回忆从前春运时节的棚车

□ 王晓明

从前每逢春节前后为了满足乘客探亲的需求，沪宁线都要临时加开“棚车”。“棚车”本来是运输猪羊鸡鸭等家畜家禽的“专列”。这种俗称“闷罐子车”的车厢，只在两侧各开一扇一尺见方的窗户便于通风透亮，车一开动寒风凛冽，那铁皮棚车却喜气洋洋地行驶在过年路上，“哐当哐当”地摇晃着，不慌不忙地行驶了一站又一站。

棚车每到一站停下，乘务员就从车厢内搬出一架木制短梯让乘客下车和上车。因为没有座位，乘客上车后立刻抢占靠窗口的有利位置。其他乘客大多垫一张报纸席地而坐。春运的路上总是那样拥挤，一年又一年棚车运行车，乘客也习惯了这样的形式：香烟味、咸肉味、汗臭味，还夹杂着网兜里的鸡鸭臭味及蒲包里鱼腥味塞满了车厢；最得意的是能靠一扇小窗坐着的人，不时探出头去看看窗外的风景缓缓地朝后退去。

别看“棚车”设施简陋，条件艰苦，半价的优惠车票对一些经济条件不太好的人，特别是探亲赶路的农民来说是很有诱惑力的。1973年春节我去上海探望大舅，由于没买到绿皮车车票而买到了只有半价的棚车票还挺高兴的，相对于绿皮火车能节省两块钱，两块钱是要在生产队干五天活才能挣到的，所以我是感到庆幸的。这趟棚车里面空洞无物，无座位无餐车。由于旅途时间较长，乘客们席地而坐，如果是两人一起出行倒还能背靠背地休息一下聊会天；一个人出门的则抢着坐在车厢边上，其艰苦程度与今天舒适的高铁车厢有着天壤之别。

由于人多车厢内空气浑浊，加上火车像“老牛拖车”开开停停，好像已过了很长时间，“哐当”一声车停了，停在过了苏州不到唯亭站的一个岔道上，前不着村后不着店——棚车就是这样，遇上车辆交会让道或前方站台进不去，那就说停就停，说走就走。车厢里一阵骚动,大伙儿开始交头接耳，有人嚷起来：“啥时能开车啊？”“不知道，可能……可能快了。”有人便开始埋怨这趟棚车实在太慢了。这点小小的非议立刻遭遇反驳，说有棚车坐蛮好啊，花两块钱能坐半天的车呢。有时为了让直快车先行，一停就是半个小时，临时停车大铁门就拉开了，风立刻挤进来，清新的空气充满了车厢。这一等足有半个钟头，才看见一列绿皮快车神气活现地擦肩而过。大家以为就要开车了可它还得等，又等来两列绿皮车后，这才鸣叫一声，“哐当哐当”启动了。有人轻松地吁了一口气，有人居然鼓起了掌，还有大嗓门的：“再过两站地，我就到家啦！”说罢自顾快乐地哼起歌来，有人点了一支“飞马”烟，猛地吸了一口。车子尽管开得很慢，但刚才停车时的心焦、牢骚、气话又迅速被过年的话题覆盖了。

乘棚车最烦人的事当属“方便”了。行驶时间那么长，不“方便”是不可能的。火车每停一个小站，都有乘客抓紧时间下车方便，错过良机就要憋到下一站。而停站“方便”也要运用技巧。火车还没到站有需要的乘客便挤到车门前，等车一靠站男乘客便立刻跳下车就近解决。而女乘客就麻烦多了，很多小站往往连个女厕所都没有，即便有也是人多位置不够用。所以棚车每节车厢尾部都有一个临时用芦席围出来的简易厕所，男女通用，内放一只粪桶，熏人的骚臭味不时弥漫散发。如果不是“内急”万分，谁也不愿意去光临此处。

棚车是站站停，从镇江到上海要停近20个大小站。每站停的时间一般有10多分钟，经过漫长的跋涉最终到达了上海站。

岁月如奔马，我亲历的乘棚车时代早已远去，今天我们乘坐的高铁采用世界上最先进的技术，运行最高时速达300多公里每小时，车厢干净明亮，空调温度适宜，座椅柔软舒服，坐火车已经是一种很享受的交通方式，而棚车上曾经演绎过的故事，它所代表的艰难岁月，仍存留在我的记忆深处挥之不去。

忆夏佩白先生

□ 沈伯素

《孟子·公孙丑上》有句：“君子莫大乎与人为善”。每读亚圣这句名言，我都会想起夏佩白先生。夏佩白(1887～1959)，镇江名贤，曾任镇江师范学校校长，因为我曾就读于镇江师范，他是我的恩师。夏佩白在镇江市乃至江苏省内均有较好声誉，1951年，曾被选为苏南各界人民代表会议第二届协商委员会副主席。1955年被选为镇江市副市长，分管教育。夏佩白爱教育，爱国家，爱人民，与人为善一世。

