孟城驿



消逝的军厅巷

□ 翟荣明

今高邮东后街南濯衣河上有座长生桥，嘉庆增修及其前各本《高邮州志》均称长安桥，至民国《三续高邮州志》时已称今名。从长生桥北行四十余步向东至蝶园路之间，有一条长约200米的巷子，称“军斤巷”。2006年《高邮市志》载：“军斤巷，清代形成，原为兵丁演武厅所在地，时称军厅巷。新中国成立后，称军斤巷。”位于该巷西首的巷名牌亦称：传说此巷为清代兵丁演武厅所在地，道光二十三年（1843）代理知州左辉春捐建。然查隆庆、嘉庆增修、道光续增诸《高邮州志》可知：明代高邮卫的西教场即有演武厅，岁久湮没；左辉春在原地重建演武厅以训练兵卒、操演民壮。然西教场的位置在州治西的乾明寺以西，西城墙以东，与军斤巷之所在显然不是同一位置。故称军斤巷之名源于清代兵丁演武厅之说，似不能成立。

1983年《高邮地名录》载：“军厅巷，长生桥北向东的第一条巷子。”时仍称“军厅巷”。而2006年《高邮市志》则已改称“军斤巷”。可见“军厅”改称“军斤”，距今并不十分久远。经查阅相关史料，笔者认为当作“军厅”。若论“军厅”的来历，则要从扬州府属主管河道防务与修守的武职衙门——扬属河营守备署说起。

明正德元年（1506），南河郎署由萧县移驻高邮，署衙在州治西中市桥西侧，今水部楼附近。清代沿袭明制，至康熙十七年（1678），南河郎署裁撤，改设扬属河营守备署。康熙三十二年十月，扬州府管河通判署（又称扬河通判署、扬河厅）从扬州移驻扬属河营守备署，河营守备署则移至州治东南长安桥北的东营巷内，今东后街与军斤巷交叉口东北一带。雍正七年（1729），扬属河营析为扬河上、下营，扬河下营守备移驻瓜洲镇，扬河上营守备仍驻高邮。雍乾之际，扬河上营虽又改称高宝运河营，但嘉庆十年（1810）《重修扬州府志》仍沿用旧称，云：“扬州河营上营守备，在（高邮州）长安桥。”道光二十三年（1843），高宝运河营守备陈耀曾捐修守备署，添建书室、厢房。随着咸丰八年（1858）南河河道总督、南河河营的陆续裁撤，高宝运河营守备当在此后不久即被裁撤。

明永乐（1403—1424）年间，扬州府设清军同知，负责管清理军籍、驿传、马政等。清代沿袭，康熙三十年前后扬州知府施世纶任上，同知署设于扬州府署东侧北段。雍正八年（1730）设扬州府水利同知，负责河湖疏浚、闸坝启闭、兴修水利等，同知署在泰州东台场。咸丰十年，扬州府清军、水利二同知合并，改设扬州府河务同知（简称扬河同知），同知署移驻高邮旧高宝运河营守备署。因清军同知署亦称“清军厅”，俗称“军厅”，扬河同知署移驻高邮后，人们仍沿用其前身清军同知署的旧称“清军厅”“军厅”，如光绪九年（1883）再续《高邮州志》即称“扬军厅署”。故称军厅南侧的巷子为“军厅巷”，便是水到渠成之事了。

据三续《高邮州志》，宣统末年（1912），扬河同知缺裁。民国二年（1913）2月，北洋军阀政府成立导淮局，高邮设运河下游堤工事务所，遂将原扬河同知署分为东西两宅，东宅为下游堤工事务所，西宅为高邮市董事会。民国三年，董事会撤销；四年，改为高邮市（时高邮实行县辖市、乡体制）农会；五年，将市农会前二进房屋划出，作为区立第三国民学校；十年，其后进房屋增设高邮县农会。

综上可知，军厅巷之名当起于咸丰十年清军、水利二同知合并为扬河同知并移驻高邮后，民间以军厅指代扬河同知署，小巷遂随而得名。到了当代，盖因“斤”“厅”二字字形相类、读音相近而误作“军斤巷”，而其真名“军厅巷”却渐渐地淡出了人们的视野。

腌大菜

□ 董卫童

冬天腌大菜，是过去苏北人的一种生活习惯，在扬州地区，一般是小雪过后就可以腌制了。若干年前，家家户户都会或多或少腌制一点。不做这件事，就觉得冬天缺少点什么，周围邻居甚至认为这家的婆娘不会过日子。因为那个年代，大多数家庭冬季的饮食都是两湿一干，早晚两顿喝点稀饭，或带点馒头、烧饼类的干货，喝粥时的小菜能选择的品种有限，或嫌商店里的太贵，最好的搭配就是自己家腌的大咸菜了。

