

芦苇 芦竹 粽箸

京剧《沙家浜》中有一段唱词：“芦花放，稻花香，岸柳成行……”汪曾祺先生这里分明写的是家乡的芦苇荡！

家乡多水，芦苇很常见，丛生于水边低地上。以前运河西堤的坎下到高邮湖的块石护坡之间就有大片的芦苇。秋初芦花开，柔软的紫褐色穗子在阳光下闪着银光，像被风吹起的一大块绸缎。再过一些时候，等芦花全部放开，蓬松柔软，铺天盖地的一大片。风吹过来，吹过去，绵延起伏的是一片雪白的芦花浪。芦花总是往一个方向开，拍照片很是好看。看过真的芦花，再去读“蒹葭苍苍，白露为霜”，读“夕阳雁影江天，明月芦花醉眠”，才会有那个意境。

从前在农村，庄子上每年会有人“下荡”割草，那个“荡”就是芦苇荡，现在界首有一个大的芦苇荡，已经成了很有名的风景区。湖东的“荡”还有，运河西堤脚下成片的芦苇却没有了。湖中心有散布的“滩”，滩上芦苇仍然很茂盛。坐船去滩上，悄悄钻进芦苇丛，可以发现很多的野鸡、野鸭、鹁鸪、鸕，这些动物很警觉，一见人影，甚至只要听到细微的声响，就会“扑喇喇”飞走。运气好的话，可以看到它们留下的窝，窝里有几枚青色的蛋。野鸡尾上的羽毛很长很好看，曾经看到有人家把它插在花瓶里；野鸭子会飞，翅上的肉比家鸭的细嫩肥厚；鹁鸪个头小，繁殖能力很强，鹁鸪蛋街上经常有得卖；鸕是水鸟，嘴大，腿长，这个东西可能是我们这处独有，每年桃花开的时候最好吃，所以又叫“桃花鸕”。

芦竹也是成片生长在水边，很多人把它也叫作芦苇。芦苇茎细叶小，花全放之后是白的，像雪；芦竹就粗壮得多，花像扫帚，没有芦花好看。还有一种跟芦竹很像的植物，就是端午裹粽子用的“粽箸”。芦竹近水而生，是长在岸上的，而粽箸却大多长在水中，要采粽箸，须得下水。白居易《琵琶行》中有“黄芦苦竹绕宅生”，可见这芦叶不同于粽叶。粽叶有一种特别的清香。

菖蒲 菱蒿

菖蒲与兰、水仙、菊并称“花草四雅”，古人云，菖蒲“耐苦寒，安淡泊”，所以历来为文人清供。这里说的是石菖蒲，长不盈尺，生于水石间，“不资寸土”。

我的家乡多水菖蒲，却是长在水边的泥地里，许多人把另一种生长在水里的植物溪荪当作菖蒲，其实不然。溪荪是鸂尾的一种。菖蒲多丛生，因为从水里生出来，特别干净，颜色也绿得可爱，很适宜作水边景观，它的叶片直立上指，狭长如剑，还有剑脊。每年端午，很多人家会将

菖蒲、艾合为一束悬于屋檐下，用以辟邪。

另外一种常见的便是香蒲，因为有芳香，并有一种特有的气味，所以蚊虫不敢靠近。香蒲的果实很特别，像一个一个小蜡烛，我们这里叫“蒲棒”。蒲棒未熟时裹得很紧，但如果割下来在太阳下晒干晒透，蒲绒就会自然蓬松开来，用它来作枕心，可以安神镇惊。年幼时曾随母亲送了好些塞进枕套里，自有一种清香。它的叶有很多用处。听母亲讲，旧时家贫，她的外祖父会用蒲草做鞋，叫“蒲鞋”，蒲草磨脚，这让幼年的她吃了很多苦头。过去也用晒干的菖蒲叶编织蒲包，我第一次见到蒲包，是父亲从南京回来探亲，带回的一蒲包苹果，那时候很稀罕。现在我们看到最多的，就是高邮很多人都爱吃的一味熏烧——蒲包肉。

菱蒿长得有点像艾，才割下的菱蒿散发出来的味道也跟艾差不多，我觉得那是“苦香”，并不很难闻。这不起眼的野菜却是初春的一道佳肴，最经典的吃法是用菱蒿薹子炒肉丝、炒臭干子。肉丝需得先用盐酒调料入味，因为菱蒿不经炒，下锅后大火猛掂两下即可装盘，这样才能做到色味俱佳。炒臭干子可能也是我们这里独有的做法，菱蒿的香和豆干的臭起到了一种很好的中和作用，吃到嘴里，令人喱舌不已。

