

高邮净土寺塔简称东塔,是高邮城外的塔。高邮东门宝塔相对应的是西门宝塔。西塔全称为镇国寺塔,是唐代的塔。东塔是明代的塔。

东塔不仅是一座佛塔,更是一座文塔。多年以来,人们一直以为净土寺塔是当然的佛塔,它的名称和形制就能表明,更何况塔顶的铜葫芦里藏有大量的佛经。直到2006年一次修缮中,在塔顶内壁发现碑石,清楚地记载它是一座文塔,和魁星阁的功能异曲同工。魁星阁在城内,东塔在城外。东塔是明代神宗万历三十四年(1606年),由高邮知州衷时章筹资所建,七级八面仿楼阁式砖塔。其用意是希望高邮文风大盛,多出贤才,真可谓用心良苦。其实早在宋代高邮城建城之初,这里就建成净土寺了。净土寺是这里的最早主人。

净土寺是一座规模不算小的寺院,有五十间房子。曾是高邮历史上的八大寺庙之一,香火鼎盛,影响深远。净土寺属大乘佛教,全国不少地方都有。佛教的大乘,强调的是众生普渡,一起到达理想中的“净土”之境。小乘佛教注重个人的修为,也能到达“净土”之境。乘者,车也。大乘者众人乘大车;小乘者,个人乘小车。佛教中的大乘和小乘,目的地相同,交通工具不同而已。

到了明代,净土寺增建了净土寺塔,塔寺一体,蔚为壮观,俨然成为古城东南的盛景。

满院暖阳玉兰香

□ 冯宇熙

高铁疾驰向南,阳光洒满大地,消毒水味中夹杂着若有若无的清香。我左手摩挲着口袋里的玉兰花,微凉如脂玉,娇柔若春水,这是奶奶昨晚放在我口袋里的。

玉兰是我上小学时“请”回来的。那时我身体不大好,奶奶不知听谁说家中养些花木,能增强小孩抵抗力,便去菜场边上买了一株玉兰花。它刚到家的时候,只一根光秃秃的小树枝,纤细得很,直直地插在与它大小格格不入的花盆里。我不禁疑惑:这小枝能长得大吗?显然是我多虑了,甫一入夏,它那干瘪的小身板抖了抖,立马憋出两三片叶子,没多久居然又憋出一朵小花!按理说,这种花木头几年都是不会开花的,这株玉兰不知怎的这样新奇。新生的绿叶柔柔招摇微风中,守护着刚露头的小白花,像是跟我炫耀似的:“你说我长不大,我偏要长得热热闹闹!”

奶奶欣慰地笑着,而后又愁了起来:“花长势是不丑,孩子却总往医院跑。”后来我年纪渐大了些,身体倒真是一天好似一天。奶奶坚信是玉兰花的功劳,更加尽心尽力地侍弄它。春天一到,就拿菜籽泡水沤肥,细心浇灌,那味道属实不太好闻,可玉兰却很喜欢,在肥料的滋养下日渐茁壮。春天放肥,夏天防虫,秋天松土,冬天太冷便搬进客厅,早或晚的浇水更是必不可少的环节。奶奶的努力终于在我小学毕业那年有了结果,那一年的玉兰精神振奋地开了满树的花。老枝新叶白玉兰,老枝油润,新叶翠绿,花朵便在叶间探出,犹如点点星宿出绿云。有的花朵完全绽放,椭圆的花瓣向四周展开,瓣尖微卷,露出里面鹅黄色的蕊蕊,果真是“一簇冰心向天放”;有的含苞欲放,朵朵白玉莹脂;有的还是花骨朵儿,花底托是青涩的,尖尖已经迫不及待地钻出,像个花仙子,羞羞欲露。不出两个早晨,它便会“素颜含笑看朝霞”了。

