

镇淮楼听钟

朱天羽

地”的刀光剑影、烽火狼烟。

淮河风起云涌。镇淮楼之上,钟鼓铿锵。

世之筑城,必建镇淮楼,这是汉代的遗风。镇淮楼是指古代城门上建造的用以瞭望的楼,作观察、警戒、指挥、报时之用。

楼内悬以巨钟,架以大鼓,晨钟暮鼓,声闻于天。放眼望镇淮,分台基与楼宇两层。台基正中

央城门状拱形洞门,南北相通,是当年行车走马的必由之道。东西两侧均有登楼之门,为直角条石阶梯。台基上建二层楼宇,青砖灰瓦,翘角飞檐,端庄凝重,雄浑古朴。立于镇淮楼之上,淮水的沉浮与古城的悲欢透过历史的幕布,一幕幕重现眼前。

公元1194年,黄河大决口,暴虐无常的黄河水挟带着滚滚泥沙一路南下,挤夺淮河水道入海。自此,黄河开始了长达近七百年的夺淮历史。流离失所的淮河在黄河的裹挟下狼奔豕突,决堤毁岸,澎湃动地,呼号震天。一时间墙倾屋摧,

魄荡魂惊,不为福鬼,尽成流民。淮河两岸到处都是卖儿鬻女,饿殍遍野的人间惨状。昔日“江淮熟,天下足”的国之仓廩成了“涝则洪水泛滥,家毁人亡;旱则赤地千里,万户绝烟”的贫瘠之地。

哦!多灾多难的淮河。镇淮楼之上,钟鼓悲鸣。

黄河夺淮661年间,元代贾鲁“疏塞并举”,明代潘季驯“蓄清刷黄”,清朝靳辅“治河八疏”……治淮从未中断,但水患一直未消。于是,只好祈求于上苍的垂悯,神明的庇佑。在桐柏淮源兴修淮庙,帝王将相到此祭祀淮河水神,祈祷海晏河清;在洪泽湖大堤上,治淮官兵铸造铁质的“九牛二虎一只鸡”,以求风平浪静;在镇淮楼之上,淮安地方官员郑重地挂上镇淮楼的匾额,乞望能震慑淮水……

镇淮楼在望淮兴叹的无奈中改了名。虽说无几分阿Q的精神胜利法,但也未尝不折射出淮儿女对于伏波除患的热切期盼。这条桀骜不驯的大河啊!到底何时才能淮水安澜?

响亮作答的,是一个新生的人民政府。百废待兴的新中国发出了“一定要把淮河修好”的铮铮誓言。饱经沧桑的镇淮楼惊喜地看到,翻身做主的人民群众迸

发出何等惊人的治淮激情。淮河两岸,民工们赤膊跣足,举锹抡镐,肩挑人扛,车推肩挑,一幕幕场景豪气干云,一幅幅画面气吞山河。

治淮之初,工具简陋,物资匮乏,缺衣少食,条件恶劣。然而,千千万万民工就像镇淮楼那厚实沉重的城砖,任凭风吹雨打依然屹立巍然。无数人的汗水,无数人的热血,终于成就了“缚此苍龙”的伟业。“秋风淮水白苍茫,中有英雄泪几行。”

烈烈风响,悠悠钟鸣。这钟声在几代治淮人的心间回响。它伴着滔滔淮水飘荡过千里长淮上的一个个水库、一道道堤防、一座座枢纽,飘荡过烟波浩渺的洪泽湖、奔腾不息的苏北灌溉总渠,宛如巨龙的人海水道……最终汇入黄海洪冲大巨般的涛声中。

千里淮河,入海为安。

这条中国最难治理的大河终于得以驯服。这个困扰了无数个王朝的千古难题终于在中国共产党领导下的新中国得以破解。

巍巍的镇淮楼不会忘记,是心系故乡的周恩来总理,最后拍板了“苏北灌溉总渠”的方案;悠悠的淮河水不会忘记,是那些不畏生死的治淮英雄,让它重新归入到大海的怀抱。

听!这雄浑的钟鼓声。它像是镇淮楼那穿越时空的深情诉说:“这淮水安澜,如您所愿!”

