

[详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn](http://www.gytoday.cn)

说起“借人”，有的是暂借，时间不长，人归原主，厮守原单位；有的被借之后，转正了。不像现在有的小伙、姑娘为应付老人，拉一个回家过年，谎称是自己的恋人，“借光”过后，还是各奔东西。

1973年，我在舟嵎要塞区嵎山岛服役。我们连有炮排、指挥排、高机排(双管高射机枪)等。由于训期短，炮兵的步枪、冲锋枪射击一般，射绩不很突出。可是，地方上有时哪壶不开提哪壶。这年秋天，乡人武部长郑林和女民兵排长阿莲，向连长借一名射击教员，借期一个月。权衡再三，连长就将全连射击最好的高机一班吴友富班长派去。吴班长中等个子，黑黑的皮肤，透神的眼睛，鼻梁中间偏下部位好像少了垫子似的，有点塌，讲话偶有喻声，一张脸很漂亮，有点像雷锋的脸型。

吴教员上任了。清晨出发，新皮鞋，新军装，新理的发，配上向司务长借的墨

借人

□ 陆忠场

镜，比连长有派头。下晚回来，衣服脏了，头发乱了，墨镜不见了。我们和班长开玩笑：“干得很卖力啊。”吴班长说：“噎！这些女民兵的队列、投弹、射击基础很差，卧倒、出枪、瞄准动作不连贯，‘三点一线’不得要领。就这个卧倒，我示范近30次。我这个教员苦啊！”

吴班长的辛苦，换来了女民兵排在县射击比武中得第一，换来了拥军爱民的新进展。阿莲带着女民兵来给我们洗被子。国庆节，女民兵排来连队军民联欢，还把吴班长的事迹，编成快板书表扬。

我后来退伍回高邮，被安排在国营电子企业。当时，厂办职员陈所中，很勤

奋，喜欢写写画画。县体改办向厂里借人，意欲让厂办主任帮忙半月。主任忙，走不开，就让老陈顶上，这一顶就是几年。后因表现、业绩确实好，被转为行政附编，成为体改办有编制的正式人员。多年之后，这位厂办主任(后提拔为副厂长)提起这事，依然追悔莫及。

在我未入伍的1968年，高邮举全县之力兴建化肥厂，从各单位借用30多名采购员，我父亲也是被借之人。3年后，大基建、大采购任务完成，选留3名采购员，父亲得以从县果园场(国营农场性质)正式调进化肥厂。父亲文化不高，能在30多人中脱颖而出，就在于干事有实效，操守重廉洁。听厂里老领导介绍：“建化肥厂那阵子，差一样都会延误工期，不管建材还是设备、原料，哪样急，找老陆；哪样买不来的，找老陆。由你爸爸出场，就能笃定！”父亲走了近10年了，他留给子女的基因是勤奋。

糖藕的美味。一边享受美味，一边跟家里人分享我刚才的经历，感动着老爷爷对我的信任。

第二天一整天我都在记挂着这件事，晚上一下班我就拐到昨天的巷子里。巷子里只有三三两两的行人，有的散步，有的拎着东西往家赶，因为冷，人们的脚步都有些快。我在昨天买藕的地方等了一会，最终也没有看见老爷爷，也没有听到那带着拖腔的叫卖声。我有些失落也有些不安，无奈地回家。第三天上班，不安伴随在我的工作之中，我不时停下工作想到这事，不时盯着包看上几眼。包里有现金，我想尽快还给卖藕的老爷爷。我的不安是因为怕辜负老爷爷对我的信任。好不容易等到下班，我急急忙忙骑车往小巷赶去。然而，行人稀朗的巷子里仍然没有卖藕老爷爷的身影。

第四天晚上，我终于在巷子里碰到了卖藕老人。“啊呀，你到哪里去了？我找了你三天。”我惊喜中带着嗔怪。老爷爷憨厚地一笑：“没事哎，着什么急，就二十几块钱。”“啊呀，你体会不到我的心情，欠着你钱，我多难受啊，万一我忘了呢，你是小本生意……”“人与人之间这点信任没有嘛。”老爷爷头也没抬，从钱箱里找钱给我。

