



江海采风

石庄老街

□赵宋建

春秋时,石庄为吴国属地。多年后,石庄置县时名临江。东晋义熙七年(411年),广陵郡分为海陵、山阳二郡。海陵郡辖建陵、临江、如皋、宁海、蒲寿五县。其时,石庄临江西北与宁海接壤,北边和如皋毗连,东北边和蒲寿相邻。

石庄域名始于何时,已难考,暂作阙疑。其名出自石氏在此聚居。《石氏家谱》记载,宋石曼卿之孙东晓于北宋末,随其宗人避乱于石庄摩河山下,徙居邑。石庄之名最早见于典籍,为北宋词人王观《石庄九日阻雨》。又有苏过《寄如皋尉》,首句即云“借马石庄去”。其他历史文献中亦屡见关于石庄的记载。《明史》载如皋“东有掘港、南有石庄、北有西场三巡检司”。《清史稿·地理志五·江苏》载如皋“西场、石庄巡司二”。石庄又名竹排岭,简称竹岭。因其紧靠长江,有竹排聚集如山岭,故有此名。建于明万历年间的城隍庙,其照壁上镌有“竹岭福地”,以竹岭代指石庄。

石庄旧有临江门,位于南街。近日,在凤鸣桥南,崭新的临江门已经修复竣工。穿过临江门,走过凤鸣桥,我来到了石庄的老街,多处古建筑存在老街两侧。

汤家老宅建于明朝末期,门堂五间,大门以大青砖砌拔垛,门两侧置石雕门墩,外檐饰砖雕,内檐饰木雕。梁、栋、童柱、枅、软磉、石碑俱见明代简约风貌。墙体厚重,青砖硕大。门堂向后为七架梁敞厅五间(曾为酱醋厂制醋车间),如此规格、体量一般民居尚属少见。此为清末石庄文士汤芷衡故居,而南厢房为纺织名人林乃基故居。张氏木楼建于民国元年,上下两层五间,面街坐东朝西,全木质结构,内里青黛瓦,颇为美观。闵故士故居在北大街何家巷,平房连绵数栋,为闵乃大、闵乃本堂兄弟祖屋,对面另为闵氏店房。现重加修葺,巷道亦以条石铺就。西典当老屋、张德成故居坐落于西大街南,西典当有老屋三间,与之相毗邻的有华侨张德成故居老屋三间,尚存原始风貌。泰和药店旧址在北大街西行宫巷口,为中国科大教授朱仁芝(南通籍华裔女科学家庄晓威之母)和西医朱济善(庄晓威外公)故居。业已修葺,巷道亦以条石铺就。

另有砖井位于镇区东北东王庄陈宅院落内,相传为宋井,以砖横盖而成,砖两端有公、母榫相互咬合,至今可用,井水清冽。相传南宋初年,岳飞曾于石庄屯兵抗金,于此井向西共筑13口井,为饮兵之用。

徜徉在石庄老街,似乎走进这座有着1600多年历史的临江小镇的历史深处。石庄曾是一方灵山秀水之地,虽然后来摩诃山南移,少了山的豪迈,但水的灵动气脉依然不减。

战士

□陈建新 陈建国 陈建华

陈广福是一位新四军战士,1949年1月在淮海战役中英勇牺牲,时年23岁。明年是他诞辰100周年,他未婚无子女,作为他的亲人,我们谨以此文寄托对他的深切思念。

陈广福生于1926年,原籍南通市区西门祭坛巷。他自幼聪颖好学,7岁时进入通师一附读书,学习刻苦认真。在家时,他不仅勤奋学习,还常常帮助家人做家务,经常被夸奖勤劳懂事。小学毕业后,他在家中的店铺帮忙打杂。后来,经人介绍,他去如皋做收船税等工作。在这一时期,他接触到了革命,受到了进步思想的熏陶,逐渐认识到社会的黑暗与不公,内心产生了强烈的变革愿望。经过多日的深思熟虑,他毅然决定离家投身革命。

1942年,年仅16岁的陈广福进入了新四军苏中四分区南通警卫团,担任文化教员。由于他工作积极、进步迅速,很快被提拔为连指导员。他大部分时间随军作战,与家中失去了联系。尽管条件艰苦,陈广福始终保持着坚定的革命信念。他的母亲偷偷打听到他的信息,前往部队驻地看望他,看到儿子虽然身穿破旧衣服、脚踩草鞋,手持简陋的武器,却精神抖擞,心中既心疼又骄傲。陈广福在党的培养下,思想觉悟迅速提高,这时期光荣加入了中国共产党。他所在的部队在马塘、掘港一带与日寇展开了艰苦卓绝的斗争,他参加过反“清乡”斗争和高邮战役等。