最爱稀头粥

张士旺



如今,生活富裕了,不为吃喝发愁了,有些人反而为减肥降血脂大动脑筋了。一些人口头禅:“过去想吃没得吃,现在有吃不敢吃。”于是乎,过去吃够了吃腻了的稀头(玉米)粥、山芋萝卜,现在又吃香了,成了减肥益寿的食品,成了新宠。过去不得不吃,因为生存。现在不得不吃,因为健康。

上世纪六七十年代,农村还比较贫困,为解决温饱问题,生产队在种植稻麦同时,都爱种植些适应性且产量相对高的“早种之最”稀头。因此,小时候吃稀头面食真是家常便饭。

在我们老家,都叫玉米为“稀头”。稀头有多种吃法,我们孩子最爱吃的是煮稀头和烧稀头,但一般情况下,父母不许吃,为啥?浪费呗。你想,一个稀头被你煮了烧了吃了,而且还不一定饱,但如果一个稀头剥下的稀头粒子晒干磨成细须子(老家人对较粗面粉的称谓)煮个菜粥、萝卜粥、山芋粥什么的,能够一家人应付一顿饭了。在那粮食不够吃,每年春天都要买供应粮的情况下,精打细算过日子的人家当然不准这样“奢侈”了。

稀头须子既可做饼、捏疙瘩什么的,虽比不上麦面粉口感好,但也好吃,然而,一般人家却不常吃,怕家里的粮食一年撑不下来,必须细水长流。因此,用稀头须子煮粥吃是最常见的。

稀头须子粥就是在稀头收获晒干后,用磨面机或石磨磨成须子煮粥。那时,我们虽然才10来岁,就已会做烧水煮饭、养鸡喂猪、割草放牛之类的家务活,以帮父母分忧了,因此,煮稀头须子粥也不在话下。当然,这也是有技巧的,例如,水开了,你不能直接将须子撒进锅内,否则,须子就会结成团搅不开,必须先用冷水将须子和成糊状然后下开水锅里,并不停用勺子搅,一是防粥溢了,二是以防沉底。粥烧开翻滚后,再小火煮几分钟,这样,粥更香,更浓稠。

最好吃的稀头粥,是刚收获还未晒干的嫩稀头用石磨磨成糊子所煮的粥,甜津津的,而且有一股清香味儿,如果能有一两个饼子、馒头就吃,那真是天下美食了。可当时哪有饼子、馒头呀,就这样,我们也吃得亦乐乎。有的人家在粥里放些青菜,加些盐,再滴几滴香油,这粥就更有滋有味了。这香油是老人对菜籽油、豆油的通称,芝麻油不叫香油,只称麻油,纯粹是奢侈品,一般人家是没有的。

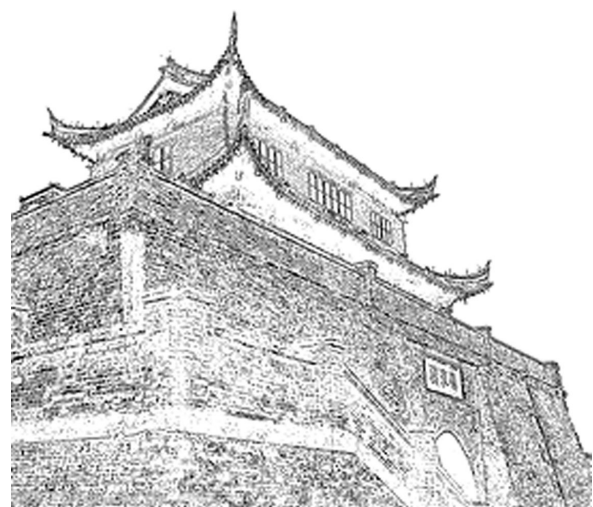
稀头收获后必须及时晒干才能储存。晒干后的稀头煮粥有两种办法,一是磨成须子煮粥,这样一次磨几斤、十几斤,够煮多少顿呢,很方便,省事,但有一个弊端,就是稀头麸子浪费了。因此,为了节约,大多数人家是煮“马糊粥”。所谓马糊粥,就是将新收下的稀头在末晒干前,直接加水磨成糊状,老家人称其“马糊”,然后用它煮粥,这种做法省事还节约,稀头粒子不用去皮一锅煮了。而晒干了稀头煮“马糊粥”,则要费些事。就是将干稀头粒子放在汤罐或水壶里用温水泡个把两个钟头,天实在冷时,就用陶罐将稀头泡入水中,然后圈进刚做好饭的灶膛内,利用灰烬余热浸泡稀头,将稀头泡软了再上磨磨。为了节省粮食,当时,尤其是春天,大多数人家都是采用稀头糊子煮粥的办法。早饭后,大人将稀头泡水里便上工去了,待放工回来,我们孩子放学也到家了,于是乎,拐磨的拐磨,烧火的烧火,忙乎个把小时,一锅稀头粥菜粥或稀头糊子山芋粥什么的,就上桌了。因为老是吃稀头“马糊粥”,我10来岁便会拐磨了。个头小,拐磨时够不着磨撵子高,就在脚下垫两块土垫。