有一台小型饲料粉碎机，他每个星期都要开一次机，把生产队保存的“二瘪子”稻，粉碎好做猪饲料。在他的关照下，那几头猪养得膘肥体壮。

春节临近了，过了年二十四夜，队长宣布明天妇女放假回家，洗洗晒晒忙过年。男劳力全部集中到场头，分成两班，一班随队长到南港河踩塘，出藕取鱼，一班随保管员去杀猪肉，生产队五头猪选三头大的杀了过年。会计负责造表，分配。

这一天，南港河岸上围满了观看的老人小孩，也有不少邻队的人看热闹。只见十多个男劳力，分工协作。有经验的老农，负责踩塘外围栏网，年轻力壮的负责拖藕塘里的树干树枝，又安排两条小木船在藕塘里撇渣夹鱼，个个干劲十足。就这样大半天工夫，队长撑回的水泥船舱中，满舱底的大小杂鱼，足有三四百斤。船停靠在仓库的码头边。那边的大门板上，三条猪六大片肉已整齐放好。

会计宣布，根据鱼货和猪肉数量，按人口分配，每人可分得二斤肉和二斤鱼。各家都有一人排队有秩序地领取，个个脸上露出了笑容。

那年春节期间，全村人饭后茶余的头条新闻就是某生产队过了个“大肥年”，都说人家过个肥年还不是亏有个张三爷呗！

美味：

雪菜放入香干、虾米，浇上麻油，就成香气扑鼻的凉菜。

雪菜炒肉丝，美味刺激你的味蕾。

雪菜炒蛋，菜碧绿，蛋金黄，色泽鲜艳，吊人胃口。

雪菜蛋汤，清淡爽口。

雪菜烧蚕豆，春菜喜相逢，美味各不同。

如今有不少阳春面馆的餐桌上也都放着一碗炒熟的雪菜，供食客自由食用。

桂花蜜糖藕

□ 张爱芳

地将藕切成一块块细段，然后从保温桶里舀了两大勺蜜糖藕汁。“26块。”老爷爷的声音爽朗，脸上的皱纹荡漾着快乐。我拿出手机准备扫码，却发现没有二维码。“二维码呢？”我问。“我哪里会用什么二维码哎。”老爷爷乐呵呵地回答。“可以要你的子女帮你打印好微信和支付宝的二维码，挂在这里就行了啊。现在人买东西都扫码，很少带现金了，我身上一分钱现金也没有。”东西已经称好了，可是无法扫码，我也没有现金，周围也没有别人，我显得有些犯难。“没有事，你先拿走，明天或后天，或者什么时候看到我，再给我。”老爷爷拎起袋子往我手上递。“那你明天还在这儿吗？”我接过袋子追问。“在呢，我天天傍晚时在街上转着卖。没关系，你先拿走。”老爷爷骑上三轮车，叫卖声又在巷子上空飘荡起来，“卖桂花蜜糖藕咪——”

我也往家骑着，桂花蜜糖藕还没有吃到嘴，但全身流淌着温暖，因为这信任。到家的第一件事就是赶紧拿五十元现金放进包里，然后才开始享受桂花蜜

三爷

□ 吴寿瑛

大队都要组织各生产队保管员集中互查仓库及牛舍安全情况。大家走进他的保管室，看到四五个稻种囤子，窝积将稻种围得板板扎扎，不由眼前一亮，发出啧啧的夸奖声。稻囤之间都有人行道隔开，上面还铺着一层草木灰，以防老鼠窜来窜去引起品种混杂。每个囤上都插着一个小木牌，写明品种数量。隔壁大稻囤几万斤稻子，是全队人大半年的口粮。粮囤四周地面清爽干净，农具仓库堆放整齐、好坏分开。每次互查，总是被评为全大队第一名。

生产队场头南边不远处就是外河——南港河。它在这里拐了一个大弯子，然后流向三阳河。拐弯处形成一个近十亩大的水湾，是一个不可多得的存鱼的藕塘。他在秋天叫来两三个半劳力，一起修剪生产队圩堤上的一排杨树，把枝枝桠桠一起丢入河湾处的藕塘里。初冬时，在上面盖一层稻草，防霜保暖，可让更多的鱼在这里越冬。