后来我上了中学,每次放假回来,最先迎接我的肯定是玉兰的清香。它已从小小的一根“树枝”,长成了小树模样,它的居所也从一开始的小盆换成了带轮子的大盆,以便天冷时将它搬回屋子里。若花界有劳模,玉兰绝对入选。天气一暖和,它就会开花,几乎无一歇息。哪怕在万花凋零,只有梅花“傲霜枝”的寒冬腊月,它在屋子里受着暖气,也大大方方地开花。下雪时,窗外雪景与屋内玉兰以色相和,显得玉兰愈发超逸脱尘。因为它在,家里常年萦绕着清香。奶奶颇喜欢玉兰,常用别针别两朵花在领口,家中各个房间的桌子、柜子上也常有那抹玉影。

每当我背着书包离家,奶奶总会摘上一小捧玉兰花,放在我衣服口袋和书包里。用奶奶的话说就是:“带着香香呢。”花香从院子里牵引到学校,每一分香气里都藏着奶奶的牵挂。

暖暖的阳光照着小院,玉兰已亭亭如盖,花香如故,奶奶依然在院中忙碌。一切都没变,仿佛只有我在长大。离家。我把玉兰带在身边,就好像把一院子的暖阳也带在了身边。

城外东塔

□ 王俊坤

高邮的东、西两塔均是先有寺院,后有宝塔。净土寺存在了很久,虽然也经历过几次修缮,似乎没遭受什么大的灾难。从1928年的旧照片上看,东塔高高矗立,与魁楼相映衬。塔下有高大的建筑物,应该是净土寺。庙宇很高大、规整。 除此之外,东塔下似乎没什么其它建筑,有大片的农田。

东塔当然是见识过历史风雨的。明清时期均发生过倭寇从东海过来抢掠财物。高邮南门外的孟城驿就曾被倭寇焚毁。东塔下发生最激烈的战事是抗日战争的最后役。1945年12月,由于日寇拒绝投降,新四军粟裕部发起攻克高邮城的战斗。高邮东门外最为惨烈,日伪凭借东塔制高点顽抗,新四军200多名战士英勇牺牲。战斗中,东塔被新四军轰掉了一角,净土寺也有损坏。1946年,寺拆塔存,并在东塔南边建成一座东塔纪念碑,纪念在此献身的新四军英烈。近几十年,东塔周边逐渐成为菜地和农舍。

后来,我与东塔为邻,有机会更多地观察和了解。东塔很漂亮,苗条挺拔,高47.46米,

老爸读过《故乡的食物》《故乡的野菜》,认为这是家常菜、度荒菜,上不了台面。他说:“我在同和昌(解放前位于高邮北门大街的布店)当总账的时候,受大老板杨希孟委托,年终将总账、分册送给他看,得到认可,分给红利。吃的是山珍野味,穿的是绫罗绸缎。”孙女问他:“你吃的什么山珍野味?”他略为思忖说:“山鸡、野鸭、海参等。”他有一张老照片,他与朋友的合影,全身的肉把长衫撑足矣。

老爸吃东西讲究“年是年,节是节”。端午节爱吃白粽子,蘸糖。腊月廿四必吃糯米饭。每年正月初一、正月十三、冬至,他喜爱吃有馅心的大圆子,又叫汤圆。2007年冬至,我爱人从超市买回20个有馅的汤圆。先为他煮了12个,他吃完问:“还有吗?”“还能吃吗?”“我有数。”我爱人于是把剩下的8个汤圆全部盛给他,他全部入肚,一切正常。此日离他辞世只有69天。夏日,他要我去买锅炒的老蚕豆(太酥脆的不要),放到嘴中,咀嚼有味,格噎声脆。秋季的菱角,他也咬得动,不用刀切一分为二。吃核桃,有专用的小铁锤敲开来吃,平时当零食。老爸到老,满口全牙,应了那句广告话:牙好,吃嘛嘛香!