现在的冬天，总觉得没有我们儿时那么冷。以前洗菜是一件苦事，特别是我们这里的大菜，梗子长，叶子少，都是浇天然有机物长出来的，梗芯很脏。需要将根茎扒开，洗一次、汰两次才能干净——小手冻得像个红萝卜。洗完后放在支起的木板上，让水滤掉，然后由大人按各家的咸口，撒盐，揉搓。层层叠叠地放入大口缸里，找一块重物在上面压着，这就算完成了全部工艺。腌制时间一般需要十五到二十天，可别小看这短短的时间，这是一场微生物的生化反应，菜里的蛋白质被分解成了氨基酸，从而让你闻到含有酸香、脂香的诱人菜香。

刚腌好的菜，我们喜欢先吃梗茎，它脆嘣脆嘣的，嫩中带甜，咸淡适中。到了隆冬，菜叶就是煮小鱼的最好搭配了。特别是二两以内的小鲫鱼，鱼鲜和菜香交织在一起，冷却下来后，鱼的胶原蛋白形成了鱼冻。这时掏一掏碗里的菜叶，比鱼本身还要好吃。菜吃光了，用剩下的鱼冻拌饭更是一绝。

还有就是咸菜慈姑汤，这道菜最适合在寒冬腊月里吃。它是把整棵咸菜切成小段，慈姑切成薄片，在加热的锅里浇上菜油，将切好的咸菜、慈姑倒进去，煸炒几下，然后加水煮开。最好在锅开后加上几块豆腐，汤汁更加浓郁鲜美，是百姓家庭冬天不可多得的美味佳肴。

开春后天气渐暖，大咸菜会加速发酵，一般就不再食用。这时人们会把它从缸里捞出来，整棵放在锅里煮熟，然后放在太阳下晒干，这就是我们平时常吃的另一道美食——梅干菜。它是淮扬菜里烧配五花肉的主角，烧制过程中，已晒干的菜茎不断吸取猪肉的脂肪。吃上一口，油脂在舌尖融化，油而不腻，绵软温柔，口腔里充盈着满足感。

冬季腌制大菜，是我们和上辈人过去的生活。如今食品丰富，年轻人已不愿意费时费力去做了。如果你喜欢，不妨也可以试试，感受一下这用钱买不到的味道。

世界，原来是懒人推动的

□ 仲元芳

傍晚和许久未见的朋友小坐，闲聊间他点开京东页面，指着一款新品洗衣机给我看，瞬间就让我愣了神。这款名叫“可爱多”的三筒洗衣机，名字软乎乎的和冰淇淋撞了款，设计却满是巧思：下方一个大滚筒专门清洗床单、被罩这类大件衣物，上方两个小筒分区运作，内衣、袜子能分开洗护，既卫生又省心，甚至还有洗烘一体的款式，直接省去晾晒的麻烦。朋友笑着说，如今的家电只有你想不到，没有商家造不出来的。那一刻，我脑海里猛地蹦出多年前看到的一句话：世界是由懒人推动的。

以前总觉得“懒”是贬义词，是不思进取的代名词，可看着身边层出不穷的智能好物，才发现这份“懒”，其实是人们对舒适生活的追求，更是倒逼科技进步的动力。

正是因为不想弯腰扫地、反复拖地，懒得跟灰尘毛发较劲，扫地机器人才横空出世，如今早已走进千家万户。从基础清扫到自动避障，再到能自己回到插座充电、自动集尘，功能越来越完善，彻底解放了双手，哪怕家里再乱，按下开关就能焕然一新。

厨房的烟火气里，也藏着懒人的智慧。不想围着灶台颠勺，怕油烟熏人、怕把控不好火候，炒菜机器人就应运而生。把洗净切好的食材按顺序放进去，设定好模式，不用翻炒、不用看管，转眼就能出锅一盘色香味俱全的家常菜。

恍惚想起三十多年前，家里第一台水仙牌双缸洗衣机刚买回来时，左缸洗涤、右缸脱水，看着衣物在水里不停翻滚，就觉得是天大的发明，满心都是对人类智慧的敬佩。可不过短短三十年，洗衣机从双缸升级到波轮、滚筒，再到洗烘一体机，直到如今的分区三筒，每一次迭代，都是为了让人们更“省事”、更“偷懒”。

这份懒人科技还在不断延伸，据说智能机器人保姆即将面世，不仅能包揽扫地、做菜这些家务，动作还轻柔细腻，能贴心帮助行动不便的老人翻身、护理，专业程度丝毫不输护工，简直是老年人的福音。