改革开放后,城乡人民群众物质生活有了质的改善,寻常百姓人家也能天天吃荤日日见腥了,谁还想过那清汤寡水日子呢,因此,不少人家天天大鱼大肉,吃得起啊。

随着物质文化生活水平的不断提高,人们发现“富贵病”多了,什么高血压呀,高血脂呀,高血糖呀……一了解,这些“富贵病”有不少是吃出来的,整天高脂肪高蛋白的吃,加之有的人不大好动,摄入的营养积累在体内,不肥不胖才怪呢。小命要紧,为了健康,不少人不再贪恋大鱼大肉了。粥,不仅又回到了寻常人家饭桌上,甚至宾馆酒店也有了它的踪影,有的城市还开有专门的特色粥店呢。

其实,吃粥好处多。粥,既有利于减轻消化器官的负担,更有利于营养的吸收,何况,现在条件好了,粥能煮成多种可口风味呢。宋代著名爱国诗人陆游《食粥》诗云:“世人个个学长年,不悟长年在目前;我得宛丘平易法,只将食粥致神仙。”清代著名医学家王士雄还在《随息居饮食谱》中将粥誉之为“世间第一补人之物”。而现代研究表明,作为和水稻、小麦一起被称为世界三大粮食作物的稀头,含有大量亚油酸、维生素E和酶等成份,经常食用,确实有利于延年益寿。

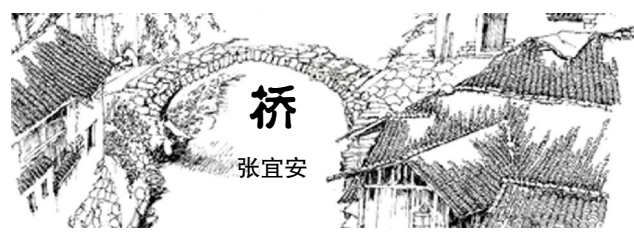
如今,一般人家都能想吃什么就能吃什么,也吃得起什么,但如果有人问我爱吃什么,我会毫不犹豫地回答:“最爱稀头粥。”中午吃好吃饱,早晚弄碗稀头粥,加上个把馒头、包子、咸鸭蛋什么的,那就心满意足了。



一条大河,发源于中原桐柏山,奔腾千里,浩然东去,一路欢歌,一路悲叹。

一座镇淮楼,雄踞淮安古城中心,坐北朝南,登高望远,巍然而峙,屹立千载。

“鼓钟将将,淮水汤汤。”在中国最古老的诗集《诗经》中,激昂奔涌的淮水与铿锵清越的钟鼓声在天地间交汇出动人的交响。淮河,这条划分中国南北的大河,赋予了淮安杏花春雨江南的秀丽温婉,也磨砺了淮安骏马秋风塞北的粗犷雄浑。镇淮楼,这座“山围雉堞月当楼”的淮上雄关,见证了淮安“淮水东南第一州”的繁华鼎盛,也亲历了淮安“兵家必争之