老爸吃食随着季节走。春天,韭菜炒螺蛳、茼蒿炒肉丝,要求肉丝肥瘦各半。清明前,将河蚌买回来,去内脏,敲边,洗净。最关键的是要配咸猪肉,既有河鲜香,又有腊肉味,相当鲜美。还有自制醉虾,买回来的青虾最好,白米虾次之。活虾下酒碗,配以佐料,虾肉鲜嫩味美,从老爸到我及女儿女婿都爱

植物的“智慧”

□ 秦一义

今年家乡十月天,晴朗无雨,气温偏高,正是秋收秋种的好时候,却不是栽油菜秧的最佳天气。一个要晴,一个要雨,也难做。

我家和村上许多人家一样,自从土地流转给大户耕种以后,大田没有了,隙地还有些,需要拾掇,如夏天种青仁豆、黑大豆、夏玉米等,秋季栽油菜秧、点蚕豆。乡人懂得“动动手,三分利”“只有懒人,没有懒地”等道理,只要播种,总有收获。老人在家反正没事,有的是闲工夫,能把每一寸土地弄出花样来。

菜籽油是家乡一辈辈人的老味道。这些年,尽管不再安排大田栽油菜秧了,但田埂、隙地,凡可用得上的地方都能栽得满满当当。待到来年,春风春雨后,蝴蝶蜜蜂忙碌了,人们也出来春游观赏油菜花了;乡村五月,又忙碌着收油菜籽了。

美景、美好生活要靠辛勤劳动来创造。家乡十月中下旬是栽油菜秧季,我们这些老人就巴望下雨天。阴雨天栽油菜秧,菜秧不受伤、利活棵,又能少浇水,但老天不遂老人愿,天天响晴白日,天空高远得一点云彩都没有。这样的天气栽菜秧,菜秧不晒成“菜干子”才怪呢。等等吧。

我常常上菜地(村组划给农户的地块)看畦里油菜秧的长势,希望它慢些长。一看吓一跳,在艳阳的高照下,油菜秧绿油油、嫩汪汪

是江苏现存最高的古塔之一。东塔内部有楼梯,是可以登顶的。据说塔中有根巨大的刹柱安装十分神奇,令人赞叹! 宝塔从五层到塔顶,砌进了一根高20米、直径60厘米的楠木圆柱,如同塔之“脊梁”。东塔之顶铜葫芦,藏有经卷。1963年高邮中学学生朱光荣曾徒手攀顶,取下经书。此举鲁莽又豪迈,引发轰动。那时,东塔还未大修,塔身墙砖斑驳,沧桑暮气,被一大片菜地所包围。由于塔顶飞鸟云集,衔来果树,长有不少杂树。其中有棵大桃树,春天里桃花如霞,很是奇特。东塔周围的空气中弥漫着农肥气味,但生态是迷人的。满眼翠绿的蔬菜,各种花儿爬在农舍的篱笆上,蝴蝶和蜜蜂纷飞,田野间小河静静流淌,颇有世外桃源的意境。一条幽静的小路通向东塔,还有一条小路通向塔南边的新四军纪念碑。每年清明时节,碑下铺满了白花。后来,东塔纪念碑被迁至人民公园内。

2011年,高邮市委市政府在此兴建净土寺塔市民广场,风景大变,气象一新。古老的东塔成为广场的灵魂。每当夜幕降临,市民在此欢聚,尽享自由歌舞的幸福时光。东塔灯火通明,成为一座闪光的金塔。

我仰望古老的东塔。东塔依然很帅很高大,并非老态毕现的大叔,更像是充满魅力的小伙子。高邮的城墙早就没了,东塔已不在城外。

老爸爱吃的食物

□ 陈其昌

吃。中秋藕,有三四节最好,供过凉月公公第二天再吃。月饼椒盐的,团圆饼象征全家团结,每人分一角。解放前后,非宣采成舅舅爹爹开设的“小苏州”的不吃,等他现烤,趁热带回来品尝,再来一杯透清的龙井茶,味道爽口,香酥适宜。冬天也吃“咸菜茨菰汤”。端午吃黄鱼,我爱人一般买两条,一条端午吃,另一条留着他的生日(农历五月十二)吃。他说我爱人想得周到。