菱蒿生于水边，春初发芽。惠崇《春江晚景》云“菱蒿满地芦芽短”，可见菱蒿是与芦苇同时。高邮湖滩上有野生的菱蒿，每年都会引来很多人“打”菱蒿——我一直很奇怪，为什么不叫“采”菱蒿、“摘”菱蒿，而是用“打”菱蒿呢？

“打”菱蒿是一个很辛苦的活，菱蒿长在湿软的水边，采摘需得涉水。野生的菱蒿茎下面是紫红色，植株矮、壮，看着就像饱经风霜的样子；而大棚里栽种的要水灵许多，样子高挑，植株翠绿，但是却少了好些香味。掐菱蒿薹子的时候会很心疼：除去叶和老茎，一把菱蒿能得一半的菱蒿薹子就算很不错了。

鸡头米 菱 莲藕

鸡头米的官方名字叫“芡实”，家常做菜说的“勾芡”原来单指芡粉，后来“芡”就成为淀粉的代名词了。为什么叫鸡头米呢？因为它花苞未开的时候类似鸡的头，顶部长而尖，像鸡的喙。

高邮湖的鸡头米很多，成片长在水中，叶子有点像荷叶，但比荷叶大，叶面为青绿色，有一个一个鼓起来的皱纹，很像我们以前穿的泡泡纱；背面是紫蓝色，开同样紫蓝色的花，非常惊艳。茎和花萼上多刺，结的果实也包裹在刺中，

水乡风物

□ 张文华

有剥鸡头米的机器。

八月，新鲜的鸡头米上市，价格很高。新鲜的鸡头米是嫩黄色，最简单最直接的做法，清水煮鲜鸡头米，汤里有淡淡的清香，再撒上一撮桂花和一把绵白糖，好吃得不肯丢手。

每年近中秋，姑妈都会打电话来：“菱老了，你们下来摘菱！”这话简直就是圣旨，我们赶紧奔去。

太阳还在头顶明晃晃地照着，水面上挤满了青绿的菱盘，白花、红菱，还有青浮萍。就手拎起一只菱盘，三五只菱角挂在上面。采了老的，放在脚边；掐得动壳的，是嫩菱，顺手就剥了放嘴里，鲜，嫩，香，甜。菱讲究的是“出水鲜”。采过的菱盘还要端端正正放回到水里去，好让它们继续生长。

烊菱是有讲究的，水只能放锅底一点点，放太多，烊出来的菱水叭叭的，不粉，不香。

吃菱没有采菱乐。过去有专门用来采菱的木桶，长椭圆形，比澡盆要深，里面放个小凳子；也有用小船的，东坡《画堂春》里有“小舟飞棹去如梭，齐唱采菱歌”的记载。采菱的多是女子，三五相邀，穿着红着绿，坐在菱桶里，漂浮于碧水翠叶之间，着实好看。

《红楼梦》第三十七回写宝玉让人给湘云送吃的，“袭人听说，便端过两个小摄丝盒子来，先揭开一个，里面装的是红菱鲜鸡头两样鲜果……”过去的贵族公子送礼也不过送这些玩意儿！

莲藕也是家乡的特产，不过好像没有隔壁宝应的有名。“荷叶罗裙一色裁，芙蓉向脸两边开”，古来吟咏之作甚多。同其它水生植物比较，荷叶荷花肯定是占尽风情。我很喜欢汪曾祺先生在《鉴赏家》里写的那一段：季陶民画了一幅墨荷，叶三说他画的是白荷花，却画了很大的莲蓬，是红荷花的莲子，“红花莲子白花藕”。季陶民重新画过，题了一首诗：红花莲子白花藕，果贩叶三是我师。惭愧画家少见识，为君破例著胭脂。读到这一段，不禁长叹：意趣横生，尽得风流！写荷叶荷花，再也写不下去了！

蚕豆 杨花萝卜 荸荠

好像还没吃上几天，蚕豆就下了市。

偷蚕豆是小时候常做的坏事，而且不会因为这个挨打。蚕豆放在饭锅里烊熟了，用勾被线一个一个穿起，挂在脖子上，想吃就摘一个，粉

粉糯糯的味道弥补了很多少年时代零食不足的遗憾。

为什么叫蚕豆？说法多样，我比较认可《农书》中所说的“蚕时成熟”的解释。四月底，五月初，本地的蚕豆上市，我们就变了花样去吃：刚摘下来的嫩豆，直接用葱油炒了吃；再老些，会做油焖蚕豆，跟大咸菜同煮，剥皮和瓠子做汤；等到连豆瓣都老了，爆炒后盐水煮，做五香豆，做兰花豆，还会用刀劈开，剥蚕豆仁存着。立夏的“交时豆”也是必须要吃的。从青到老，我们对于蚕豆的爱，不离不弃。

以前我们这儿的本地豆，从头到尾都是青的，包括顶上凸出来的部分掉落后留下的那一道痕，那是真正的小家碧玉。不知道什么时候引进了外来的品种，那项上的一道痕变成了黑色，像蜡笔小新的眉毛，一点也不好看！