抗战胜利后,国民党反动派挑起内战,陈广福随部队继续投身解放战争,为推翻反动统治,建立新中国而奋斗。他先后参加了苏中战役、盐城保卫战等。淮海战役中,陈广福担任华东野战军第十一纵队(后改为十兵团29军)三十一旅九十二团二营五连指导员。1949年1月5日,华东野战军第十一纵队三十一旅九十二团,第九十一团一部奉命围歼敌酋杜聿明部。九十二团负责攻打徐州附近的李楼,并向鲁楼方向推进。

1月6日15时,第九十一、九十二团炮兵群开始对李楼南面敌前哨据点李庄进行炮火急袭,并以轻重机枪火力封锁敌地堡射孔和战壕,掩护爆破组接近敌前沿铁丝网,开辟通道。此时,敌人使用催泪弹,我军九十一团、九十二团攻击部队指战员戴上面具,跃出战壕,冲向敌阵地,顺利攻占了李庄,歼敌一部。接着第九十二团第一营、第二营乘势发起攻击,直逼李楼。第一营突击排攻击李楼西南角第一支撑点,占领了河北大堤。敌向李楼逃窜。我军第九十一团歼灭李楼南堤敌人时,勇猛突击,占领圩堤,歼敌一部,余敌向北溃逃。九十二团跟踪追击,向李楼逼近,迫使200多名敌军举手投降。而后插到鲁楼附近,截住敌数十人,并切断了李楼敌人之退路。

十一纵队占领李楼后,决定以第三十一旅全部和第三十二旅第九十四团、九十六团攻击鲁楼。第三十一旅九十二团向鲁楼东南偏南攻击,第九十三团向鲁楼西南角攻击,并以一部分兵力沿鲁楼外大堤向北攻击,切断敌人向乔庄的逃路。

攻击鲁楼的战斗非常惨烈,敌人发现溃逃后路已被切断,疯狂地进行垂死挣扎,九十二团五连连长已在李楼战斗中牺牲,副连长也在进攻鲁楼时身负重伤而退出战斗,连干部仅剩陈广福一人。他果断承担起指挥重任,带领部队继续强攻敌人阵地,然而在攻入鲁楼时,他不幸被敌人子弹击中颈部,经抢救无效壮烈牺牲,年仅23岁。

陈广福的遗体被安葬在徐州附近的李庄,长眠于这片他曾浴血奋战的土地。

陈广福的牺牲,令战友们深感悲痛。据他们回忆,陈广福同志个子不高,但做事干练、有文化,充满朝气,善于做思想工作,军事素质也非常过硬。他是一位优秀的共产党员,始终忠诚于革命事业,为人民的解放事业献出了年轻的生命。

部队在陈广福牺牲后,祈愿地方政府,要求做好抚恤工作,并安慰家属不要过分悲伤。信中强调,陈广福是为人民解放事业牺牲的,他的精神和贡献将永远被铭记。1964年起,陈广福烈士的事迹被江苏省南通中学列为革命传统教育的重要史料,激励着一代又一代的青年学子。

运盐河绕徐家湾

□杨薛华

古运盐河于东陈折弯向东南而去,河湾似一双温柔的臂膀将徐家湾紧紧围绕在怀中。当年,随着“洪武赶散”的人流,嘉禾人徐宗善携弟投奔岳丈冒氏,卜居徐家湾。董其昌赞其地妙美:“两河曲抱一湾,流水可耕可读,遂画地结庐,引流泉,种桑麻,桃李茂密,桐竹成荫,阡陌交通,渠畎相属。”徐宗善也重操旧业,设馆开蒙,耕读传家——运盐河两岸飘起浓郁的书香。

徐家湾西南两边为运盐河环抱,整个村落似一把张开的折扇,从西北到东南不足四里,就有开山港、石家码头、秦家港、铺港、杨家港、红庙港等多处港口。一条条河流和运盐河相连,两岸一座座码头,见证了昔日的繁华。日本僧人圆仁在《入唐求法巡礼行记》中就描述了途经如皋时的繁忙情景,令人回味无穷。

从开山港沿河往东南,伫立沙原之上,徐邦润读书处槐荫轩已无踪影,纤道边的孝子坊、贞节坊的石柱也已散落不见,而当年四方人士与徐氏、冒氏交游的场景却一幕幕闪现:董其昌、宗臣、冒启宗、郑板桥、方以智、沈岐、姜煌等,与徐氏子弟谈诗论文,唱和对饮,留下佳话。学使陈选称徐邦润诗文“法律精严,藻采焕发,手不忍释”。白蒲诗人姚鹏春有诗赞曰:“古槐荫复读书堂,此处人称节义乡。遗迹千秋同不朽,郑公门与范公庄。”