老爸大半辈子离不开酒。当年在同和昌,每天可饮八两到一斤,从未醉过。老爸没有酒瘾,晚年只有逢年过节才少量饮酒,不过二两。冬日饮酒,总要在大杯中(加热水)套小酒杯,上有杯盖的温酒壶中温一温。他说酒温一下有好处,更醇厚柔和,人嘴不呛人。他吃芋头子剥皮蘸糖,绵软中带着香甜。他爱吃生姜。吃早茶,包子、蒸饺、油糕,必备姜丝醋碟。即便是吃高邮早晨最平常的“黄果子”烧饼,也喜欢热烧饼蘸麻油、糖。中秋节,他还是老习惯,烧饼夹一角月饼,吃得津津有味。他房间常年存有糖、胡椒粉、麻油等调味品,随意取用。晚年早餐,一碗稀饭,一个鸡蛋,一碗豆浆。他曾赋诗一首,与酒有关,更与他的生活态度有关。诗云:“中秋明月照小楼,往事如烟不去求。今夕桂酒予一醉,不图富贵与封侯。”

的,一天天地拔个子,人来疯似地长。农家人都有经验,移栽时,油菜秧小易成活,越大越难伺候。都近十月底了,看来,阴雨天是等不来了,移栽的事不能再拖了,许多人家都动手了。

别人家能栽,我家也能栽,跟老天赌一把,大不了多浇几次水,好在浇水不算难,用潜水泵提水、水带运输,把着水龙头就能将水浇到菜根。嫩绿的油菜秧却接受不了人的意愿,我们前脚栽,它们后脚晒,昂头翘尾的菜秧栽下不多时,棵棵垂头,叶叶打蔫。不管它,我们老两口继续狠心地栽,栽到中午,菜地正好栽结束,回家忙午饭。吃了饭,挑了潜水泵和水带去浇水。到地里一看,棵棵油菜秧趴在地上,像谁赏它们五十大板似的,不少菜叶已发白。我知道,经过几小时曝晒,发白的菜叶可能失水了。看来缺棵是免不了了,我和老伴边浇水,边想着谁家油菜秧种得多了,有剩余,到时好跟人家讨要一些查苗补缺。

连续浇了几次水,挽救不了失水的菜叶,它们一天天地枯萎下去。细心一看,失水的都是菜秧中周边的大菜叶,中央的小叶子及菜心依然挺坚、青绿。连菜心都晒死的没有几棵。我就纳闷,按理,菜棵中间的小叶子、小菜心最柔弱,经不住曝晒,会最先失水而死。我只能这样理解:当每一棵菜秧离开了溫柔的苗床,移栽到陌生而一时缺少墒情的土地里,又遭遇到太阳无情的曝晒,生命陷入困境的时候,那些大叶子里残存的水分、养料会毫无保留地传导给小叶子及菜心,确保生命延续下去。

如此说来,植物有大“智慧”。

高邮旧时茶馆

□ 丁长林

高邮人早上“皮包水”吃早茶的习惯传承多年不息。为此,我特地走访了家住草巷口、人称“万事通”的九十九岁高龄阍世俊老人,请他谈谈高邮早年茶馆的情况。

阍老先生精神很好,记忆不减,言语清楚。他说他早年也是老茶客,吃遍高邮城多家茶馆,并一一告诉我说:南门有家悦来茶馆,中市口有福星楼、小丰来两家茶馆,北门大街65号有家五柳园茶馆,复兴街3号有家规模较大的茶馆,曾三次更名:从多宝楼茶馆改为鸿运茶楼,最后改为新大陆茶馆。

