

往事悠悠

# 小纪思礼

王慧骐

“闲来信步到田庄,村野夏风亦清凉。时断时续知了语,忽浓忽淡稻花香。”“竹制凉席就地铺,香椽树下数香椽。直待明月别枝去,蛙鸣未歇人未眠。”“独坐竹墩小桥头,箫声咽咽云悠悠。久等玉人人不见,银盘坠入清水沟。”

这一组总题为《小纪即兴》的诗,作者是苏位东,诗的落款:1957年于江都小纪。这三首诗,是他21岁时的作品,用一双诗人的眼睛,记录下了小纪的田园风光。我正是通过这些诗,了解到六十多年前水乡古镇的大致风貌。

我往小纪,比苏位东先生晚了26年——第一次1982年的夏天。我在竹墩度过了将近两个月的时光。我在江都待了近六年,因公干而往返小纪多次。八十年代吃小纪的熬面,觉得那就是

世间最美的一碗面,鲜香而肥硕,早起一碗下肚,中午饭都不太吃得动了。有一回,上海的发行量一百多万份的《故事大王》杂志,在小纪举行过一次全国性的作者笔会。杂志骨干编辑吴荣喜是江都人,他找到我,表达了想回故乡搞这个活动的愿望,我积极帮他张罗,促成了天南海北写作儿童故事的高手齐聚小纪这桩美事。交流创作之余,与会者对小纪丰富而新鲜的水产赞不绝口。

关于小纪地名的由来,我也是后来阅读有关史料时才得以知晓。到了上世纪九十年代,乡镇领导将这个流传千年的美丽传说,以一种实体的形象展示给了世人——这便是传说中为乡人慈航义渡的纪姓青年艄公。艄公划桨的巨幅塑像,和环绕周边的一座喷水

池,建在小纪镇中心花园内,不仅诠释着小纪这个地名的来历,也表达了人心向善的美好理念。

由慈航义渡,自然联想起花善祥笔下正在创作的一部人物传记。写的是一个土生土长的小纪人,一个富有传奇色彩同时又脚踏实地的小纪人。他在上世纪七十年代后期,就不声不响地在那个村里,进行了集体耕地承包到户的探索性尝试(甚至比安徽凤阳小岗村那18户按红手印的农民还要早),算得上是中国农村改革第一批“摸着石头过河”的先行者。他叫马祥根,去年十月,善祥领我去见了他,一个个头不高,却十分精干矍铄的古稀之人。他的企业叫英泰集团,主要生产各类电机产品。论搞企业,老马已有了近四十年的积累,可谓经历了太多的风风雨雨。我那次与他有过深入的交谈,发现

他对起起伏伏的市场经济,有着特别敏锐清醒的观察与判断。正是由于他和他的这个企业,保持一种长盛不衰的生机,因而对地方经济繁荣和就业人员安置,某种意义上,他成了一位具有新时代特征的慈航义渡的“艄公”。

所以当善祥和我说这个写作项目时,我未作任何迟疑地告诉他,这是一个绝对值得为之付出的选题。写老马这个人,其实就是写我们一路走来的这个风起云涌的时代。马祥根一定不是一个孤立的存在,他和这片土地共生共荣,他所代表的也一定是小纪的过去、现在和未来。

我对善祥说,你是在为整个小纪写一部具有历史意义的大书哩。

外婆出生在波斯庄。二十世纪初出生的外婆,有一双天然大脚,走路稳稳当当,在同龄的妇女里鹤立鸡群。外婆个子高,皮肤白,眉骨突出,眼窝深凹,鼻梁高挺。相传波斯庄曾有波斯商人入赘,女方姓郭,他们繁衍了无数郭姓后人。我的外婆就姓郭,可能遗传了波斯人的基因。

有一首江都民谣,是这样唱的:“波斯六家庄,荞面疙瘩汤,一年吃了三顿饭,沾的祖宗亡人光。如果不是胡萝卜来打坝,早就淌到董家岔。”这个民谣有几层意思。第一,波斯庄有六个大家庭,他们的生活习性与周围有别,荞面疙瘩汤是主食;第二,曾经很穷,连吃顿米饭也是蹭一年三个祭神的节日;第三,胡萝卜有时用来当饭吃。民谣提及的荞麦和胡萝卜,是波斯庄的特色作物,区别于水稻和麦子。荞麦原产中亚地区,可能就是由波斯商人带到波斯庄来的,从此生生不息。如今,波斯庄的村民仍旧善种、广种荞麦。胡萝卜的“胡”,是唐时对西域的称呼,波斯庄人把蚕豆叫做“胡豆”,应该也是这个来头。

小时候去外婆家,饭桌上常见荞面疙瘩汤、荞面薄饼、芥米粥。外婆做的荞面薄饼特别好吃,记忆中,总是外公在灶下烧火,灶膛里旺旺的火光,映得外公的脸膛格外亮,也格外慈祥。外婆站在灶上,一边搅和荞麦面糊,一边等待柴火灶滚烫了,将碗倾斜着,黏糊糊的面糊淌下,顺着锅溜一圈。迅速用锅铲刮平,上下均匀,一分钟左右,一个滚圆而厚薄均匀的荞麦饼就冒着香气了。放油,慢慢烤,烤到薄饼边缘开始悄悄起了卷边。如果我们吃咸的,外婆就撒上盐和蒜泥;如果吃甜的,就撒上白糖。外婆一手拿着锅铲,一手拿着菜刀,三下两下,就将荞面薄饼切分成许多小块,趁热装盘。此时的荞面薄饼,每一块都四周翘翘,像翻过来的小瓦片。荞面薄饼褐色,奇香、酥脆、可口。第一锅出来,还没等盘子端上桌,就被我们抢着吃光了。

外婆的身体向来康健,本以为她会长命百岁,没想到外公突然患上阿尔兹海默症,一天下午离家后走失,从此杳无音信。外婆伤心过度,很快病倒,不久后跌了一跤,就再也没有醒来,享年82岁。

从那时起,关于波斯庄的所有美好与快乐,都成了永久的回忆。



## 嘶马人话拉豆腐

梅兴明

人间烟火

李鸿章以彼之道还施彼身,在请外国人吃中国菜时,上了一道嘶马拉豆腐,外国人不明就里,一个个被烫得嗷嗷

直叫……如今的拉豆腐,已经成为嘶马的文化名片,吸引着许多慕名而来的外乡人,只为品尝一口地道的嘶马拉豆腐。不过,在本地已经形成一条不成文的规定:只上白

桌,不入红席。如果要追问原因,大体上应该属于一种乡风民俗、饮食习惯,当然背后也或多或少跟拉豆腐的起源有着一些细微的联系。

作为土生土长的嘶马人,经常会被外地朋友问到同一个问题:嘶马哪家的拉豆腐最正宗、最好吃?对此,我还真不太好回答,如果要推究一下的话,通江,雄嘶,斯马达,天然居,都算是老字号的饭店,他们的拉豆腐也是各具特色、各有风味,如果非要评判谁家的最好,也只能见仁见智,最重要的还是要靠聪明的食客自己去品尝、判断、选择。

我能提供给大家的只有一点:如果你吃到的拉豆腐,在端上桌时热气腾腾、散发着袅袅的热气,不敢说它不正宗,但一定不是我记忆中那道年代久远、古色古香的嘶马拉豆腐。

# 生命至上，安全发展！

扬州市江都区融媒体中心 宣

