

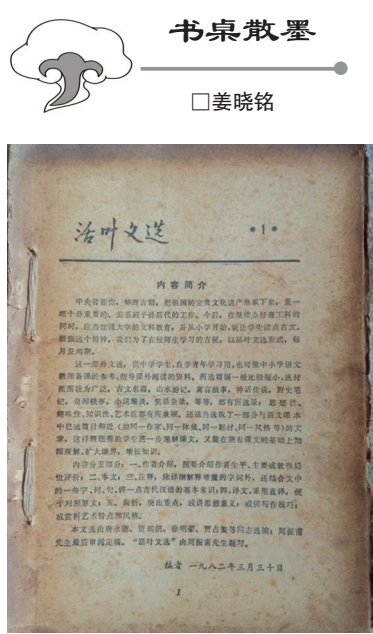


人生是孤独的,因为你只能是你自己,而不是别人。人生又是值得探索的,你可以找到和你相似的人。比如夏义阳,共同成长于兴化偏北的乡村,和我读着相同的鲁迅中学文科班。大学毕业以后,又是去了大邹中学任教,和我同喝大纵湖的水。在教学之余,还爱着文学——在备课笔记本上,不务正业地写下隐秘的心事。

——那心事是什么?是乡村的贫苦?是中学的糟糕伙食?还是小镇的破旧?抑或是孤独的单调?

在时间的面前,我们仅仅是一支射向远方的箭矢:每一个人都是被动的,你必须长大,必须吃苦,必须承担,必须挣扎,向着理想的靶心……

但每个人都中了理想的毒。惟独自己的心,在时光的灰尘蒙面之后,它还能够深夜时分,替我们感受到寂寞和不



上世纪80年代初,我常到兴化新华书店购书,因为喜好文史,见到《活页文选》上面所选的古典文学篇幅短小,选材范围较为广泛,古文名篇、山水游记、寓言故事、神话传说、野史笔记、奇闻佚事、小说趣谈、笑话杂录等,都有所选录,编注十分精当,就按期购买。

《活页文选》(地质出版社出版)

兴化市市场监督管理局2016年度年报公示公告

根据《企业信息公示暂行条例》《农民专业合作社年度报告暂行办法》和《个体工商户年度报告暂行办法》的规定,凡2016年12月31日前领取营业执照的企业法人、非法人企业及其分支机构、在中国境内从事生产经营活动的外国(地区)企业、农民专业合作社(联社)及其分支机构,以及选择公示年度报告的个体工商户,应当自2017年1月1日至6月30日,通过“国家企业信用信息公示系统(江苏)”(<http://www.jsgsj.gov.cn:58888/province/>)报送2016年度年报,并向社会公示。选择不公示年报的个体工商户,应当自2017年1月1日至6月30日向其登记机关报送纸质年报。

根据《国务院办公厅关于加快推进“五证合一、一照一码”登记制度改革的通知》(国办发〔2016〕53号)关于取消社会保险登记证和统计登记证的定期验证和换证制度的要求,2016年度年报中将增加社会保险统计事项,由企业自行报送并向社会公示。

对于未按规定报送年度报告的企业、农民专业合作社将被列入经营异常名录,个体工商户将被标记为经营异常状态,并通过国家企业信用信息公示系统向社会公示。

兴化市市场监督管理局
2016年12月30日

靴桥北边是东西向的东寺桥,是一座非常宽阔的砖石结构单孔桥。东寺桥因邻近东寺得名,向东对东营街西侧的西汉庵。东寺桥旧址在府前街东端北侧,西汉庵旧址在老电厂西边小五子面馆处。

东寺原名广福寺,是兴化唯一以贮存释迦牟尼舍利子而著名的古刹丛林,大殿高脊中央竖立着贮存佛舍利的铁塔。因古昭阳最早建侧的定慈寺在镇中心,故而将西边宝严寺叫西寺,将东边广福寺叫东寺。

东寺桥向东对胎安堂(师爷堂)李家大书院大门两侧街头的牌坊。书院及大门两侧的牌坊均为李春芳的学生捐资建造。跨街的两个石牌坊均是四柱三门式,高约一丈五尺,宽约两丈,与街等宽,相距近百米。传说,古代文官到此必须下轿,武官到此必须下马。李家大书院原为状元宰相李春芳藏书、读书、写作、讲学、研究学问的地方,后为李文定公(李春芳谥号)专祠,故在大门两侧竖立牌坊。上世纪30年代中后期,两牌坊因年久倾斜,被族人拆除(当时西牌坊立柱未拆,解放后被拆除),置于大书院南侧。大书院门口原有一对两米多高的石狮,解放后被移到北公园大门口。解放后,李家大院与东侧的东寺与普陀庵被改建为酱厂和布厂。

