

在张纲古老的万寿街上,有一家香烛店,挂着独特的店名:曹福茂号。知者认为古色古香,有历史韵味,不知者认为哗众取宠,没有时代特色。

我进店看到国漆做成的黑色牌匾“曹福茂号”,落款为“廿十五年,右任”,感到很吃惊,上世纪八十年代开的爆竹香烛店,哪来的于右任1936年题写牌匾呢?

“曹老板,这是于右任题写的牌匾?”

78岁的曹利川老板笑道:“货真价实,这是于先生的亲笔题写,是我父亲奇遇于右任而得。”他和我谈了牌匾的来历。

曹利川说,“曹福茂号”是其父曹松高开的笔庄名号,八十年代他开烟花爆竹香烛店时,仍申请了这个店号,目的是让这个店号延续下去。

上世纪二十年代初,30多岁的曹松高三兄弟,离开老家三江营曹家水路,迁居张纲镇。三人凭精湛的毛笔手艺,在张纲中街开办了“曹福茂号”笔庄,产品送往苏州,由“老周虎臣”笔墨庄经销。经过几年经营,笔庄得到很大发展,工人有三十多人。三十年代初,曹松高带几个师傅到上海莫干山路,开了“曹福茂号”笔庄分号。

1934年,“老周虎臣”笔墨庄傅锦云之子傅洪初从苏州移址上海南市兴盛街经营。傅洪初刚到上海,笔庄人手不济,曹松高慷慨相助,把自己的得力助手胡开文、夏家富推荐给傅洪初,胡开文成为“老周虎臣”掌作大师(相当现在的技术总监)。

1936年,草书大家于右任来到上海,某一日,到“老周虎臣”笔墨店购笔,适逢曹松高送笔到此,于右任抱怨狼毫笔使用不顺手。曹松高仔细询问了使用情况和对笔的要求后,对于右任说:“于先生,我给你专门定做,包你好用,七天后你来取。”

七天后,于右任如约而至,曹松高奉上特制羊毫笔,于右任当场试用,挥洒自如,起倒得势,得心应手,字写得刚健挺拔,柔韧涵蕴,且笔锋长,蓄墨多,蘸一次墨能写几个字,字与字之间连绵不断,墨色浓淡相宜,极富弹性。于右任连呼三声“好!好!好!”曹松高说:“先生认为好,本笔庄以后专门为先生定制。”谈到报酬时,曹松高说,薪资就免了,只求先生为本笔庄题一牌匾即可。于右任爽快答应,当场挥毫写下“曹福茂号”牌匾。真是英雄爱宝剑,书家爱毛笔。

1949年,曹松高离开上海回到张纲后,仍经营“曹福茂号”笔庄,产品仍经上海“老周虎臣”笔庄销往南洋。1956年,张纲毛笔合作社成立,“曹福茂号”笔庄并入合作社,此牌匾一直收留着,改革开放后,曹利川将“曹福茂号”作为店名挂出。



波斯庄旧俗

佴 永

老话常说:十里不同风,八里不同俗,一方水土一方人。“波斯六家庄,荞面疙瘩汤,一年三顿半,沾的祖先光。”在波斯庄也有着一些独特的习俗,每年除了清明、中元和大冬三个时节,还有腊月二十四的送灶,腊月二十三晚上,家家都会在筷筒里多放点筷子,传说这天玉皇大帝要下界查人口,会根据筷子数量查点人数。腊月二十四中午还有一个习俗,那就是送鹊儿饭,以前米少煮不了饭,就用搭笊捞一点米出来送一下,所以称二十四夜的鹊儿饭为“搭笊饭”,这就是“一年三顿半”所说的半顿饭。

元宵节,波斯庄一直有点花灯玩龙灯的习俗,从正月十三高灯吃圆子开始,到正月十八落灯吃面条结束。当地人都习惯过了正月十八再外出,中秋节回家也是过了八

月十六再外出。因为在波斯庄,正月十八和八月十六这两天都有庙会。

吴家街轶事

蒋 杜

2009年,江都创建园林城市时,在龙川二桥南首即东方红东路龙川南路交叉口,曾经竖立一块龙字石碑。2018年,在原农机修造厂旧址处,即龙川二桥南西侧小土坡,竖立了地标铭牌——吴家街公园。

吴家街,又名吴家堡(铺),街名的来历与嵇家村吴姓氏人有直接关联。清道光时期的《重修白马庙戏楼碑记》记载,白马庙“南临龙川”,文中“龙川”的地理位置,就是如今吴家街一带,当时属于龙川镇,与双沟乡以运盐河相隔。在吴家街东段运盐河南岸,原有一古渡口,人称嵇家渡。这个渡口不仅摆渡往来行人,而且摆渡从他处运来的黄牛、水牛。除此之外,渡口还有作为运送遗体的特殊用途,一说是借风水宝地以消除业障,超度亡灵。清初乃至中期,吴家街实为荒地,尤其嵇家渡一