杨花萝卜很小，春天杨花开的时候上市。我母亲叫它“水萝卜”，大概是这东西又脆又嫩，水灵灵的。小学时候，学校门口就有把这东西当水果卖的，红绿相衬，一把一把扎着，拿五分钱去换一大把，一堂课间是吃不完的。

糖醋小萝卜是平常人家的做法，用刀把萝卜拍扁，加盐、醋、糖凉拌，酸甜爽口，是下酒的一味绝佳好菜。端午节桌上有“十二红”，这道菜必不可少。

看到过饭店里厨师把杨花萝卜切成薄薄的连刀片，可以拽出很长，这要真功夫。扬州“三和四美”酱菜里有一味“萝卜头”，就是用的这个杨花萝卜作原料。

荸荠用普通话来读，我们这里的人听不懂，我们叫“婆齐”。

荸荠是成片栽在水田里的。荸荠的叶子很特别，像小葱的叶子，但又不全是中空，里面是一格一格的，用手去掐，会发出“哗哗”的脆响。

过去荸荠要“崴”，就是赤了脚去烂泥里探。母亲那一辈的人都“崴”过荸荠。想想看，收荸荠是在十二月，那天得多冷！这东西时令性很强，每年冬末春初上市，小摊上会有削好的白生生的荸荠，当水果卖，生意很好。

荸荠好吃，但不易储存，洗净的荸荠也只能放三五天。把这恨事跟婆婆说，婆婆云淡风轻地告诉我，只管买那没洗的裹着泥的，放到阴凉干燥的地方，可以存好多天。

后来还学会了“风荸荠”，把洗净的荸荠放风口里阴干，直到皮都皱了，这时候里面的水分变得很少，不会坏，口感更甜，跟才挖出来的荸荠比，别有一番风味。

春节前，舅母子（妻弟的妻子）打电话给她的婆婆（我的岳母）说今年到乡下的二姐姐家过年。舅母子在县城的一家幼儿教师教音乐，歌唱得不错，但我总觉得她说话同她唱歌一样好听。先说好因妻弟工作忙要等到除夕才能到我家，后来通知我们要提前来乡下，并且除了他们一家三口子外，还热情邀请了他们可爱的女儿在纽约大学上海分校的大一同宿舍的室友、美国明尼苏达州的一个名叫 Maeve 的姑娘同来，这位美国女孩有一个好听的中国名字叫卫小梅。接到儿媳姑的电话通知后，长住我家的岳母显得比平时更加热情和开朗，她用她一贯质朴的、毫不掩饰的大嗓门向我和妻子传达儿媳媳妇的“通知精神”：“伢仔（岳母习惯叫晚辈乖乖或伢仔）他们要带个洋姑娘回乡下过年。”当岳母无比自豪与骄傲地把这一消息“传达”给我们时，也就等于向我的左邻右舍们广而告之了，及至等到大年初一早上互致新年祝福时，我的那些淳朴、善良的乡邻们居然众口一词地对我俩妻子说了一句“与时俱进”的吉兆话：“你们家今年要发洋财了！”岳母显得格外忙碌了，不是不时向我们了解饭菜的准备情况，就是打扫院子，腊月廿七妻子已经用自来水将不大的院子冲扫过了，但她老人家还是不放心，生怕弄脏客人们的衣裳，腊月廿八大早又将院子仔细打扫了一遍……

腊月廿八日下午，我去镇江南站接从天津回家过年的女儿，在返程途中收到妻侄女发来的微信，她可能是怕洋妞吓着我们，提前发几张照片好让我们有个心理准备。总的印象是，照片上的她同我们平常在报纸、电视上看到的洋妞没什么两样。外国人看中国人感觉中国人都是一样的面孔，可我们中国人看外国人又何尝不是这样，尽管 Maeve 是美国人，我倒觉得她很像央视九套近播的一个美食旅游纪录片中的波兰美女翠花，当然 Maeve 没有翠花那样“油气”与能说会道。

我和女儿是晚上 8 点多钟到家的，这在冬季的农村早已是过了晚饭的时辰了，但我们一进门，看到妻子还在忙着“摆桌子”，几种菜肴荤素搭配摆成了一个大盘盘，像城里人喜欢吃的山芋、芋头、南瓜、银杏、花生、野生鱼虾草鸡之类自然是要上的。到了叫吃晚饭的时候，却不见“小洋

洋妞泪落年夜饭

□ 乔根美

七年了，会用筷子，我们说话她基本能听懂，也会用中文说些日常用语……这自然使我们放下了心。我们吃过酒，妻子给每人下了 8 个荠菜馅的饺子（荠菜是春季挖好洗净冷冻保存的），大家都说好吃，我就叫妻子再下 8 个给小洋人带去。