夏佩白1911年毕业于南京两江优级师范学堂数理科，受同乡人柳诒徵教益良多，立志从善，办学兴教。他曾先后在安徽芜湖安徽公学、扬州第五师范学校、省立淮安中学、省立镇江中学和镇江师范任教。在江苏中学界，他是有名的物理教师和教务主任，曾任省教育厅督学，是“少有的公正廉洁的省督学”。他编写的《高中物理学》《物理实验法》，被教育部选为全国高中物理课本。

1937年冬，省立镇江师范遭日机炸毁。夏佩白于1938年与镇江师范部分师生辗转到上海，在宁波路赁屋创办了镇师沪校，被推为校长。1941年因日寇扫荡，沪校又被迫解散。抗战胜利后，他立即回到镇江在正东路复校，任江苏省立镇江师范学校校长。

复校时，夏佩白立即修改“校歌”，曰：“壮丽山川古润州，江左人才渊薮。……立己立人，努力努力，适应时代潮流！”歌词深深表达了他热爱自己家乡和为国家培养建设人才的情感。他在学校的大会上解释“师范”二字时说：“学高为师，身正为范”，勉励大家德才俱修，学有所成。他有一对慈祥的目光。我就读于镇江师范时，常见他在校园内来回走动，精神矍铄，每当遇到他，向他鞠躬，他都微笑作答，一副睿智而又慈祥的表情，令人心生温暖。

他管理学校十分严格，把学校的一切活动安排得有条不紊，校园常年秩序井然，在这样的学校读书，学生多有一种安全舒畅的幸福感。

夏校长知人善任，治校有方。著作丰厚的吴调公先生说他是一位“思想进步而兼博学君子的教育界老前辈。”那时学校教师实行聘任制，镇江师范有一批学养深厚的知名教师，如国学功底深厚的蒋逸雪，治学严谨的吴卓修，著名地理教师江武子，著名生物教师曹培良，擅长写意的美术教师张介侯，熟悉地方史志的王骧等。他们都以真才实学，兢兢业业为求知若渴的学子们传道授业解惑，弘扬了夏佩白校长的教育思想和远见卓识。

夏佩白经历了由教育工作者到政府官员的转变，始终保持着传统知识分子清介自守的品格与真挚的爱国热诚。1938年，汪精卫投敌卖国，1939年投降派周佛海着人到上海找夏佩白，拉他出任伪江苏省教育厅厅长。但是，他埋名不出，誓死不任伪职。1950年，美国侵略朝鲜，他义愤填膺，抗美援朝战争爆发，祖国号召青年学生参军，他立即在大会上为正在镇江师范读高三的儿子报了名。

夏佩白先生十分重视自己的品德修养，乐于清贫，衣着朴素，克己奉公。他曾在一首诗中写道：“清贫自有清贫乐，劲草何如问疾风。”我在镇江师范读书时，总见他着一件平布长衫，穿布鞋。作为一校之长，人们见不到他生活方面有任何特殊之处，甚至经常夜间在学校住宿。一位同学告诉我：夏老师晚年患有哮喘病，走路气喘，但仍然坚持步行上下班，中途如需休息，宁可在临街的石阶上略坐，也不愿劳及亲友；去南京开会期间，看病的医药费坚持自理，不花国家一分钱。他的一个儿子就学于扬州师院，尽管当时扬师的院长是他的学生，但儿子的生活和分配从未相托，而是要求儿子做事为人要从国家利益出发，遵从组织分配，到艰苦地区工作。他去世时，留给子女的不过是一支钢笔。

自从1952年8月加入民盟，又从1956年起当选第一至三届民盟镇江委员会主委，夏佩白就一直关爱自己的盟友。当年，镇江市民盟首批成员除他和姚荷生外，还有镇江师范副校长孟有功和镇江初级师范校长伏镇钧，四人合作得十分愉快。我曾与后来任职市人大的伏镇钧同志共事一程，多次谈及夏佩白先生，都十分感念。

跟着季师傅做泛丸

文/图 贺莺 陈晓风

“先在匾中刷一层水，撒上药粉，用剔帚，将黏着的药粉向一个方向快速剔刷下来，然后，两脚分开与肩齐，双手握住竹匾，上半身微前倾，顺时针摇转竹匾，利用离心力让细小的药粉粒子滚起来。”在镇江市中医院的制剂房里，老药工季龙宝每天都会不厌其烦地指导一些中药爱好者制作水泛丸。