生产队集体饲养了五六头生猪。冬天他不断检查督促饲养员喂养好。队里

雪菜

□ 丁长林

根、洗净、切碎、拌盐、纳缸腌三四天，压干卤水，再撒少许盐复腌二日，再压干卤水，装入瓶中或封口食用塑料袋中，放置一二十天即可食用。

雪菜可搭配多种食材，做出多种

那是上世纪70年代的事。三级所有队为基础，一个生产队就是一个大家庭，生产队靠队长、会计、保管员等几个干部管理着几十户人家。100多人口，300多亩良田，干部管理经营的好坏直接关系到全队各家庭的生活状况。

令我记忆犹新的是，生产队除了有能干的队长外，还有一个“红管家”保管员——三爷。父辈的弟兄称叔，而我们这里的人叫叔为爷。三叔即三爷。

三爷中等身材，腰背略驼，秃顶，稀疏的头发围成一个椭圆形，太阳照在头顶上亮光的。他的长年工作岗位就是在生产队场头上或场头边的仓库保管室里。生产队场头在庄河南的田边上，有坝头和木桥相连。三爷去场头，身上总是别着一串扣在木板上的钥匙，是为了开仓库几个门用的，走路时发出叮叮当当的声音。他为人和善，也不善言辞，但负责的事情总是做得有条有理，逸逸当当。春天负责全队300多亩田的浸种、催芽及秧田管理；夏、秋季负责场头脱粒晒场；冬天管理好仓库里的粮食种子及集体农具。生产队为他配一名年近六旬的单身汉做饲养员兼看仓库的安全员。

说他是“红管家”，因为他把本职工作做得细致入微。每年秋收结束越冬之前，

人们将春菜雪里蕻简称为雪菜。它的美味，让人吃上了瘾。城市居家老人都不忘腌制些雪菜，日常食用。我家是腌制雪菜的大户，每年都要腌制上百斤。因为在外地工作的孩子、朋友、同学，他们都再三关照，不要为他们腌制咸鱼、咸肉、香肠，这些超市都可买到。唯独喜爱吃的雪菜，市场没有出售，要我在雪菜上市时为他们多腌制些。腌制雪菜并不是件难事。将雪菜削

我家的“蛋糕西施”

□ 王跃

“外甥打灯笼——照旧(舅)”呵，这老黄历了，现在谁还打灯笼，新时代，流行“外甥女做蛋糕——送旧(舅)”了。

我要说的外甥女，是我二姐家的独生女儿，萌。“萌”这个名字起得好，萌萌的萌芽，于是小萌就长得小小巧巧的，像棵刚破土的生机盎然的绿色小萌芽。

好生奇怪，我家和二姐夫家祖上翻三代也没找到几两几钱的美术方面的细胞遗传，小时候最早也就是在高邮小城里让萌儿跟着一帮孩子蹦蹦跳跳地去上了几年美术班，就像手捧一尾小鱼，目送进清清的布满水草的溪水里让她自由自在地戏水一样。一路走来，不免还哭哭啼啼，跌跌绊绊的，最终考进了南京艺术学院。

在南艺，小萌接受了系统的艺术深造。毕业后不久便进入了江苏电视台，并有幸加入到孟非的《非诚勿扰》团队里从事后期美编剪辑工作。在大城市，这样的工作，已令父母够满意了。

电视台的后期编辑经常需要加班，分分秒秒，卡时卡点，这是必须的。常常领导一个想法，或者一个特殊原因，就要立刻救火似的赶回台里修改节目内容，忙起来没日没夜的。即使忙成这样，近年来周末业余她还忙里抽闲，喜欢上了蛋糕制作工艺，进而一发不可收了。