沿着铺港河,徒步来到处于前湾的蒋婆婆旧址,只见运河河道宽敞,水面清澈,两岸草木葱茏幽深,颇令人生怀古之幽思。集镇在铺港河右侧,镇址东西长约一百五十米,立“三十里铺”石碑的土墩犹在,石碑默默地躺在不远处一户农家的井边,原上随处可见贝壳、瓦砾、瓷罐碎片。

又沿铺港河北行一华里,来到村中央,这里曾有一处有名的盐仓,当地人俗称“盐场子”,现已了无踪影,成为一片苗木地。据老人讲,20世纪50年代之前这里还荒芜着,由于长期堆盐,土壤盐分含量高,长不出粮食。这里水道四通八达,从红庙港往东北有河道通冯家堡接菱河,可到东北部盐场;往东、往南有串场河、通扬运河和各盐场联通;往西北经过通扬运河和淮扬贯通,可以进入京杭大运河;往西,从大名河进入通江河入长江,因此在此建盐仓得天独厚。传说中,当年的铺港河中停满货船,盐工的号子声、纤夫的呼应声、商贩的吆喝声,盈满河滨。

再往西北两华里,来到后湾中心大圣寺。作为徐湾悠久历史见证者,植于徐家

祠天井内的古银杏树依然枝干挺直、长势茂盛,湾堡河边的一座座庄园及商店、杂货店、茶馆、糕点店、烧鸡店等都已踪影全无,但当年农历三月半庙会的热闹氛围,还让人追怀。清光绪三十三年(1907年),徐玉珩在徐家祠内创办了徐湾初级小学,如皋现代教育先驱者之一的徐觉世在此就读。三十年代徐绳祖在祠右侧办“如皋县徐湾农民教育馆”,开办夜校,有图书馆、娱乐室、体育场等,教育馆搞扫盲,办农业展览,推广农林牧副业优良品种,还组织新式婚礼,开风气之先。读书之风炽盛,20世纪初,就有不少徐家湾子弟远赴欧洲、日本留学,从这里走出去的高知人才群体,在不同的领域,各骋其长,取得了骄人的业绩。崇文重教的基因在运河边发酵,历久弥香。



草头烧饼

□张健

春天,青团、印糕等节令食品大量上市,颇受市民喜爱,而在启海地方还有一种乡土气息浓厚的时令小吃,深受大家喜爱,那就是“草头烧饼”。

草头,又名金花菜,学名苜蓿,农村里过去主要用它来当饲料和沤肥。春天三四月正是万物生长的好时节,不少平常吃不到的野菜也趁着大好春光,纷纷冒出了头,这些野菜中,草头最为鲜嫩,尤其是经过几场春雨的洗礼之后,草头长得越发青翠欲滴。古诗云:“绛草涼无有,苜蓿聊可嚼。”

有“嚼”头,做烧饼才最好。做草头烧饼,要选用草头嫩叶部分的“三小叶”,这样做出来的草头烧饼才会清香好吃。

草头食用的时间比较短,一般只有在清明前后一个月左右可采摘尝鲜,过后等它开花了,就不可以再食用了。

制作草头烧饼,工序并不复杂,却饱含着生活的智慧与对美食的热爱。采摘回来

的草头,经过仔细清洗后,放入开水中快速焯水,草头瞬间由鲜绿转为深绿。捞出挤干水分,剁碎备用。将糯米粉倒入盆中,缓缓加入温水,边加边搅拌,直到形成絮状,再用手揉成光滑的面团。这面团就像柔软的云朵,散发着糯米特有的香甜气息。把剁碎的草头放入面团中,加入适量的盐、白糖和食用油,充分揉匀。这时,面团变成了充满生机的绿色,草头的清香与糯米粉独特的气味交织在一起,让人垂涎欲滴。

将揉好的面团分切,搓圆后压扁,制成饼坯。饼子里放点油,涂抹均匀,把草头烧饼一只只摊上去,盖好盖子文火加热,家乡俗语叫“烘烧饼”。待到饼里传出了“滋滋”声,饼盖边上冒出了热气和香味,烧饼贴在饼子上这一面已成了金黄色,将烧饼颠一面再烘成金黄色时,可以盛出来吃了。