说到季龙宝，在镇江中药界，基本上人人皆晓。季师傅今年74岁，在中药行当中已经干了50多年。2019年全国中药普查，由季龙宝、车扣宝带领的中药资源普查队，曾上南山、十里长山等实地探寻镇江道地药材。

上世纪80年代，季龙宝曾任镇江中药饮片加工厂厂长，除了对饮片的加工、炮制工作精益求精外，还能蒙眼识别300多种中草药，堪称一绝。当时镇江中药饮片厂在沪宁线上都非常有名气，生产的饮片，等级分明，炮制精良，口碑良好，所有产品进医院直接免检——季龙宝年年被评为先进，1998年还被评为全国劳模，是当时中药饮片行业内唯一的一个全国劳模。

中药吃法多种，可以汤剂，也可以丸药。制作手工丸药，是季龙宝诸多中药技能之一。

“水剂汤药适合短期服用，膏方适合一些滋补类的中药，而大多数中药苦涩难咽，长期服用会造成心理上巨大压力。很多患者服用到最后提起中药就会反胃呕吐。那么，服用中药丸剂便成了慢性病患者的首选。”据季龙宝介绍，丸剂是一种古老而常见的中药剂型，乌鸡白凤丸、六味地黄丸、逍遥丸……都是人们耳熟能详的丸药。笼统地说，丸药就是药粉加合适的黏合剂制作而成，而黏合剂，有水、蜂蜜、药汁、淀粉等多种。相应的，就有了水丸，蜜丸、糊丸等名称。

做水泛丸工具十分简单，一个竹匾两把刷子，一盆纯净水(或冷开水)一把勺子一罐药粉，便可以动手制作了。前后经过起模、成型、包衣、烘干等工序。打粉、起模、成丸，看似简单的水泛丸制作背后却是坚持不懈的功夫。

“先是打粉，要用细粉做出来的丸粒才能细腻光滑圆整。现在有专门的粉碎机打粉，以前没机器的时候，是用碾槽碾，光打粉就要花很长时间。有些不适合打粉的药材如糖分多的枸杞、红枣、麦冬、动物类的甲片，以及一些矿物类药材等，要分类先处理，或煎成药汁，做黏合剂。”

“做泛丸第一步，是‘起丸模’。先在匾中1/4的地方，刷一层薄薄的水。然后，用勺子撒粉转匀，再换竹刷，把黏着水的药粉顺着一个方向刷下来后，把整只竹匾摇转，让细小的粒子滚起来。”季龙宝示范时，两脚分立与肩宽，双手握住叠匾两侧，上半身微微前倾，朝一个方向转着竹匾。“转二三十圈，再刷水，添点粉，继续摇转，刷水，继续摇。就这样，周而复始，40分钟左右，药粒子就变成萝卜籽大小，成了‘丸模’。”

丸模如果大小不均，须筛去过大或过小的颗粒。接下来，就是手工制作水泛丸的第二步：成型，也就是在丸模的基础上，逐渐把它“滚”圆“滚”大。

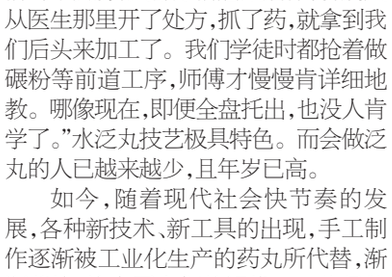
“这时，还是重复前面的动作，交替加水、加药粉。”只是，季龙宝转叠匾的幅度明显大了起来。除了摇以外，他还把匾前后抽拉，有几分像厨师颠勺一样，把药粒子高高抛起，再掼回到匾里，发出了清脆的砸匾声。“百炼成钢，小小的水泛丸要经过上千次的打磨。泛出500克大小均匀的丸药，转摇、抽拉上千次，差不多要耗时两个小时，才能做好。通过反复转、抽、掼，使丸药紧实光滑，成丸大小根据医生的要求，有的是绿豆大小，有的是红豆大小。”

“别看做泛丸只是两把刷子一只匾，刷点清水加点粉。转匾可是个技术活，手感很重要。匾转得不好，丸就不圆。加水、添药粉、刷匾不均匀，丸子就会大小不一致。”季龙宝不无叹息地说：“小小水泛丸，便于携带，服用也方便，有着中医的精髓——辨证论治，因人而异，服务病家。只可惜，现在正面临着后继无人的境地。”

一颗小药丸不到1克重，制作起来却十分消耗体力，一天做1公斤丸药，通常会累得手膀子都抬不起来。然而，做水泛丸没有捷径，唯有多实践多操作，虽然他很想让自己制作水泛丸的手艺传承下去，让年轻人学会，可是今非昔比。“以前的中药房，大都是前店堂后作坊，病人从医生那里开了处方，抓了药，就拿到我们后头来加工了。我们学徒时都抢着做碾粉等前道工序，师傅才慢慢肯详细地教。哪像现在，即便全盘托出，也没人肯学了。”水泛丸技艺极具特色。而会做泛丸的人已越来越少，且年岁已高。

