



那是 1991 年夏天的事，那一年高邮防洪抗洪的形势很严峻。

进入 7 月份，梅雨在不停地下，高邮湖水位不断地涨。地处高邮西北角，北面和西面都濒临高邮湖的菱塘回族乡几十里临湖大圩上到处都是忙碌着加高子堰的各村村民，每个村都领受了乡抗洪指挥部分段包干的硬任务。乡抗洪指挥部由乔乡长总负责，年过半百的他勇于担当，经验丰富，指挥得力，全凭两条腿走泥路风里来雨里去；那时的老干部都是这样的。乡里还组织好几支巡逻队，日夜巡逻在圩堤上。

文化大革命年代菱塘人农业学大寨改天换地、围湖造田，在老菱塘镇北建起了备战圩和备荒圩两个圩，两个圩之间开了一条河，叫双庆河，寓意双双庆祝备战、备荒二圩建成之意。那个年代毛泽东主席提出过“备战、备荒、为人民”的战略口号。这双庆河北与高邮湖相通，建有船闸，连绵数里向南一直通到镇北的粮站码头为止，运粮船由此进出高邮湖。双庆河两岸还建有多座涵闸，是农田自流灌溉用的。遭遇连续十多天的大到暴雨，菱塘的高邮湖水位已达 9 米，高邮湖最高防洪水位是 10 米，警戒水位是 9.5 米，已快达警戒水位了，所以说形势相当严峻了。此时双庆河临湖的船闸早已关闭，沿岸的涵闸、临镇的码头都打上了坝头。我当年所在的食品站已建有冷库，改称为高邮第二食品加工厂，我时任办公室主任。办公室及食堂就建在粮站码头的公路东边。我们虽然看不到高邮湖的白浪滔天，但只要站在双庆河河堤上，也是满河大水，浪拍堤顶。我们和粮站两家都各自承担所属区域的叠加子堰的任务，就是用蛇皮袋装土一层层摞在靠河的河堤上，以挡住洪水，不使漫堤。

我记得那天整个上午虽不曾下雨，但彤云密布，黑沉沉的，乌压压的，就像天要塌下来一样。已到 11 点半，我为办公室主任是所有办公室人员走得最迟的，这是职业习惯使然。才准备关上办公室门，突然护堤巡逻队的一位干部急急匆匆走来找到我，说借个电话打一下。那时电话还是手摇电话机接通总机与对方通话的那种，自动拨号是以后的事。他接通了乡防汛总指挥乔乡长的电话，紧急汇报他们在离粮站码头北 500 米河东岸靠涵闸河堤上发现有水朝上涌漫，可能形成更大的管涌隐患，情况危急，请示

老家村子前面大约 300 米处有一条大河，叫南港河。是东西走向的，西边连着人字河，东边流入三阳河。三阳河在村子东边不远处，南北走向。在南港河流入三阳河的地方，形成了一个直角交汇的三岔口，在村子东南方向约莫一里路的地方。人们习惯就叫它三岔口。

听老人们讲，旧社会兵荒马乱年代，这荒郊野外的三岔口虽有行人经过，但无人敢在这里摆渡。直到解放初期来了一对葛姓老人，在这里支簰取鱼兼营摆渡。

据说这对老人老家是兴化西边乌巾荡的取鱼人，就在解放前攻打兴化城的时候，连家带口逃兵荒，撑着渔船来到东荡沟里安家。儿子媳妇替人家打短工，并租了几亩田种，就此安顿下来。东荡沟打地紧靠三阳河，向南约莫二三里路就是我们村子东南面的三岔口。老人是取鱼人，看中了这块地形是取鱼的好地方，于是就在这里支簰取鱼。在北岸背风向阳的圩埂下边搭起土坯茅草棚，过着守簰摆渡的生活。

我小时候在村里上学，早上背着书包，走到中街上，经常听到一位带有浓重兴化口音的老人卖鱼的叫卖声。他在中街上刚停下来，便有三三两两的中年妇女围着鱼簰子询问鱼的价钱。老人说：“大鱼二升米一斤，小鱼一升米一斤。”不一会儿，老人的鱼簰子便空了。