阍老还告诉我说:东大街茶馆就更多啦,炼阳巷街对面曾有一座一楼二层的炼阳庙,因一场大火被烧,从此香火冷落。后由高邮白案名师王宝玉整修开设洞天楼茶馆,每日茶客满堂,生意十分红火。

竺家巷北巷口有两家面对面的茶馆,东边一家叫如意楼茶馆,西边一家叫赵厨房。汪曾祺在他《故人往事》一文中称这两家为如意楼和得意楼,老板分别为胡老二和吴老二。但解放后上述两家茶馆均更换了老板:东边的如意楼还叫如意楼,老板叫聂福;西边得意楼更名为赵厨房,老板叫赵万义。

庙巷口也有两家小茶馆:一家叫大东厨房,老板叫朱高元;一家叫朝阳春,老板叫胡殿奎。

更楼巷现叫高峰巷,也有一家小茶馆,老板叫刘长松,没有店名,营业不久就停业了。

阍老还告诉我说:过去人们上茶馆不单纯为了吃早茶,商谈儿女婚事择日,经商买卖客户协谈,人间纠纷评理,人情事务维情等等。有的较大茶馆,早上买早点,下午开设书场,王少堂、康重华说书名家均在高邮多家茶馆开说“水浒”“三国”,晚上承办酒席。

阍老还介绍了过去茶馆的服务质量。他说:过去的包子是“小肥”做的,皮薄、存汤,出笼吃的时候,必须用手给包子轻轻移、慢慢提,这样皮汤才不会溢出烫手。如今“大肥”包子,吃不到皮汤。过去包子个小,一笼六只,人们可以品尝四五只,现在包子越做越大,一般吃两三只就够了。

阍老在介绍茶馆干丝时说,朱恒春和朱三定所做的干丝,是西后街马家豆腐店为其特做的大干子,两位师傅刀劈干丝如发丝,先开水烫,后上笼蒸,取出加上白糖、蟹油、姜丝,拌后入口即化,其美味至今难忘。

新米香

□ 翁中秋

连续两天华灯初上时,小区院墙外有两位老人在炸炒米、做炒米糖。闷炮声和焦糖香吸引了不少散步的邻居驻足停留,还有几个小孩在人群中穿梭。我被人群外的红色小钱牌吸引过去,上面写着“新米上市”。

我抓一把米,闻着熟悉的新米香,问坐在旁边的老人:“新米多少钱一斤?”那老人摇摇头,憋了半天,红着脸说了一句:“不卖。”原想买些新米回家煮饭、熬粥尝鲜。不卖!怎么回事?

正忙炸炒米的另一位大爷走过来,大声说道:“别生气,他是个结巴子,不会说话。我这米昨天早上还在稻田里长着,中午收割,傍晚碾成米,今天晚上就到这里。我们不卖米,炸炒米、做炒米糖可以,八块八一斤,两斤起做。”

这老人挺聪明的,会做生意。刚上市的新米,小区里流动小喇叭大清早就叫卖,两块六一斤。他加工炸炒米、做炒米糖,一斤米价翻三倍以上。虽然辛苦许多,却提高了米的附加值,增加自己的收入。身边有位大妈小声嘀咕:“会不会惨陈米骗我们?”

“怎么可能?这两位老人是我们村庄上的。炸炒米的那一位,七十三岁,是哥哥。那边看摊位的,七十岁,是弟弟,一辈子没有结婚。前段时间,弟弟小中风,花完所有积蓄。这不,七十多岁的哥哥帮弟弟收割了三亩的稻子并碾成米,又将多年不用的爆米机收拾干净,来城里炸炒米、做炒米糖,就是想为弟弟多赚几个治疗费。你们别瞎说!”一位抱着孩子的年轻母亲红着脸说。

“我回家沾一点生姜、橘子皮来,做点炒米糖。”刚才那位小声嘀咕的大妈说着就往回走。我朝着她大声叫:“多沾一些,我也做一点炒米糖,给好吃婆娘解解馋。”