要做好蛋糕，不光要具有食物的烧烤知识及食材等方面的了解，还要有艺术功底，在我看来，这简直是个系统工程啊！

现在，身边但凡有人过生日，搞活动，就来跟她预订蛋糕，于是她便开心地忙碌起来。在亲戚同事和朋友圈里，她人气爆棚，渐渐成了众人眼里人见人爱的“蛋糕西施”。

我曾经问过“蛋糕西施”，接下来有没有什么想法？比如说是不是想做大，开个抖音带货什么的？她摇头说，她做蛋糕，目的不是盈利，就是一种爱好，一种享受，享受制作过程中的构思、技艺，以及思维、创意，作为一项乐趣存在着，平时还得忙工作呢。如果实在要问有

每年山芋收获，妈妈都会电话通知我回家去拿。

这不，前段时间从妈妈那里拿回来的山芋，没有及时吃掉，竟然发芽了。望着山芋芽儿，我来了兴致，何不把它们水培起来？于是找了一个以前放风信子的小花瓶，轻轻地把发芽的山芋放进瓶中，放满水，就这样一瓶水培山芋就弄好了。把它们放在厨房窗台边上，每天都看到它们的点滴变化。水少了，我又往瓶里加水，这些嫩芽儿每天都咕噜咕噜地喝水。

不经意间，浸在水里的山芋底部也长出了白白的茎儿。这些茎儿继续喝水，向四周又分散了许多小小的、细细的茎。露在山芋上面的芽儿，已经慢慢地长出了叶儿。叶儿嫩嫩的、绿绿的，如同婴儿的皮肤一样娇嫩。嫩芽儿每

没有利润，利润就是做完蛋糕后刮下来的零零碎碎的边角料。

她告诉我说，“在面粉的选择上，跟我妈分歧很大，我用贵的进口优质面粉，她说国产的挺好。我的观念是贵即是好，看不见的是工艺，看得见的是价格。

“最开始是家里有很多之前买的烘焙工具一直放着，疫情期间特地添了烤箱。初期从请教同事开始，请人上门做一次给我看，后面就是看‘小红书’视频，最入迷的时候一天至少两个小时泡在‘小红书’里学。先反反复复地看，脑子里跟着演练，再实际操作。操作的过程从对细节的一无所知，失败很多次，到慢慢掌握技巧，再到现在凭眼睛对烤箱内情况判断就能预知出炉后的状态，这是一个漫长且外人看来无趣的行为。”

“刚开始只能做一些简单的蛋糕卷，裱花也不会。为了练手，甚至网购了泡沫圆柱体和便宜的植物奶油在家练习抹面、裱花。实话说，到目前为止，抹面、裱花的水平并没有达到满意的程度，学习的路还很长。“再就是现在已经无法满足只做蛋糕了，还会做一些蛋糕之外的甜品，甚至对烹饪，对饮食结构，如何吃得更健康，什么食物含有优质蛋白质、优质脂肪、优质碳水，都有了更广泛深入的关注和研究。或许是年龄带来的，或许是经历带来的，反正就是挺享受现在的状态。”

哇，真了不起！

“蛋糕西施”住在玄武湖畔，紫金山北麓。我这个当舅舅的呢，住在紫金山南麓。二姐退休后户口迁到了女儿身边。我喜欢登山，于是我也就常常应邀，翻紫金山，越头陀岭，乐颠颠地去与二姐相会，顺带欣赏“蛋糕西施”的新作。

二姐说，“看到女儿一件件令人惊叹的作品问世，跟在一旁吃点切下来的边角料就已经够陶醉了，不光好看，真的很好吃！”

当然好吃了，“蛋糕西施”做的蛋糕，都是真材实料，挑最好的食材下手。

我只能说，我们的下一代的的确优秀！

山芋芽儿

□ 卞玉兰

一天都发生着新的变化，带给我惊喜。不知不觉中，叶子变大了，像极了枫树叶子的形状。

如今，山芋茎儿已经快把玻璃瓶底部填满了。从远处望就像一层层雾花，甚是漂亮。山芋芽儿已经长成了一株株山芋秧儿，每株山芋秧儿都在向上生长，让人感受到它们的无穷魅力。

我每天的兴奋，都是在不断水培它们的过程，是它们让我变得如它们一样积极向上。它们给我的生活带来了乐趣，带来了生命的美好。愿它们能永远生机勃勃，永远陪着我一天又一天。