因为他们住的茅棚就在我们村里的田边，农忙时节男女劳力去那里干活，两位老人总是和大家热情地打招呼。劳动间隙休息时，男的总是到葛大爷那里抽一袋烟，女的去做点针线活，顺便与葛奶奶聊聊家常。如遇上忘带工具或是什么的，就去那里找个替代的……村上的人和他们相

又是一年秋风起，盆栽的辣椒红了。

我家养的花草很普通，其中一盆是辣椒，是朝天椒的一种。由于盆栽的原因，也没有施肥，三五株细茎，瘦瘦弱弱的样子，但每株都开花结果，结出的辣椒都昂首向天，挺有精神，应了“朝天”之名。

它们也同其他花草一样，见证着季节的轮回。花盆里，春天丢下几粒碎米粒大小的籽儿，吐露新芽，和着春风雨露生长；夏天开着细碎的白花，结出青涩的果子；金风玉露时节，早结的辣椒已经红熟，后结的辣椒也已经渐红。这种朝天椒个头不大，比白果（银杏）小些，细长些，像古代妇女头上的碧玉发簪，也一样的光滑可爱。这种椒，别看它小，辣劲很大，如煮一碗鱼，放一颗椒的三

管涌

□ 曹坚

在现场，只见那处河堤上有一个酒杯大的圆洞水直朝上冒，也不过几分钟时间吧，等乔乡长手拿对讲机（这是“市防指”特配的通讯工具）匆忙赶来时，这洞口已有小碗那么大了。对待管涌的最佳方案是趁洞口很小时即管涌初始阶段打下木桩，边打木桩边填土，越早越好，越快越好，否则管涌洞口越涌越大，堵不住就能溃堤。而堤下向东就是羽绒厂、服装厂、光明电缆厂等厂区和居民区，万一溃堤后果不堪设想。

危在旦夕，乔乡长从现场查看后来到我的办公室，边走边看就注意到两间仓库里堆放有基建用剩下来的木方。在防汛期间，防汛指挥部有权紧急征用单位和个人的器材以应急需。乔乡长随即与我要了我们厂长家里的电话号码（在这里就不点名道姓了，他人早作古了）。“老表呀（回民男性互称老表以示亲热）！涵闸处出现管涌，你能支持我们工作先借用你们厂里的木方用下？”我们这位领导是个官二代，自己又是个军转干部，不买任何人的账在乡里是出了名的，他以这是食品公司下拨的建材不敢挪用为托词推掉了。时间紧迫，乔乡长马上又来到粮站，粮站张主任就住在站里，听乡长一说，二话没讲，叫保管员打开仓库，立即安排站上几个杂工将圆木椽子扛到事发地并布置就地参与抢险。此时管涌洞口已漩有圆桶大了。于是赶紧打桩。一圈圈木桩打下后，管涌慢慢不再朝上涌。再向外加密打桩，再填土，再打夯加固，确保万无一失。经过半个多小时的齐心协力奋战，这处管涌终于被制伏，化险为夷，没有酿成后患。

抗洪防汛就是战斗，它考验着每一个人。战斗就得常备不懈、警钟长鸣，丝毫麻痹大意不得。隐患必须及时排除，要严防死守就得军事化行动，服从命令听指挥。等管涌险情排除后，我们单位又按乔乡长指示，由我带领食堂炊事人员和正在中饭后休息的几个库工，就地挖掉菜地里的土，用蛇皮袋装好运到河堤我们的防区，又加高了两层子堰。

