,一起动手,烧了红烧肉,韭菜炒肉丝,煮鱼,还有青菜汤,特地请来班主任张老师和我们大家一起聚餐,引得另一组同学羡慕不已。

短暂的农村分校经历,是我和同学们成长过程中一个难得的小插曲。从学会简单的农活中,我们体验到了当时农民生活的艰辛,也锻炼了自己独立生活的能力。

## 父亲教我用厨刀

□ 黄学根

起来再切细;若是炒菠菜,切成四方形,再对角切。黄瓜,莴苣,刀适当倾斜,便成椭圆形的艺术品,多分吃趣了。腌萝卜干,纵向一分两,两个半边,平面朝下,再分两,成条状,每块上都有皮。“笃!笃!”冬夜,我睡着了,父亲还在“笃,笃”地切,一晚能切半长桶。

片状,还有滚刀切,是最常见父亲切的两种。葱姑或萝卜烧豆腐,葱姑、萝卜都切片状,易烂。腌萝卜丝,先片后丝。还有切海带丝、豆腐干切丝(要先平劈一刀)等,确是异中有同。葱姑、红薯都是边切边转成块状。若是滚刀切茄子,真不费事。偏偏有芋头、山芋之类的“罨骨头”,刀一加力,突然向前一翻滚,伤手了。

我十一二岁时,父亲就放手让我实习了。蚕豆瓣自己用刀劈。一手持刀,一手两指捏住蚕豆支在铜板(古钱币)上,用力一磕,成两瓣。改进一下顺手点,即刀口朝上,刀背卡在柳树桌缝中,手捏蚕豆,骑上刀口,凿柄一敲,行了。难一点的是割韭菜,我刀口端不平,地上韭菜根就呈斜面,三刀一割,高一块低一块的了。

父亲心灵手巧,他能办两桌菜。他三十岁生日,自己做的野鸭肉圆太好吃了。他说活到老学到老,让我受益永远。