东寺桥西桥头南侧有裴福兴茶馆兼茶炉,早上卖茶点,下午开设书场,专门说扬州评书。此外,东岳庙西巷中有松海茶馆,也是早上卖茶点,下午开设书场。

矮桥与天寿桥东侧蔡家巷中段,有婆媳二人将自家房屋改建双修庵,虔诚修行。民国时,巷子东侧的通顺庵改建东营学校,今为长安社区办公处。1925年,英国传教士在北高桥东侧的东营街建基督教堂,内设兴仁医院和慧德女子学校,现改建中医院。

天福桥到天禄桥之间的东市河岸边姓居民,因此有邻近的三条死胡同均叫任家巷,富安桥南边大街西侧有任氏祠堂。天禄桥北侧有崇节坊表彰贞节妇女,富安桥南桥头东侧有崇节堂,专门收养贫困的贞节妇女,解放后由民政局改办福利院,俗称老戏院。

旧时,八字桥北侧通利里,八字桥东侧字桥里,东寺桥西北来范里(因邻近范仲淹理政的古县衙而得名),县衙北侧广福里(因邻近广福庵得名),再北侧中营一、二铺。县衙和广福里西侧是西营一、二铺,通利里北侧,富安桥附近通济里。中医院与东营街附近为古东营一铺。国民政府时,城内大街南侧,东为景范镇(靠范公祠景范书院),中为毓秀镇(包括南门城外),西为崇文镇(近文庙和文昌宫)。大街北侧,东为慕韩镇,靠近纪念东海贤人韩贞(乐吾)的韩公祠;中为昭阳镇,靠近昭阳学堂;西为亲岳镇,靠近纪念岳飞的岳王庙。

范仲淹字希文,谥号文正,卒令兴化五载,勤政爱民,多施惠政,留下独特的景观文化。东门外大街西北侧古文正里,表达了邑人对范仲淹的爱戴、敬仰与怀念;大街东南与东北古胜湖里,表达了邑人对南宋张荣等四义士得胜湖大捷的纪念;大街西南侧古东作里,因多各类工匠作坊得名,单是一条竹巷就有九家银匠作坊和二十多家竹业作坊。

竹巷南端向东转弯处是竹业公所(会)和竹业祖师庙。竹巷中段西侧有一家江顺兴铁饭店,前边临街房屋是店铺,后边房屋是住家,中间隔着南北向的市河,他家在市河中间架砌了一座木桥用于自家人来往行走。城内南市河上一些像他家这样的跨河建房的商铺,常在市河上搭建过河楼,既有桥的功能又有房屋的作用。

竹巷南端西侧有一座东西向的古板桥,架在东水关城外的市河上。旧时,古板桥是东门城外到南门城外的唯一通道。听到古板桥其名,别以为它是一座古老的木板桥,其实它早已变成了一座由长条石搭建的石板桥。西桥头南侧有一个石头砌成的码头,供人淘米、洗菜、洗衣服,也供游船停靠。桥西北牛角巷,一头小一丈大,略带弯曲,形似牛角。巷子西端是扬州八怪之首的郑板桥故居。板桥故居西南临近古庵白云山,向南对着景色秀丽的文峰塔。郑板桥,名璜,字克柔,自小喜爱自家门口的这座古板桥,故以“板桥”为号,有时自称“板桥道人”。古板桥东桥头南侧路边立着一块长约二尺五寸,宽约八寸的白石灰碑石,它紧靠直隸五洋杂货店。石头上刻着从右向左横写的“古板桥”三个阴文,为郑燮题写的六分半楷书体。碑石朝北,常被行人当做石凳坐。

竹巷东侧福楼巷,北有繁华的大街,南有后街和米行,东有鱼市口和菜行,周围多市井、住宅、作坊,巷名含有四方辐辏之意。辐辏巷内有家大染坊,故俗称染坊巷。

钩沉
老兴化城的坊里、市河与桥

软馓子、软麻花、糖油儿、油端子……儿时,能够吃到其中的一样,便会觉得一整天都特别的美好,那个时候的快乐很简单,那个时候的幸福很容易。跟着记者的脚步,一起去寻找记忆中的味道……