也是那一年的 7 月 28 日，高邮人民弃小家、保大家，炸开了新民滩南坝和北坝实施泄洪。

渡口

□ 吴寿瑛

处得挺好的。后来我去三垛上中学，往返学校要走十五里土路，需要半天时间，三岔河渡口是必经之路。我们是学校的住宿生，临近初冬周末的一个下午，有几个同学发起放学后回家，我也想家，就和他们一起往回走。临近傍晚，走着走着天阴沉了下来，东北风也渐渐地刮大了，沿途的同学都有一个地到家了，最后只剩下我一个人来到渡口。这时天完全黑了，天上飘起了雪花，对面的茅屋只是一团黑影没有动静。我焦急而又无奈地大声喊着：“过河喔！”那声音嘶哑而带有哭腔。眼看天空雪花在增大，在焦急的等待中，看到屋里的灯亮了，又过了一会，听到老人的咳嗽声，他慢慢地划船过来。等我上船后，他说：“孩子，怎么这么晚才回来？”我上岸后谢过老人，就深一脚浅一脚地往家赶。

第二天中饭过后，我立即去学校，当走到渡口时，只见渡船两头系着两条粗粗的棕绳（因为棕绳耐水浸泡不容易烂掉），两边河岸边竖着两根粗木桩，那船两头的棕绳分别栓在两岸木桩上。老人对我说：“孩子，下次早晚回来就不用叫了，自己拖着绳子就可以渡河了。”我会心地笑着说：“谢谢爷爷，昨晚冒着风雪替我摆渡！”

葛大爷摆渡船舱里总是放着一个破旧的瓷钵子，过河人随便丢几个钱在里面，他从不计较多少。

一晃三年过去了，就在我快要毕业的初夏，我又一次回家途经渡口，发现葛大爷不在了，换了一个中年男子在这里看簰、摆渡。等我上了渡船，发现那男子双脚鞋子上面各钉了一块白布。

再以后，三岔口的鱼簰没了，而那两头系着绳子的渡船仍在河上漂着……

分之一，辣味正好，若放了一整颗，只能让湖南、四川等地嗜辣的人品尝了。

我家引种这种朝天椒有些年头了。往年，都是栽在地面上，它的好处是不择地势，屋檐下、青藤旁都可以种植，也不要栽多，几只株，就能结出一大堆玛瑙似的红果子。自家吃不完，就送人。家属在学校食堂当炊工那会儿，几百号师生都吃过我家的辣椒。家里腌制的辣椒还有呢，不能再种它了，但又怕它在我家消失，因此用花盆栽了玩，传传种。无心插柳柳成荫，哪晓得，这种椒比有些花好养多了。

现在，红红的果子依然亮相于枝头，混在其他开败的花草当中，让人有种万绿丛中一点红的感觉。

茨菰，各地都有，最好的出自故乡高邮。才入冬，南京菜场上，茨菰就大量上市了。大部分摊位，打的是“高邮茨菰”招牌；打此招牌好卖。

高邮人得天独厚，茨菰是他们舌尖上的美味佳肴。

最叫得响的，当属汪曾祺先生笔下的咸菜茨菰汤。汪老在《故乡的食物》里说，小时候，他们家一到下雪天，就喝咸菜茨菰汤。每当读到这一段文字，后辈同乡的我，尤感亲切。岂止汪老如此，我们这一辈亦如此。纷飞的大雪，热气腾腾的咸菜茨菰汤，这就是冬天的家，这就是冬天的故乡。此菜本是用来居家应急的，经汪老《故乡的食物》这么一渲染，现在大饭店居然也做，名声鹊起也。做此菜，得用高邮茨菰，否则，做不出汪老笔下那个味。在北京，汪老也做过咸菜茨菰汤，连他自己都不喜欢喝，一方水土养一方人！

茨菰烧肉，家常名菜，亦可上酒席。做茨菰烧肉，还得用高邮茨菰。高邮茨菰肉质紧而细，烧出来像栗子——不，高邮人说栗子是它孙子。如若用其他地方的茨菰，无论如何达不到这个效果。做茨菰烧肉，要小火慢炖，最终要把卤子烧粘了。唯有这样，吃肉才能品出茨菰味，吃茨菰才能闻到肉香。

