



情系团结河

文/徐庭国



在镇江丁卯区域内,有一条长五公里,河床宽三四十米,东西走向的河流,名曰“团结河”,团结河东枕十里长山余脉横山凹,西端在一个叫扛扛嘴的地方与京杭古运河交汇,形成团结河闸。三十年前,团结河为润南、渣泽等七大片区农田灌溉与泄洪所用,三十年后,因丁卯工业园(现丁卯开发区)开发建设,农田已完全征尽,灌溉功能丧失,现在以泄洪、景观与湿地公园为主。

夏日灼灼的阳光下,团结河水一日连着一日的蒸发,河床裸露,河水见底,几近干枯。小鱼、小虾的尸体随处可见,三五成群的鸟儿,在河滩上寻觅食物,偶尔的打斗、追逐,振翅上下飞舞,河岸柳林成荫,为劳作的人们提供了小憩阴凉,夏天真的来了。

靠近团结河闸的大岸上,俗称“大圩子”的一方良田,有500余亩,是张徐村3、4两组300余户近700人的责任田,此方良田东靠丁卯桥路,西临古运河,南濒团结河,北毗村庄。所谓夏贵有太阳,土肥是粮仓,此方沃土便是两组的粮仓,号称“一等田”。

“大圩子”被一条南北方向的机耕道隔开,机耕道两侧是沟渠。机耕道向东至丁卯桥路区间属4组,机耕道向西至古运河区间属3组。两组所有家庭都有责任田在此,每户少则一亩,多则3亩,谁家田肥田瘦,谁家苗壮草少,人勤人懒,收成好坏,不看户主,单看庄稼长势便知一二。

我在“大圩子”分得一亩六分地的责任田,长方形,东西长百十米,南北宽八、九米,是离村庄最远,离团结河最近的一户。

水利是农业的命脉。上世纪八十年代前大集体时,团结河与其说是条河,还不如叫沟渠恰当,八十年代分田到户后,冬季农闲期间,当时的谏壁乡对团结河进行了加宽、加深,并延长至凤凰山。每家每户都有土方任务。我记得我家也分得十来米宽的工程量,并且,当年我有18岁了,也随父母参与了兴修水利,肩挑手挖土方。

挖河挑土方既是苦力活,又是危险活。主要危险来自户与户之间的隔

挡墙,隔挡墙既高且狭,一旦倒塌,会对人身安全构成威胁。记得丁卯桥路施工时,因隔挡墙倒塌,我组一妇女被竹筐绳子绊倒,不幸砸死。

我的田虽然靠近团结河,但团结河的水浇不了4组的地。早在团结河还未形成灌溉能力前,大跃进人民公社时,因张徐村地势北高南低,张徐村就在村庄西北角运河边建起了电灌站,只要电灌站开机,水沿渠道一路南下,河满沟溢,方便全村用于农田灌溉,而靠近团结河的田地,因团结河无电灌站,无渠道,因而团结河对张徐村夏季插秧农田灌溉并无大用,所谓近水楼台未得水。反倒是秋季栽油菜时,农人们到团结河挑水浇油菜,方便了农田浇苗抗旱。

我的田与家之间有一里多地,家在山上,中途有一百米长坡,夏秋两季,挑稻挑麦,是我最苦最累的时间段,挑一趟一个来回约1.5公里,一亩六分田,挑麦子在15担左右,挑稻谷要30担以上,每次挑总是硬着头皮上。

我挑担前在窗台上放一包烟,空肩吸一根,实担不抽,好计担数。某年挑麦子,第一担下田,隔壁老太问我要烟,我说没带。老太说:“你来时让老太爷拿包烟带给我。”第二担下田,老太从田中间迎到田头,接烟、拆包、递我一根,我说不抽,老太迫不及待吸上一根,火柴头随手丢到麦田里。芒种时节,天干物燥,麦老秆枯,火柴头入地,立即引燃麦茬,随即火不可控,向四周蔓延,村民们纷纷赶来救火,哪里还救得了!万幸当时是东南风,火向团结河方向燃烧,烧了我和老太麦田,约有五亩,我幸亏挑了一担,保住了麦种,老太当年颗粒无收。如果是东北风,后果不堪设想,大面积麦田,甚至村庄都有可能被烧。

如今的“大圩子”已成丁卯高架与智慧大道交叉口,每天车水马龙,行人如织,店铺林立,灯光灿烂,而团结河更是成了市民们锻炼、休闲、垂钓的乐园。

老太已97岁高龄,每年春节我都会给她拜年。老太见了,我很高兴,笑着笑着就哭了,哭着哭着又笑了!

