



韦晓东,资深媒体人,创意策划《家乡书》。1983年,从新丰中学考上南京师范大学中文系,用30多年的时间浸泡文字,以不变的诗情待人接物。1990年,所作《奥林匹克的符号系统与世界文化的新格局》一文入选北京亚运会科学大会。2010年,创办《上海世博会特刊》。多次参与中央电视台大型纪录片《诗行天下》、2015年和2016年世界艾滋病日特别节目、2017年“我们的节日——端午”节目策划和撰稿。由贺敬之先生题词的50万字专著《以笔为枪:重读抗战诗篇》2015年出版后,被各大媒体推荐为纪念抗战胜利七十周年优秀读物,被江苏省广播电视新闻出版社评为2015苏版好书。

和平街拆迁、重建之际,新丰镇文化中心的工作人员,细心地把乡亲们托付的老物件收纳起来,希望今后能够将这些浸透着每一个日子的情感记忆展陈出来。宋养富老人打铁的家什,也将与我们在未来的时光里相遇。生活是一种锤炼,也是一种锻打。对于2.5华里的和平街来说,无论是傍晚时分铁匠铺飞溅的火花,还是拂晓之前豆腐坊飘飞的



豆香,坚硬的滋味以及柔软的感觉就这样真实地交织在一起。平常里人们都说“世上三样苦,行船打铁磨豆腐”,而在乡亲们那里,纵然是万般苦,也是生活的一种滋养,磨苦为甜,顽强生长。和平街口述历史项目沉下来触摸生活的根部,记录的是往日的记忆,品味的是人生的滋味。

慢功出细活 老铁匠今年90岁

访谈、整理人:朱明贵 郁剑晨 王晋芳 王艳



宋养富老人近照

和平街160号,90岁老铁匠宋养富的家。在请教尊姓时,老人很风趣地回答:姓“宝木子”。见我们一脸的疑惑,坐在厨房门口摘菜的老奶奶偷着乐。“宝木子,一个宝盖头加个木子的木。”老人的声音大了起来,我们终于明白老人姓宋。

民国二十年(1931年),生于江苏泰州兴化的宋养富,跟随父母渡船来到大丰,过着飘摇不定的生活。碰到发大水,一家人就回到船上,最后落户于新丰镇和平街。

民国二十六年(1937年),宋家开始打造农具,还曾经在大中、新丰、龙堤等乡镇开油坊。宋养富依稀记得,鬼子来扫荡的时候,附近的村民央求到铁匠铺,帮他们做小木船以逃战祸。

1949年,19岁的宋养富经人介绍认识了新团人,现在的宋卢氏奶奶。头一年宋卢氏就给宋家增添了一男丁,20年间,两人有了两儿五女。那时是吃上一顿就愁下一顿。现如今,七个儿女都已退休,大儿子今年也奔七旬,小玄(最小的女儿)也有五十多岁。

宋养富说,我二十几岁做铁匠,后来就到了一家农具厂上班。工作没多久,就是合作社,一张炉上四个锅,全靠他一人做,拿点生活费。这样一干就是32年,退休之后拿大集体职工退休的工资待遇。一旁的宋卢氏奶奶感慨地说:宋养富这辈子苦啊,从夜里就起来忙活这,忙活那,为了能多赚一分钱,为了能给七个孩子吃饱肚子。返聘一年后,宋养富回到家。没想到,还是闲不下来。有位客户急需一些农具,千方百计上门来。这一做又是近30年。

谈起往昔,宋养富说:和平街比镇上的十字路还热闹,有粮行、花行、开店铺的,还有拔火罐、摆地摊的,人来人往。不少启海人过来,他们要把棒头(玉米)籽到和平街上换成大米。那个时候,他还是一个小伙子,常到龙堤等地收菜籽,好回来榨油。谈起和平街的往事,老人特地提到:刚解放那阵,新丰镇好多人家吃不上米,还是政府联系到江西的大米运过来救急,只收取一角一分的成本价,连运费都不够。

宋家后院有一个小二楼,是老人退休时盖起来的。上下靠梯子,老人爬起来,腿脚很是利索。前些年,子女们想弄个楼梯,方便老人上楼就寝,宋养富老人坚决不需要。访问中,我们在宋养富家看到他二三十年前做的汤壶(暖壶)、菜刀、大勺、锄子、镰刀、大锹等生活用品与农具。老人拿起一个汤壶(暖壶)比划着说:要把这个做得精细、漂亮,工序很复杂,还要一锤一锤地敲打,消耗体力和时间非常的长。像这个壶把子,还有碗勺上把柄的地方是要焊的。但原来不曾有氧气,那怎么办?完全要靠心去揣摩,然后一点点地敲打,最后安装上去。

宋养富老人曾带过几个徒弟,但后来没几个能够留下来继续打铁这个行当。望着搬家前的屋子和一些杂七杂八的打铁工具,老人有点伤感:“农业机械化了,农具用得少了。像暖壶(汤壶)也被电热毯代替了,这些打铁的工具,搬家时就慢慢地处理,不想带走了。”

宋养富老人面慈目善,耳聪目明,满头黑色的头发里夹杂着些许银发,根本不像九旬老人。老人祖籍盐城,后搬迁至兴化中堡,民国二十年发洪水逃荒落户到新丰。

虽然不再像从前那样依靠铁匠手艺维持生计、养家糊口,但常年打铁,习惯难改,老人还经常帮助邻居修补一些铁器。老人心灵手巧,镰刀、锄头、大锹、小锹等都会做,还会打制菜刀等多种多样的铁质物件。