茨菰炒大蒜，既简单，又实惠。茨菰切成片，大蒜切二寸长。先爆炒茨菰片，分把多钟即可。后放酱油，加少许冷水，

某书社这样评说民国以来文人的美食文章：Z 先生冷峻，L 先生一脸吃货相，Z 女士矫情洋气……汪曾祺先生则是娓娓道来，别有风味地流露出淡淡的文化气味，都是寻常吃话，读来却是不厌。

我不能完全苟同对其他先生女士的评价，却由衷认可对汪先生文字的赞美。很多遍读他的谈吃聊喝，精神的愉悦放松与感官的如饥似渴总是奇妙地交织共振。特别是《故乡的食物》一章，乡愁与乡情烘托得恰到好处，亦把“口腹之美和高雅文学拉得最近”。

此次到汪先生的家乡高邮，主要是参观“汪曾祺纪念馆”和探访他的故居。听说高邮开了一家名曰“汪味馆”的文化主题餐厅，高邮的文友还要请我们去撮一顿。受邀当然兴奋，我听了还是有点吃惊的：汪味是什么？天下美味集大成啊！老先生走过多少地方，吃过多少美食，又写过多少美文，谁有这个胆量，把“汪味”二字挂在门楣上来招徕食客？也恐怕只有在高邮本土才有这个资本。

汪味是很平民化，烟火味十足的，汪味馆进进出出的也理应是平头百姓芸芸众生居多，当然，还包括几百里外颠颠而来的我们这个蹭一顿先生的饭菜呀。

汪味馆坐落在不是很热闹的地方。尽管深秋的晚上冷雨嗖嗖，生意还是相当好。一进门，举目可见汪先生的像，永远是那么生活化的样子。见之，我就想到了与他酷似的长子汪朗先生。前年汪朗到合肥，他与苏北熟捻，我们几个在一个朋友不甚整洁的家里招待他。三个女汪迷很兴奋，忙得不亦乐乎，做了几道山寨版的徽菜隆重推出。汪朗吃得挺高兴，我真怕露了馅；要知道，老先生祖上也是徽州的，赫赫有名的越国公汪华的子孙，我们还算是乡亲！大家喝着酒，聊着老先

上世纪六十年代的“三年自然灾害”时期，是个物质非常匮乏的年代。老百姓的主食几乎吃不到米面，只好用野菜、树叶、山芋藤、萝卜缨子等植物来充饥度日。能吃上大麦糝子粥或皮糠饼，就算不错的了。人们在饥荒、疾病的死亡线上挣扎，被饿死、得黄肿病死的人不计其数。在那种艰难困苦的惨景下，高邮当时的茶食店里尚能卖着一种面饼，自然显得十分稀罕与奢侈。所以，人们不约而同地管它叫“高级饼子”。

在我的记忆里，“高级饼子”也就如同烧饼一般大小，圆圆的像个月亮；有光面儿的，也有在其上面粘上些白砂糖的；吃到嘴里甜松绵软，回味悠长。那当儿，吃上它，无不感到是一种充饥解馋、十分难得的高级享受……然而，条件稍好一点的人掏几分钱去茶食店买个饼时，根本不会料到刚走出店门，就遭饥饿难耐又身无分文的穷汉如闪电般抢走，一

高邮茨菰

□ 朱桂明

烈且带一点点苦。就是这一点点苦，使得它更加诱人——用来吃饭，下饭；用来喝酒，下酒。任何地方的茨菰都“苦”，不“苦”就不是茨菰。当然，这里的“苦”要有度，“微苦”最好。高邮茨菰，苦味最温和。如若用其他地方的茨菰来炒大蒜，茨菰味浓烈，苦味也浓烈，那就很难吃了。吃茨菰炒大蒜，让我明白了这个道理，那就是恰到好处的“苦”，也是一种美味。人活世上，吃点苦好。