家乡的门前有一条小河,河不大,但水很清澈。河上有座石桥,单孔,跨度足有5米多,看上去很坚固。桥两边有石栏杆,栏杆的石板上刻着飞禽走兽、八卦等图样。每当夕阳西下,桥上人来人往,桥下水流潺潺,构成了一幅诱人的景观。

小时候,我和弟弟常在桥上玩。我五岁时,村上办起了识字班,从此,我们每天来来回回从桥上走过。上了小学的大孩子们,在桥上写满了一个个大大的“桥”字,以炫耀他们的渊博。从那时候起,那个大大的“桥”字便深深地印在了我的心上。

上初中时,我读了毛泽东主席的诗句:“一桥飞架南北,天堑变通途”。老师还讲了许多桥的故事,带领我们参观了沭阳大桥。站在波涛滚滚的大河边,我的心中涌起了无限感慨。我暗暗下决心,将来一定要做一名桥梁专家,为祖国的建设服务。

高三毕业时,在报考志愿里,我第一志愿填了西安公路学院的桥梁系,在等待通知的日子里,我一直处在五彩缤纷的梦幻中,通知书终于下来了,

而我的心却凉了——我被录取到江苏师范学院(现苏州大学)数学系。我怀着希望破灭的心情跨进了学校的大门。

在迎新晚会上,数学系徐鳌泉主任用苏州话向新生做报告:“教师是人类灵魂的工程师,在人类社会的发展中起着桥梁作用”。啊?教师——工程师——桥梁,这三者怎么联系上呢?随着学习的深入,教师——工程师——桥梁,这个关系式在我的脑海中越来越清晰。教师把人类长期积累的历史经验接过来,并通过自己的创造性劳动传递给下一代,它是一座实实在在的“桥”,一座永恒的桥。

大学毕业了,我被统配到淮安任教,曾教过20多届毕业班学生,正是用自己的聪明和智慧在学生的心灵上建“桥”,把他们逐步引向光辉灿烂的明天。

我愿做一名人类灵魂的工程师,精心建造这座特殊的桥梁,为早日实现伟大的中国梦贡献自己毕生的精力。



过年时的炊烟

赵长顺



着灶台转。她先是从屋檐下抱一捆木柴到锅门口,然后引火,把锅堂烧得旺旺的。先是烧一大锅开水,洗洗涮涮,将腌制的咸鸭蛋、咸猪头用开水烫烫,准备下锅。这时锅堂里火苗红红的,锅台上热气腾腾的,母亲系着围裙,挽着袖子,站在锅台边,宛若在仙境。只见一缕缕头发沾着她的脸颊,双手或粘着面粉在包子,或粘着肉糊子在炸肉圆子,或叮叮咚咚地在切着菜……随着母亲的忙碌,厨房里飘出诱人的香味,溢满了整个农家小院。

过年时的炊烟是每一个在农村长大的孩子最温暖的记忆。记得我高考落榜那年,跟着亲戚外出学手艺,过年了,两手空空地回到了家中,远远地在村头看到家中的烟囱升起袅袅炊烟,心里有说不出的温暖,眼泪竟然夺眶而出。那时突然

然后再用斧头将较大的树段劈开,便成了木柴。大冬天的,我们都感到很冷,而父亲劈柴时却挥掉了棉袄,头上还会有汗珠往下淌。这些木柴会被整整齐齐地码在屋檐下,父亲说,留着过年蒸点心的时候烧。因此,每到过年看到炊烟时,我就会想起父亲劈柴的样子。

过年时的炊烟是母亲忙碌出来的。正如一位作家写道:每一柱炊烟下都有一个忙活的女人。确实如此,在我的印象中,从腊月二十四开始,母亲几乎全是围



若不是因为前段日子《美文日赏》里铺天盖地的张爱玲小说,我也断不会想起她。记忆这东西,有时候真的很奇怪,即使尘封已久,若哪天不经意间掀起一角,那相关的记忆便会纷至沓来,一点点自动拼凑,直至还原。