寻找记忆中的味道

本报记者 朱莲 张奕鸾 陈华

软馓子



馓子,是古人禁忌烟火寒食时节的主要食品。据有关书记载,它始于南北朝时期,距今已有1400多年的历史。而软馓子,在油锅里一捞即起,出锅后呈嫩黄色,放段时间易变软。由于嚼在嘴里特别有劲道,成了不少年轻人爱吃的休闲食品。

经过一番打听,记者找到了炸软馓子的伏永平。“老板,给我来两把软馓子。”“好的,一共3元钱。”每天下午3点,伏永平都会准时出摊炸馓子。只见他将制成的圆条馓子抛直,轻巧而快速地将放入油锅中,馓子在他右手上一双筷子的作用下,翻滚了几下就被捞起来了,嫩黄的油炸软馓子飘香四溢,令人垂涎欲滴。

伏永平告诉记者,自己今年58岁,对于这种古老的传统食物已有40多年的感情。在跟父亲学习这门手艺一段时间后,15岁就开始独自炸馓子。他家制作馓子是祖传手艺,到他这儿已经是第三代传人。做油炸馓子经过和面、揣面、切条等步骤后,就开始搓条了,边搓边盘条,盘好后再添加棉籽油,将面全部浸入其中需要两个小时。

“做油炸馓子,是一道功夫。把面揣紧了,这个过程就需要一个小时。”伏永平说,揉面需要发挥全身的协调能力,腰以下部分不能移动,这是为了保持手相对平稳,手臂与手腕、手指之间也要很好地配合起来。“对面团各个方位揉搓的力量是不同的,方向和顺序都有讲究,不然,不同的手法做出来的馓子,不管是质量还是口感,都会有很大的差异。”

伏永平说,在过去那个经济匮乏的年代,家中来了客人,泡一碗放了红糖的馓子,再加上一个荷包蛋,算是非常客气的款待。谁家媳妇怀孕了,谁家女人“坐月子”了,亲朋好友前往慰问,送一份“月子礼”,馓子、红糖是必不可少。如今,吃软馓子的年轻人越来越多,除了个人口味喜好外,也是想找回儿时的记忆,尤其是那个熟悉的味道。

软麻花



“刘老板,现在有软麻花卖吗?”“抱歉,我们开春后才会做软麻花,现在冬季温度低,软麻花会硬得快,影响口感。”说这话的正是兴化糯米软麻花制作技艺第十八世传人刘德宝。

随着人们生活水平的不断提高和追求传统饮食文化理念的进一步加深,闻氏后裔刘德宝制作的口感较好的“兴化糯米软麻花”,不仅深受城乡广大老百姓的厚爱,就连不少外地食客也慕名前来品尝这一美味食品。刘德宝告诉记者,他从18岁开始就跟岳父学习糯米软麻花制作技艺,这一坚持就是30多年,他和妻子闻春林每天轮流换班在中医院旁边摆摊设摊,让过往路人品尝“兴化糯米软麻花”。

刘德宝说,制作糯米软麻花的原料是我市盛产的糯米、小麦面粉、菜籽油和外地引进的优质

食用白糖,其制作过程是先淘米,后用冷水浸泡糯米约1小时,再爽水轧米粉、打面粉、和窖、放窖、搓条,将一根粗条面拧在一起,做成形状犹如“8”的软麻花。“软麻花和脆麻花一样,用油炸熟就可以食用。”刘德宝介绍道,软麻花下了油锅后,等到外壳稍微硬点就得出锅,将麻花捞起后爽油、拌糖粉,糯米软麻花成品就做成了。

“过去,老年人喜欢吃软麻花,都是上门购买。现在购买群体以年轻人居多,不少人选择微信支付的方式。”刘德宝说,现在女儿做起了快递员,服务于城郊和周边县市的“吃货”们。在软麻花的外包装盒上,贴有“兴化市非物质文化遗产”和二维码标识,每盒6根共10元。每年9月份,是软麻花销售的高峰期。不少大学生购买好多盒带给亲友品尝,成了宣传推介兴化的特产“名片”。

糖油角儿



想起糖油角,心中都会泛起一丝甜甜的味道。谈到兴化最有名的糖油角商家,一定非府前街的油饼摊莫属,20多年的经营之路为他们积累了大量的老顾客,每天下午摊前必定排起长龙。

将一条发酵好的面团切成均匀的块儿,用小型擀面杖擀薄,做出圆形的面皮,包上柔滑的豆沙馅,然后捏成“荷包”状,一个糖油角的雏形就出来了。包好的糖油角被陆续送下滚烫的油锅,油面上顿时“兹兹”地冒着泡泡,制作师傅用大漏勺不时地搅动着,不一会儿就看到糖油角已从雪白的颜色变得金灿灿。刚炸出来的糖油角外皮酥脆,咬上一口发现内心软嫩香甜,已经融化的豆沙馅顺着破口流出,还带着些许的桂花香。