原来真正的“懒”，从来不是好逸恶劳，而是懂得用智慧化解繁琐，用科技节省时间。正是这份对轻松生活的向往，推着各行各业不断创新，让生活变得越来越便捷。看着眼前日新月异的世界，忍不住感叹：懒人推动世界进步，这句话真的一点都没错。

高邮的宝藏

□ 杨杰超

对高邮的认识是从一枚咸鸭蛋开始的。汪曾祺先生那句“筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了”，这座位于运河边的小城就这样让人心向往之。

高邮地处江苏省中部，是江苏陆域地理几何中心。它是安静的，仿佛被时间的水汽浸润得久了，连空气都带着一种泛黄旧书页般的味道。我没有急着去文游台，也没有直奔那烟波浩渺的高邮湖，而是先走进了那条名为“东大街”的老街。巷子不宽，却藏着旧日烟火。不远处便是汪曾祺纪念馆，这里曾经是汪先生生活过的地方，街巷两旁有卖蒲包肉和高邮咸鸭蛋的摊铺，我仿佛能看见他在这里，一笔一画地写下那些关于故乡的带着泥土芬芳的文字。他写高邮的鸭蛋、写故乡的野菜、写运河的船工，笔触平淡如水却情深似海。这座小城，是他的文学原乡，是他一生回望的精神宝藏。他从这里走出去，又将这里的一草一木、一食一味，都化作了文学里的星辰，照亮无数人的梦境。

文游台是必须要去的。它不像我想象中那般巍峨，只是一座静默的、被古木环抱的院落。苏轼、秦观、孙觉、王巩曾在此饮酒论文，风流早已被雨打风吹去，只留下这方高台，供后人凭吊。我站在台上，想象着一千年前的月光下，四个文人在此对饮，杯中盛的是人生的苦涩，也是文学的甘醇。那一刻，我忽然觉得，高邮的宝藏并非什么金玉器物，而是这种从历史深处透出的温润而坚韧的文心。

快到傍晚时分，我去了高邮湖畔。夕阳烧红了半边天，又全部倾泻在湖面上。湖上帆影点点，运河上货船如梭，历史的宁静与现实繁忙在此交汇。这座城市，曾是秦少游的故乡，是王氏父子的故里，是运河边的一颗明珠。它历经千年的漕运繁华，也见证了无数文人的悲欢离合。它的宝藏，不在那些宏大的叙事里，而是藏在这条古老的运河里，藏在这片碧波万顷的湖水里，藏在每一句乡音里。

高邮的宝藏，是一种气息。它不是被锁在展柜里的文物，而是活在当下的日常里。是街头一碗阳春面的热乎气，是孩子们放学后追逐的笑声。它是汪曾祺笔下的人间草木，也是每一个在这里生活过的人，心中那份无法割舍的乡愁。

插酥烧饼，关键在于一个“酥”字。制作时，用少许油和面，加盐或白糖做成油酥面；另取白面按一定比例加入发面，加水和成皮面。再用皮面包裹油酥面，包好后揪成小剂，揉成小桃形，粘上芝麻按扁，反复擀折，形状或圆或方皆可。

做烧饼的师傅，在和面、发酵、扳碱、揉面、做酥、造型、火候等方面十分考究。成品烧饼大小如一，厚薄均匀，芝麻密布，不焦不生，香脆可口。烘烤时，将烧饼贴在口小肚大、呈椭圆形的炉膛内，满烘满罩，火头要均匀，确保每一块烧饼都能得到炭火的“熏陶”。烤熟后，用扁嘴火钳一块一块地从炉里夹出来。

刚出炉的烧饼一般摆在托盘中，饼形饱满，芝麻油亮，散发出一阵阵诱人的香味。放盐的是咸酥烧饼，放糖的是甜酥烧饼，它们共同的特点是利口——咸酥或甜酥。吃的时候掰一块，碎屑纷纷。

记得小时候，学校旁有一爿小小的烧饼店，由一对老夫妻经营。他们每天从晨光熹微忙到暮色渐浓：清晨揉面打烧饼、炸油条；午后则专注地做方酥、搓麻花。老两口传承的是地道老手艺，用料从不马虎，每一样点心都饱含匠心——插酥烧饼咬一口，酥脆的饼层簌簌作响；油条外酥里嫩，蓬松的气孔吸饱了阳光的味道；麻花缠绕着芝麻的醇香，咬下去酥脆作响；方酥更是一绝，层层叠叠的酥皮裹着细密的内馅，一咬便“咔嚓”生香。

插酥烧饼

□ 柏杨

每次路过烧饼店，我的双脚就像被无形的丝线牵引，挪不开半步。眼巴巴望着铁锅里滋滋冒油的油条、炉子里金黄诱人的烧饼、案板上整齐码放的麻花与方酥，口水在嘴里打转。那时家里姊妹多，全靠挣工分度日，日子过得紧巴巴，填饱肚子已是幸事，更别提有零花钱买零食解馋。