带,不少姑苏迁渡过来的人居住于此。这些人当中,除了从事农业耕作,一部分人养殖黄牛、水牛,还有人从事宰牛加工行当,将牛肉制作成熟食,在仙女镇街市出售。

民国时期,当地有一位吴继宏先生,摸爬滚打几十年,办起了吴氏牛行。

鼎盛时,曾经雇佣20多人放牧,养殖大批黄牛和水牛,至解放前仅良田就达800多亩。这些黄牛和水牛,不仅供应本地客户,县域以外和外省客户也来购买,深受好评。那个时候,当地有宰牛坊近10家,也有熟食牛肉店以及其它服务行业,相继被吴氏牛行所带动。时人称此地为吴家堡(铺),后人逐渐习惯称之为吴家街。

在那个兵荒马乱的年代,吴继宏先生以信义立品行,以信义行天下,秉持勤勉敬业、乐善好施的家风,影响了当地的民风,以其开设的

吴氏牛行,带动了当地的产业。他与同行、雇工想在一起、干在一起,谁家有困难,他都给予关心和资助。解放军过江时,他又为部队捐助若干资金和物资,支持解放事业。1951年,吴继宏先生去世,这些口口相传的轶事,已鲜为人知。

如今,吴家的后人人才辈出,有多位在高等教育、工程技术领域颇有建树。在龙川二桥南东西侧建起的吴家街公园,也成为市民健身休闲的好去处。



糯米茶

卞阿根

过去,村民们过夏天,一般都炒大麦果儿茶喝,有时也炒糯米茶喝。大麦果儿茶是一种传统的茶,具有润肠、消“停滞”(肚子饱胀)的功效,糯米茶则爽口润喉,给人以香甘稠浓的味道。

糯米茶的制作过程是,先将糯米淘好晒干,放入锅中用文火炒,待米呈微黄色,加水烧制而成。这样烧出的

糯米茶香味扑鼻,微黄色的茶水十分诱人,大人孩子

都爱喝。烧好的糯米茶,糯米“开花裂果”,米粒没有嚼劲,随茶而进。要烧出这样好的糯米茶,炒制糯米时,要像炒麦子制作焦面一样,火焙时要恰到好处。如果糯米炒过了,米色就会发黑,不仅降低了茶的营养,喝起来还会带有一股苦涩味,口味就没有那么香甘了。村民到地里劳动时,往往舀上一小钵子糯米茶,用竹篮提着带到田头,既当茶解渴,又当饭充饥。

那时候,大桥镇还没有“旱改水”,主要种植旱谷,平时很少吃到大米,更不要说炒糯米茶了。村民要想炒糯米茶,就用大米代替,显然口味远比不上糯米,茶的浓度也不够黏稠,香味折扣大减。

昔日的糯米茶,早已成了历史,只是在我们的心目中,还保存着一席空间,抹不去,忘不掉。

捞荇菜

陈锡瑾

我的老家在邵伯湖西的圩田地区。记得1957年的夏天,连续下了几天雷暴雨,引发了洪水。突然间,水位陡升,一片汪洋,庄稼都被淹了。还好,只过了两三天,洪水就慢慢退去,损失不算大,实属万幸。

洪水虽然退了,但离家头二里地的草滩仍然是白茫茫的,一眼望不到边。时间一长,到处长满了一米多高的荇菜,俗称“虾鱼草”,茎儿又细又长,叶儿既大且嫩,鱼虾都喜欢吃,也是喂猪的好饲料。

庄稼一枝花,全靠肥当家。猪多,肥就多,粮食就会大丰收。那时,村中每家都要养两头猪。猪平时多吃细糠,也搭配一些饲料,经过几个月的精心喂养,可以长到200多斤。到了年底,一头卖给收购站,一头宰了腌肉,准备过大年,犒劳全家人。

一天下午,大哥和我各自扛着一根长长的粗竹竿,弟弟背个鱼篓儿,一起直奔草滩而去,准备捞一些荇菜

回来喂猪。

因为天热,我们都赤膊,只穿了一条裤衩儿。来到草滩,我和大哥呼地一下跳到水中。水齐腰深,我们面对面,分别握着竹竿的两头,同时捺入水中,收拢后用力绞动。连续绞了几圈后,再猛一提,二十斤的荇菜就被连根拔起。再用力在水中荡一荡,根上的泥土就清洗干净了。竹竿一抽,一大摊

荇菜就浮上水面。将它们放在一起,接着再绞,一会儿就捞了一大片荇菜。

绞着绞着,我眼睛一亮,发现水中有条大草鱼,正在草丛中挣扎。我和大哥喜出望外,就急忙扑了过去。大哥是个捕鱼能手,他用双手卡住了鱼腮,我就勒住鱼尾,用手掂一掂,呵呵,像个牛腿



似的,足有五六斤重。

弟弟年龄小,个子小,不敢下水,就背着鱼篓,在岸边水浅处,这儿找找,那儿摸摸,忙着拾螺蛳,捉泥鳅,逮水虾。我们把鱼放进弟弟的鱼篓里,乐得他合不拢小嘴儿。

那时,我正是读师范,放着暑假,将此事写了篇报道《荇草是喂猪的好饲料》,时间不长就发表了,还收到了三毛钱稿费,由此激发了我写作的积极性。