据制作师傅介绍,他们的糖油角之所以如此受欢迎,是因为其所用材料都是由他们手工制作而成。他们每天中午1点出摊,傍晚6点收摊,每天卖出的糖油角不计其数。糖油角除了好吃外,因为它的形状像“荷包”,加上包的时候会将其填得鼓鼓的,寓意着来年财源滚滚,金银满屋,所以特别受顾客喜爱。

梅花糕



你还记得小时候吃过的点缀着红绿瓜丝的米糕吗?软绵的口感,浓缩的甜香味……想起这些,是不是已经垂涎欲滴。近期,一家正处于试营业的梅花糕小店吸引了不少人的眼球,让大家品尝到了记忆中的味道。

小店门面不大,只有1米多宽,是由90后小伙徐俊成和朋友合开的。他们在制作梅花糕时继承了传统米糕制作方法的时,又进行了创新,加入了小元宵、青红果、松子仁等,使其味道更加鲜美,外焦里嫩,而且有豆沙、果酱、果仁等十几种配制方法,用面粉、豆沙、白砂糖等十几种原料经特制炉具烘烤而成。尝一口,上面的元宵很糯,葡萄干很香,里面的豆沙很细,溶化后白砂糖的焦香,再加上五颜六色的点缀,那有点韧劲儿的外壳包裹中的赤

豆沙,软绵的口感,浓缩的甜香味,热乎乎的夹饼愉悦了口中的味蕾。

徐俊成介绍道,他毕业后一直想着创业,可是不知道选择哪个行业,一次偶然的机会,他在泰州尝到了梅花糕,让他想起了小时候吃过的米糕。2016年夏天,在经过1个多月的系统学习之后,他回来开了这家店。“我们目前正处于试营业状态,不过反响不错,每天做500个左右,供不应求,特别受30多岁的市民欢迎,他们吃过之后,都觉得找到了记忆中的味道。”徐俊成说。

脆饼



有一种美食,干吃松脆香酥,如果面上沾有芝麻,还会越嚼越香;用开水泡了吃,鲜甜适口,特别适合老年人的胃口。你猜到它是什么了吗?没错,就是脆饼。

一个香喷喷的脆饼除了需要选择好材料,还需要经过配料、和皮、包酥、擀制、上芝麻、进炉烤制等多道工序流程。陆师傅是兴化城区为数不多的几位制作脆饼的人之一,他从事糕饼制作行业十多年,功夫炉火纯青,从他手里出来的脆饼用料考究,做工精细。常光顾他家糕点店的顾客还喜欢看他制作各种糕点。只见他将一个包好酥的面团压扁后对折擀平、再折再擀,不到10秒,一块18层的脆饼坯就已经成型,而且每一块形状大小基本一致。陆师傅介绍道,他家脆饼采用精白面粉、优质白砂糖、纯植物油、纯白芝麻为原料,用微火烘烤,从和面到出炉后需要3个小时左右。

油端子



圆形铁皮模子里倒进面糊,将创成丝、略腌过的萝卜放入其中,然后再盖上一层粉条,整个“兹啦”一下滑入热油锅,不久一个胖嘟嘟、黄灿灿的油端子就出锅了,裹个纸片捏在手中,一口下去,外脆里绵,咸香有味……相信这是许多60后、70后、80后脑海中抹不去的记忆。

“原本我是在对面卖饮料的,已经卖了32年了,在这边炸油端子的是我朋友,但在去年她突然关掉了油端子摊子,改行炸起了麻团。”油端子小摊摊主乔广翠告诉记者,后来有好多人来买油端子却失望而归,让她觉得怪可惜的,于是自己接下了做起了炸油端子的生意。乔广翠的摊位极其简单,一辆小三轮车上放着一只煤炉,上面支一口小铁锅,锅内是冒着热气的食用油,旁边放着一盆稀面糊,那是面粉和水在经过充分搅拌之后,在时间和发酵粉的作用下形成的面浆,另外一大盆用毛巾盖住了,里面是拌好的萝卜丝。在记者采访期间,乔广翠迎来了一批批顾客,即使闲下来的时候她也会制作一些油端子半成品出售。据介绍,进入冬季后她的生意一直不错,有时一天能卖出上百个油端子。