草头食用的时间比较短,一般只有在清明前后一个月左右可采摘尝鲜,过后等它开花了,就不可以再食用了。

刚刚出锅的草头烧饼圆润、细腻,奶白中隐现一缕缕碧青的草头,好像绿色翡翠

主厨

□陶建明

民以食为天,一日三餐是生活中最朴实的温度。成家数十载,厨房一直是妻子的“领地”。在部队时,我与战士同吃同住,转业后工作繁忙,后又交流到外地工作10多年,很少走进厨房,即使退休后,也习惯妻子操持三餐日常。

然而,生活的转折总是不期而至。妻子腰椎间盘突出,春节前动了手术。子女又不住在一起,妻子手术及术后康复期间,我这个厨房“门外汉”不得不临危受命,责无旁贷地扛起掌勺的重任。

妻子住院期间还好,医院可订饭送到病房,而我就得回家自己动手做饭。一天中午,夫人挂好水用过午餐,我匆匆忙忙赶回家淘米倒人电饭锅里,时间到了,打开锅一看,米一粒一粒的,吃到嘴里硬硬的。舀几勺油倒入铁锅,洗把青菜切成段下锅翻炒,加点水盖锅继续煮。不一会儿,一股焦糊味在厨房飘荡,我顿觉不妙,立即关火,揭开锅一看,菜又黄又焦;尝一尝,又咸又苦。无奈,只好对付着“享用”自己的“杰作”:把饭与菜混合起来加上开水吃,剩下的饭加水做成稀饭连吃了两顿。

古人所云:“吃一堑长一智。”从此,我开始认真钻研厨艺,做米饭时,就把米淘好再泡一泡,注意米水比例,煮出来的饭硬度正好。

我也只好低声安慰它,说半年很快就会过去,小妹妹都快满月了,再过几个月你就可以回家,我们再一起看江水或各看各的江水了。

正好,香喷喷的;炒青菜加盐时,用小勺慢慢加,吃不准就用筷子夹点先尝尝,确保不太咸。妻子出院后,为她补充营养,我这个新手“主厨”更是丝毫不敢懈怠。每天早上去市场采购新鲜食材,回来系上围裙在厨房里笨拙却认真地忙碌起来。

万事开头难,起初心中没数,尤其是做些鱼啊肉啊这些稍讲究厨艺技巧的菜肴时,束手束脚、战战兢兢。对此,我虚心学习、不懂就问,向书本和网络学习,家里有《巧做家常菜》《新编家常菜谱》等书籍,抽空翻翻或做相关菜前打开看看;通过手机或电脑,输入菜谱查阅;更多的是向夫人请教或请她到现场指导。

就说为做好排骨汤,我按照烹饪书上的方法一步一步地进行。先烧大半锅开水,倒入排骨焯好沥干;切好葱段、姜片待用。排骨入锅加上两倍多清水,烧开改小火,加进葱、姜、料酒、盐等调料,炖1个多小时,把沸水烫过的白萝卜片加入同炖至熟。尽管油烟机开着,厨房里仍是蒸汽氤氲,肉香四溢。我更有信心了。后来,我又按网上的方法炖鸡汤,同样喜获成功。妻子喝着我做的排骨汤、鸡汤,赞不绝口。她还一再称:“老公做的饭菜特好吃。”每当听后,我都喜形于色。

妻子出院的头几天卧床休养,做菜前我先请她讲讲基本方法,再进行实际操作;后来她能下地了,却因腰疼不能久站,我就搬张椅子请她在厨房“坐镇”,现场指导。如黑塌菜有点苦,炒制时稍许加点糖,吃起来就很爽口;无论是炒菜还是煮菜,要到出锅前再加味精或鸡精,增添鲜美又不破坏营养;炒菜一般不盖锅、煮菜少盖锅,保持蔬菜的“青枝绿叶”;煮鱼炖肉加点红辣椒,既调味又增色;煮鱼时,锅烧热再倒油,油热后放洗净沥干水的鱼,然后放入相应的调料,加水烧开煮透后盖锅,煮出的鱼不腥……用了这种种技艺,做出的家常菜才色香味俱全。我当“主厨”,妻子是靠山。我掌勺时,妻子在就信心倍增。厨房成了我们新的交流空间,锅碗瓢盆的协奏中,流淌着相濡以沫的温情。

三个月的“主厨”生涯,让我完成了从“十指不沾阳春水”到“煎炒烹炸样样行”的蜕变。这段经历让我深刻体会到:世上无难事,只怕有心人。许多事看起来很难,但只要我们下定决心用心学习,努力实践,一定能做到。退休后的时光,与其说是学习烹饪,不如说是在柴米油盐中重新发现生活的温度。一粥一饭的日常,不仅滋养着身体,更温暖着彼此的心。