瑛在我脑海里的印象正是如此,从点点滴滴至逐渐清晰完整起来。

瑛是我刚参加工作时的同事,比我大一岁,她有一张像极了香港明星“米雪”的脸。古铜色的皮肤,小巧的瓜子脸,洁白的兔子牙,笑起来眼睛自然眯成一条缝,看起来就像一轮弯弯的新月。

不知是少年不识愁的原因,还是因为结识了乐观幽默,活泼机灵的瑛,那时候真的快乐,每天就像一匹脱缰的野马自由自在,无忧无虑。

闲暇时,我们会不约而同地并肩坐在办公室沙发上,趁无人时齐声高唱着搞怪的歌。一天下午,办公室里只剩我们两人,正当我们摇头晃脑唱着《聪明的一休》里的插曲:“钟声当当响,乌鸦嘎嘎叫……”时,冷不丁被领导的突然

破门而入所打断,惊得嘴巴同时张成了大大的“O”形,继而四目相对,抿嘴偷笑着,跟手跟脚溜回了各自的座位。

沉寂的办公室因我们两个“活宝”的加入而变得热闹起来。就连搞恶作剧,我们俩都配合得天衣无缝。比如给老同事兜里偷偷放点好玩的东西,往他们的头上偷偷撒点花瓣之类。搞得几个老同事每天下班时,都要边叹气边摇头,把自己从头到脚检查一遍,生怕中了我们的埋伏。每每这时,我和瑛便乐开了花。

瑛留给我最深的回忆,不仅因为她的活泼幽默,还因为她对文学那份深深的挚爱。那时的瑛算得上一个不折不扣的文学青年。每逢工作之余,她就在办公室里捧一本小说如饥似渴的读着。有时是一本《简爱》,有时是一本《鲁滨逊漂流记》。

有一次,她一口气读完了玛格丽特的《飘》,

瑛

林子琦

以至第二天黑着眼圈去上班。我很好奇,瑛在书的世界里,究竟为什么那么入迷。直至有一次,她带来了一本陈旧的《张爱玲小说集》,当她神采飞扬地向我讲述小说的内容时,我终于捺不住好奇心,借阅了一下。那一刻的情形颇有“众里嫣然通一顾,人间颜色如尘土”的感觉。因张爱玲的这部小说,让我顿爱上了文学。难忘第一次读《年青的时候》(红玫瑰与白玫瑰)等作品时的那种震撼,犹如一颗颗美丽的鹅卵石般投进了我年轻的心房,惊起涟漪,泛起遐想;甚尔,在每段故事结尾我都留下了所感所想。

或许是因为文学,或许是因为性情相投,我和瑛自然而然就成为了好友。瑛的母亲是一个教师,父亲是一个警官。她在家是老么,上面还有两个姐姐。他们家虽吃穿不愁,但家境也算不上富裕。瑛的父亲因为工作关系结识了当地一个村的书记,那书记据说家里富得流油,豪

车、洋房等等自然不在话下。碰巧的是他也有一个和瑛年龄相仿的儿子,瑛的爸爸便认为这是天赐良缘,于是经常在瑛耳边旁敲侧击,但瑛对这一切却熟视无睹。因为瑛那时心中已经有了意中人:一个家境贫寒,才华横溢的有志青年。那个青年在一个机关单位里写材料,只是他们的恋情一直未敢被家里承认,只能偷偷摸摸地来往。直至一个漆黑的夜晚,瑛和那个青年偷偷约会回来,被她的父亲逮了个正着。那个漫长的寒夜,瑛是在被罚站中度过的,直至天边泛起了鱼肚白。

但父母的轮番轰炸并没有改变瑛的初衷,她硬是靠打持久战的一股韧劲,最终说胜了她的父母,坚持了自己的选择。

这一切或缘于她的福气,或缘于文学青年特有的那股敏锐洞察力。总之她的如意郎君,正如她期盼的那样,凭着自己的努力,在工作岗位上取得了不俗的成就。

后来,因为工作关系,我和瑛渐渐走的远了,以至于很多年没有再相见。