四牌楼清晨父亲的大嗓门

文周竹生

五十多年前丹阳城里的市中心无疑是一路两巷的交叉口。

一路是指东西贯穿丹阳城的新民路,二巷是指丹阳最短但是最繁华最热闹最有名的双井巷和灯笼巷。

路南有丹阳最大的商场中百一店,档次最高的商品在这里的几层楼里吸引着全城人无比羡慕的眼光,人们对物质生活的高层次追求大多可以在这里得到满足,逛中百一店就像逛北京王府井百货商店和逛南京的新街口百货商店。紧靠中百一店的是双井巷,丹阳城少有的水果市场,初秋莱阳梨子、烟台国光苹果熟透的水果香味,深秋良乡糖炒栗子炒热的干果香味可以把小孩子的鼻子吸成三尺长。中百一店对面是糖烟酒公司,红糖白糖冰糖大前门牡丹中华,丹阳封缸酒洋河大曲以及各大名酒在这里专供。路北灯笼巷里有人民电影院、丹阳照相馆、丹阳浴室、工人文化宫。要约会,要开眼,要臭美,要休闲,就要进灯笼巷。

夜幕降临,白炽灯下,从双井巷到灯笼巷长不到百米,宽不过十米的小巷里,居然成为最有诱惑力,丹阳人最向往,行人最密集的去处,吸睛指数稳居小城丹阳榜首五十年。我小时候唯一的一次迷路走失,最后就是在双井巷一家水果店的路灯下找到的。

丹阳城里最晚的夜在这里,最早的晨也在这里,那是向西几百米,四牌楼肉店的早市。

早餐的薄雾还未散开,朝霞还没升起,父亲就起身把电灯打开,把一块块门板卸下来,光亮透射出去,黑蒙蒙的四牌楼街有了最早的开市灯光。父亲接下来的动作就是找出自己的斧头刀,尖刀,圆盘秤。剁肉斧头刀呈梯形,木柄短小,刀背宽厚,刀锋薄锐,刀沉有力,三四斤重。对付猪肉肋条部分基本上是抵近一拖,对付带骨部分,大骨小骨,基本上是一劈一斩,刀落肉出,一刀见效。直径三四尺的白果树树桩大砧板有三四个,一字排开,父亲的位置在最东边。

门市房的左右和里侧三面石灰粉刷的白墙壁半墙的毛竹杠上挂满了半斤半斤的猪肉。这些猪肉从人民大桥下大盐库西边生猪屠宰场宰杀好用三轮车运过来,平时的销量至少三五十头,逢年过节更多。半斤猪肉有七八十斤重,父亲一手提着铁吊钩,一手托着半斤猪肉,大吼一声,把肉从毛竹杠上拎下来放到大砧板上。

这一声响亮悠长,传出去很远很远,叫开了四牌楼的早市。

听到这一声响,门外面街上夜里用破篮子、小板凳甚至砖块

排成的队伍不一会儿窸窣窸窣响起来,篮子板凳砖块的主人纷纷出现,一一对应,完成置换。这一边父亲刀起刀落,斩下的肉块被飞快地放入圆盘秤,肋条还是前胛、臀尖肉,几斤几两,品种斤数迅速报出,边上坐的两个会计一个拨动算盘算钱,一个收钱。

睡在第二进厢房里的我被第一进门市房的嘈杂声惊醒,听得最清楚最熟悉的还是父亲的吆喝声。在所有的卖肉的人里头,杨发堂、郭金炳、王金富他们几个都不能跟父亲比,父亲个子高,身板壮,力量大,一刀准,一口清,一声吼,从凌晨到清晨再到早晨上午喊了几十年,四牌楼无人不知无人不晓。父亲报斤数,嗓门响,喊得急,父亲的大喉咙高嗓门我敢说是惊醒了新民路一条大街。

计划经济的年代,肉店国营,丹阳城里最大的也是唯一的一家肉店就在四牌楼,我记事以后就知道,当时叫丹阳县食品公司四牌楼肉类门市部,简称四牌楼肉店,我父亲是门市部主任,负责向机关单位、饭店招待所食堂和市民供应猪肉。

肉店在新民路的南侧,坐南朝北,是混杂在民居里的不知年代的砖砌瓦盖的旧平房。门市不大,最多一间半市口,但是进深很深,有一条弯弯的通道向南延伸,房间也由北向南逐渐抬高,两个大小天井把二三十米长的进深分成了三个部分。最北的门市,一间半宽,一间半深,第二进的房子最长,过道两侧是两排纱窗柜,搁着一层一层的大竹匾,用来晾晒熟肉制品。再向里两边是小厢房,用作宿舍和存放间。第二个天井后面是熟肉制作间,大灶大锅,猪头肉、酱肉肴肉、肉松、咸鸭蛋松花蛋这些制品、腌制品、熟制品源源不断地从这里出锅,经过第二进纱窗柜大竹匾晾晒,投放到金鸡饭店斜对面回民饭店隔壁的熟肉制品窗口出售,生熟分开。

太阳升起,街上买肉的市民越来越多,排队的队伍向纵横拓展,这些都是斤两户,最多不过二三斤。不用排队的是买肉的大户,批肉的单位里的人,所谓大户也就十斤上下。父亲兼顾着忙这些大户,声音喊得更高,更急。因为他除了要报斤数报单位之外,还要维持秩序,越是到最后,越是怕抢不到肉,越是拼命往里挤,父亲就要高声制止。这个声音一直传到隔壁的弄堂里,街对面的土产杂货店里。

一直到上午九点左右,肉卖光了,父亲的喉咙也叫干了,声音也喊哑了。