如今，随着现代社会快节奏的发展，各种新技术、新工具的出现，手工制作逐渐被工业化生产的药丸所代替，渐渐萎缩，淡出了人们的视线。一些经验丰富的老药工相继离世，这项技艺濒临失传。当一个人一张处方，坚持真正传统工艺，满足个性化治疗的手工丸药逐渐消失，除了让人可惜，是不是也很值得我们思考呢？

扫二维码看精彩视频



宜地民风 YIDI MINFENG

消失的腊月风菜

□ 潘春华

风菜，是古城镇江寒冬腊月市民餐桌上的一道传统美味，现在已难觅踪影，但偶尔回味起来仍舌下生津。

说起风菜，老镇江人都知道，以往过年的时候很多人家的餐桌上都会出现这道时令特色小菜。这是一道镇江特有的风味独特的地方纯素美肴，能作为一道冷盘登上年夜饭及婚、寿等喜宴饭桌，颇受食客们青睐。

记得儿时只要进入腊月门，母亲都会亲手腌渍几罐风菜，准备过年时食用。其实，风菜并不难做，镇江城里不少的家庭主妇都会腌渍，只是一种必不可少的名叫辣芥末的调味佐料现今难以买到。

辣芥末，又称芥末、芥子末、芥黄、芥辣粉，呈黄色，微苦，为芥菜的成熟种子碾磨成末的一种辣味调料。旧时，“大冬” 一过，镇江东乡大港、姚桥及南乡上党、辛丰一带农村的农民，便自制辣芥末在镇江城里街头巷尾叫卖。

辣芥末辛辣蕴香，辣味独特，芥末粉润湿后有香气溢出，具有刺激性辣味，对味觉、嗅觉均有刺激作用。隆冬季节，老镇江人常用辣芥末腌渍风菜， 是冬春时节人见人爱的酸辣可口、开胃下饭的时令佳肴，也是一道美味的下酒小菜。

风菜的制作方法，上了年纪的老镇江人基本家家都会。每制作1斤风菜，大约需用辣芥末二两、一汤匙白糖、适量盐和醋，这样腌渍出的风菜爽口适中，风味独具。如若用芥末超量便会过辣过冲，不仅难以下口，让人冲得掉眼泪，而且还会伤胃。

做风菜的原料，大白菜是首选。大白菜买回洗净，放在风口吹上几日脱去一些水分；将风干的大白菜过开水一焯即起，晾干用刀改成粗丝，置于大盆中；先将辣芥末倒入碗中，用凉水调成糊状隔水蒸10分钟，蒸好冷却后待用；用盐、白糖、醋，喜欢带色儿的可以加点生抽酱油，同冷却后的辣芥末糊拌匀，然后与大白菜一起放入盆里搅拌腌渍均匀，取洗净的陶罐将腌渍过的菜一层层均匀塞入、压实，密封好罐口，放于阴凉处，二十天后取出装盘，淋上小磨麻油便可食用了。

其次，用大棵青菜的菜芽做风菜，也是不错的选择。可在春节前一个半月，买来十多斤大棵青菜，将长约三寸的菜头切下，根部朝下，切口朝上，放入事先准备好的大菜篮内，置于阴凉处，不浇水，也不需施肥，没多久，菜心处就会冒出嫩嫩的菜芽。随着时间推移，菜芽越长越高，越长越茂，此时菜头外帮子已干瘪了。当菜芽长到五六寸高时，离春节不远了，将菜芽摘下，洗净，用开水焯一下，晾干后切成粗丝，置于大盆中，接下来便可同大白菜一样腌渍了。

风菜的特点是鲜、辣、酸、嫩、脆、爽。尤其辣得特别，它既不同于辣椒的辛辣，也有别于四川的麻辣，而是鲜辣，特开胃下饭，亦下酒。如果感冒鼻塞，只要吃几口风菜，保准鼻通，赛过鼻烟壶。

风菜的这些特点得归于其重要调味佐料辣芥末的功效。芥末营养价值极高，不仅富含多种人体所必需的蛋白质、维生素及微量元素，而且有一定的药用价值，具有温中散寒、通利五脏、利膈开胃的作用，能利九窍、健胃消食、利尿解毒等作用。

随着时代的发展，辣芥末这种既费时费力，又赚不了多少钱的小生意，农民们普遍不愿去做了。因此，风菜这道时令特色小菜便远离了镇江百姓的餐桌。