第二天与小洋人共进早餐，只见她，发金黄，真是金发女郎；肤洁白，妻侄女坐在她旁边，一眼就能看出谁是黄色人种，谁是白色人种；她身材娇好，面带微笑，一双蓝色的眼睛使我莫名其妙地想到了美艳绝伦的喀纳斯湖和有“西方净海”之称的赛里木湖……没有东方少女见到陌生人的那份腼腆，不用劝、不用客套，她就在芋头、包子、花生、鸡蛋、玉米中选择了她所喜欢的。“昨晚的饺子很好吃。”她突然用中文表达了她的感受。“好吃，我们今晚再下。”“谢谢！”……仅从语言交流上来看，她倒像一个地道的中国人了，她说我们的话她能听懂 80% 左右……

除夕，卫小梅好奇地看着乡邻们张灯结彩；好奇地欣赏着春联、灯笼；好奇地看着妻侄女和我的女儿试穿新衣服；好奇地看着我们燃放焰火、鞭炮……

除夕宴自然是丰盛的，大家一边品尝，一边相互交流着一年来的工作、学习、生活感悟，相互祝贺新春、祝福明天，席间，还不时地叫着洋妞的中文名字“小梅，干杯”，小梅喝的是饮料和葡萄酒，酒酣之时，一个个还争着同小梅合影留念……蓦地我发现小洋人洁白的面颊上流下了两行泪水，滴到了面前的年夜饭上了。她轻轻放下筷子，抽了张面纸，面带微笑悄悄离开餐桌，妻侄女发现后迅速跟了出去，很快又一个人回来，说，“小梅想家了！”

一个中国的传统节日让一个美国在华读书的女孩感受到了别样的滋味，感受到了人间的真情、友情、亲情，并且超越国界勾起了她的乡思、乡情、乡愁……及至悄然落泪，从这个意义上来说，传统的春节是中国的，是历史的，也是世界的……

梔子花开

□ 濮颖

梔子花开在春暮夏初，端午前后。六瓣，绿蒂，白花，黄蕊，香气浓郁得掸也掸不去。“雨里鸡鸣一两家，竹溪村路板桥斜。村妇相唤浴蚕去，闲着中庭梔子花。”梔子花是属于乡野的，粗厚的花朵虽不细致精巧，却是敦厚结实，一如乡下姑娘的气质。梔子花喜欢绽放在农家小院的一隅，或是寻常人家的庭前屋角。一开始，青绿色的花骨朵害羞地躲在茂密的枝叶里面，慢慢地，慢慢地，青色之间泛出了零星的白，像是一缕月光或是一点雪花轻沾于此，花事从此就会渐渐地繁密起来。等到花朵全都绽放的时候，远远看去，满眼银涛雪浪，玉脂琼瑶，真的是夏日里一幅沁人心脾的清涼图画。

梔子花欲吐花蕊的时候，品质最好。摘下来放在盛满清水的大瓷碗里，第二天碗里就是大团大团的白莲。盛开的梔子花放在蚊帐里可以除蚊，放在抽屉里能够驱虫。记忆中祖母喜欢把梔子花用别针挂在胸前，深蓝色其布斜襟大褂上飘荡着两朵雪白的梔子花，这是祖母和梔子花留给我最深的印象。

梔子花的生命力强。剪一根枝头，插在湿泥里，不几天就会长出根须。梔子花可以是单株，也适合

群植。单株的安静，丛植的热烈，韵味不同。相同的是纯朴的姿态，抖擞的精神。

生在小城，有幸可见梔子花开，闻得梔子花香。清晨推开窗，满面而来的便是凉风裹挟的梔子花香，迷离醉人。这也是初夏的味道。走在青石板上，听流水潺潺，看榴花似火，不时间有阵阵浓香扑鼻，这便是梔子花的香气。不消去找，她定在某个角落里绽放。不经意间，你会在拐角处的草丛边上，枇杷树下、竹篱深处看见梔子花的身影。她就这样婷婷地立着，舒展着健美的青春。再一转眼，你会看见一个头插梔子花的姑娘，挎着一篮沾满露珠的梔子花，红扑扑的脸庞，清纯纯的微笑，甜滋滋的乡音：“梔子花开了……”小城的夏天就此愈发生动了。

有人不喜欢梔子花，嫌她有点粗俗，不似白兰花一样玲珑，格调高雅。我却是很喜欢。我和梔子花相随相伴一起守候在这座美丽的小城，也算是“生与斯，歌于斯，情爱融于斯”吧？

我想，这个小城的初夏倘使没有梔子花的气息，就如同一个微醺的人没有了一场午后的酣睡。

文 游 基

题字 殷旭明 责编 居永贵 版式 张勇