宋养富说,他一辈子都没穿过好衣服。身上的衣服都会被火星烫成一个个小洞,那个时候他们是四人一组。宋养富是司炉长,属技术活,通宵达旦的干活就是为了多拿点酬劳,因为打制一件只有一毛钱的酬劳,还得四个人分,司炉长比其他三人多分一点。

宋养富37岁时,碰到了一起锅炉爆炸事故,老人和其他三位工友都被炸伤,至今老人额头上缝针的疤痕清晰可见,当年去上海看病的病历和来回车票、挂号费单据依然保存完好。为了减轻单位的负担,老人虽是工伤但是看病的钱并没有到单位报销。老人笑着说因为他忠厚老实老天开了眼,让他躲过此劫,健康活到现在。

和平街口述历史系列:生活坚硬如铁,天亮就去卖豆腐

凭着一手好手艺,宋养富不仅养活一家九口人,还把七个子女都送进学校接受教育。说话间,老人从房间里找出自己年轻时做的不锈钢汤婆子(冬天捂手取暖),那情景就像捧着自

己的孩子一样。老人慢慢打开汤婆子上面包裹的一层层布罩,激动地说:冬天孩子们给他买的电热毯都不用,还是自己做的小物件用着顺手。



搬起风箱,老铁匠毫不费力



宋养富和家人

要知豆腐香 块块皆辛苦

访谈、整理人:戴文华



王国华老人近照

王国华,今年66岁,家住新丰镇和平街42-2号,老伴徐兰香,今年65岁,家里共5口人。儿子在荷兰花海工作,儿媳在花海郁金香会所上班,孙子在上大学。王国华一家是豆制品生产专业户,有20多年生产历史,主要产品有老式手工小磨豆腐、卜页、茶干。

“我家的住房是从浦家买来的百年老宅,杉木梁柱结构,堂屋顶南北两侧有镂空雕刻,古色古香。屋面原是小瓦、望砖,后修建盖琉璃瓦。住宅与豆腐作坊分开,作坊和仓库在路两侧,路北是仓

库,路南是作坊。老伴每天清晨5点上街卖豆腐,中午12点左右回家。”徐兰香老人说道。

“30多年前,我在盐城便仓学做小磨豆腐。俗话说,世上有三苦,行船、打铁、做豆腐。长年累月做豆腐,苦啊!要知豆腐香,块块皆辛苦。你看,我的背都驼了。每天,中午12点左右我从市场卖完豆腐回家,吃过中饭睡一会儿,就起床忙碌起来,拣黄豆,清洗用具,打扫卫生;晚上6点泡黄豆,每晚泡100多斤,晚上7点多钟睡觉,深夜12点起床做豆腐、卜页、茶干,老伴做‘下手把子’。”王国华老人笑着说道。

做传统小磨豆腐工序较为复杂,先把黄豆洗净,放入水中,浸泡7个小时左右,捞出再加一定比例的水,磨成生豆浆。接着用特制的布袋将磨出的浆液装好,收好袋口,用力挤压,将豆浆榨出布袋。一般浆液可以榨两次,在榨完第一次后将袋口打开,放入清水,收好袋口后再榨一次。

生豆浆榨好后,放入锅内煮沸,边煮边撇去上面浮着的泡沫。煮的温度保持在90~110℃之间,并且需要注意煮的时间。煮好的豆浆需要进行点卤以凝固,盐卤的主要成分是氯化镁。先将焙烧好的适量盐卤,倒入刚从锅内舀出的豆浆里,并用勺子轻轻搅匀。不久之后,豆浆就会凝结成豆腐花,在豆腐花凝结后约15分钟内,用勺子轻轻舀进已铺好包布的木制方格容器里。盛满后,用包布将豆腐花包起,盖上木板,压10~20分钟,即成小磨豆腐。

若要制豆腐干,则须将豆腐花舀进木托盆里,用布包好,盖上木板,在板上堆上石头。压尽水分,即成豆腐干。做成的小磨豆腐、茶干、卜页香嫩可口、营养丰富,每逢节假日,供不应求。



豆腐坊



用来给豆腐定型的工具

编辑的话:该文经微信平台等推送后,引起受众广泛关注。现摘登网友“平凡”的留言,以飨读者。

“平凡”:铁和豆腐,一硬一软。可以说是生活中不可或缺的物质存在!而打铁和磨豆腐则同样是耗精力、费脑神的功夫活计。小时候我们挑猪草、挖田时只是本能地拿起精巧的钩刀小锹等工具,但根本不晓得去思索着这工具的来处;小时候我们拿着黄豆去兑换豆腐卜页,也不晓得去寻思这豆腐卜页是如何制作出来的,只晓得吃得香、高兴。

宋养富和王国华是我们农村手艺中的典型代表,他们不仅是以手艺养活自家人,更是为整个社会的发展进步和提高生活质量起到推动作用!今天读了这篇手记,才晓得我们小时候用的那些铁制工具是怎么经过千锤百炼打造出来的;才晓得我们吃的豆腐是怎么经过熬煮辛苦制作出来的。

向老一辈手艺人致敬!

联合采集单位
江苏省口述历史研究会
南通大学口述历史研究中心
大丰区融媒体中心
新丰镇人民政府

和平街口述历史与影像记录参与人员名单

总策划 韦晓东 总协调 郭治中

影像拍摄
解楼霞 李亚芳 陈蔡明
许昕 杨国萍 刘逊
徐萍 李文峰 史永丽

史料采集
李晓娟 赵志芳 朱明贵 戴文华
陈小钧 方贵平 郁剑晨 王晋芳
俞红军 王艳 陈庆珠