馋虫作祟时，我总会悄悄打起小主意。趁着家人不注意，蹑手蹑脚溜到鸡窝旁，小心翼翼摸出一个温热的鸡蛋，攥在手心一路小跑到烧饼店。鸡蛋换得的零食，成了童年最珍贵的美味。我躲在学校前的民房拐角处，狼吞虎咽地大快朵颐，酥脆的声响混着满足的叹息，仿佛拥有了全世界。可再怎么小心，嘴角残留的芝麻、指尖沾染的油渍，总会在同学好奇的追问下，“出卖”我偷吃的小秘密。那段偷偷解馋的时光，虽带着几分忐忑，却也成了记忆里最甜美的片段。

如今的邮城，新式茶点争奇斗艳，插酥烧饼却始终拥有一席之地。街角的烧饼摊前，暖意蒸腾。打饼人皲裂的手掌裹满面粉，将岁月细细揉进面团；古旧的烤炉吞吐炭火，把匠心深深烙进饼纹。他们或许无名无号，却以日复一日的坚守，让这门传统手艺在新时代的土壤里牢牢生根。

罩子灯

□ 张传界

说起罩子灯，上世纪七八十年代长大的人是再熟悉不过的了。它的底座是厚玻璃做的，喇叭口朝下，稳稳地立在桌面上，沉甸甸的，不会轻易碰翻。底座上面是一截金属的灯头，铸成鱼嘴的形状，四周伸出四只小爪子，紧紧地扣住玻璃灯罩。灯头正中穿出一条扁扁的棉线灯芯，露出的部分约有半寸长。灯头侧面有个小小的齿轮手柄，轻轻拧动，灯芯便上下移动，火苗随之大些小些，全凭你的心意。那罩子是极薄的玻璃制成的，透明的，像一顶小小的圆帽子，把火苗严严地罩住。灯罩一来可以挡风，二来能让灯光更亮——我小时一直以为这是光的折射，直到前不久查了资料，才知道是因了灯罩使煤油分子不那么快散逸，燃烧得更充分了。原来这是一种化学现象，或许当时我的化学老师没有讲过，抑或讲的时候我压根儿没听。

虽然那时候罩子灯谈不上是什么奢侈品，但在当时的条件下一般家庭还不是每间屋里都配备，有时还要从堂屋里移到房间里，或者从灶间里移到厢房里，条件差些的人家也有用墨水瓶或药水瓶自制煤油灯，配上用棉花自捻的灯芯。当然那种自制灯灯罩是装不了的，没有灯罩灯光就有些昏暗，当年我就用墨水瓶做过一个。

罩子灯点得久了，灯罩就会被熏黑，灯光就会变暗，父母就安排我和哥哥擦灯罩。擦灯罩不是比力气，是一个技巧活。太软的布还不一定擦得干净，一定要用粗糙的纸来擦，报纸最好，又便宜又顶事。小孩子可以将小手直接拿着报纸伸进罩子里面，再对着罩子哈上几口气，几圈下来灯罩擦得锃亮，小手乌漆麻黑，甚至小脸上也会弄出一些“黑胡子”。擦亮的灯罩重新装上去，灯光照出来又和新的一样了。

吃过晚饭，桌子上放盏罩子灯，煤油燃烧散发出淡淡的煤油味，一丝一缕地散开来，我竟是喜欢那味道的——或许就像有人喜欢新书的油墨味吧，说不上为什么，只觉得闻着心安。我在罩子灯下默默地写着家庭作业，母亲则在边上借着昏暗的灯光给我们纳鞋底。针扎进鞋底内再用针箍用力一顶，抽出针，针尖再迅速地在她的发际里轻轻一磨，她飞针走线，鞋底上的针眼密而均匀。“啪”的一声轻响，原来是灯芯烧久积炭炸开了，母亲就揭开灯罩随手用针挑掉上面的积炭，顿时灯光亮了些许。想到母亲白天干农活、晚上还要为我们纳鞋底是多么的不容易，母亲鬓边那几根白发在灯光下泛着银色的光，我心里忽然有些酸楚，便低下头，继续写作业。

后来电通了，家家户户安了电灯，罩子灯像是完成了使命的老兵，默默地退到了角落里。我乡下杂物间的窗台上，至今还搁着那盏旧罩子灯。灯罩上落满了灰尘，金属的灯头生了锈，灯芯早已燃尽，只剩一小截焦黑的残余。我偶尔回去，会把它拿下来擦一擦，却不再添油点它了。