茨菰片烧各种荤汤，可以盖腥气味。茨菰片炒大咸菜，早晚佐粥，极佳。

入冬以后，天气多变。家中放点茨菰，有备无患，下雨落雪有菜吃。茨菰耐放，放个十天半月都没事。买茨菰，一定要买高邮茨菰。高邮茨菰，外表有着自己的特点。汪老曾画过一幅画，画的就是茨菰和荸荠。这画比专业画家还画得好，就好在那几个茨菰上。你看它们，个头小小的，嘴子尖尖的，秀气。它们身着青白色的外衣，非常有精神。——哦，画的是咱高邮茨菰！汪老喜欢喝故乡的咸菜茨菰汤，心中早有原物。原物就比其他地方的同类漂亮，想画不美都难。

记住了高邮茨菰的外表特点，这样，你就不买错。

生生前的趣事、逸事，多与吃喝有关。饭后喝茶，望着坐在沙发上悠哉吸烟的汪朗，举止动作，一招一式，我感叹：真是先生最好的

作品啊！

可眼下，我们在汪味馆，是再没有办法吃到汪先生亲力亲为的作品了，它们已经成为绝响，留在那雅致平和的文字里让我们一遍遍地去咀嚼，愈发余味悠长。感谢高邮本地的几位朋友，几天前就在操办这一桌菜肴，细细推敲，反复斟酌，力求接近“汪味”而不游离。我至今手头还存有当晚的菜单：汪味十碟、汪氏汽锅鸡、干贝萝卜头、维扬大煮干丝、雪菜虎头鲨、咸菜煮杂鱼、鸡枞菌滑牛肉丝……除凉菜外，总计十八道菜，估计后堂也是使出了十八般“武艺”，做得色可撩眼，香可怡鼻，味可开胃。我们一个吃得眉开眼笑，啧啧称好；当然，吃相也是相当文雅，举止亦得体大方，与淮扬菜的风格相得益彰；“汪迷”无论真伪，也皆是文化状形，时不时还能暂停两颊的咀嚼肌，嘴出妙语，口吐莲花。

面对一桌水陆杂陈，我又矫情起来，倘若全用《故乡的食物》里的十几样食材，按先生文中所写照葫芦画瓢做一席，又该如何？菜名当然也要土得掉渣：焦屑、咸菜茨菰汤、螺蛳……也有些字很古的，电脑里都找不到。现在的菜名可是富贵风光：子龙脱袍、日月同辉、燕归来、泉水绣球菌……想想也是，开饭店菜名是很讲究的，即便是几段玉米、几块红薯，也要弄个“五谷丰登”的名头呀！那道著名的塞肉回锅油条，可是先生的得意之作，“说起来也简单，只需将油条切成一寸左右的段子，掏出瓢子，塞入肉蓉、葱花、榨菜末，下锅一炸，酥脆香溢”，席上有，很好吃，可菜单上是哪一道呢？一问，与“汪豆腐”一起构成了“日月同辉”。窃以为，还是本名更响亮，那可是“嚼之声动十里人”的啦！

气狼吞虎咽。有时，气不过的买饼人反应过来之后，眼疾手快地还能夺回那么一小块，且把抢饼的骂了个狗血喷头。行人见状，既痛恨，又

同情，只好劝被抢者说：“算啦，算啦……”后来，夺饼之战仍不断上演。你猜谁赢了？竟然是抢手。他们抢到饼之后，霎时当着买饼人的面对饼吐上一口唾沫；饼主人见之，一阵恶心，无奈地重买或快快地走开……

几年之后，我读初中。虽然“三年自然灾害”已经熬了过去，生活条件有所好转，但“高级饼子”仍居大雅之堂，且未更名换姓，时而成为馈赠亲友之礼品。我和沈建国同学常在上午一两节课之后，悄悄溜出校门，喜滋滋地买饼，边走边吃，谈笑风生……愉快地度过了那段有“高级饼子”陪伴的美好时光。

不知道从什么时候起，“高级饼子”不见了踪影。

高邮寻“汪味”记

□ 许若齐

可眼下，我们在汪味馆，是再没有办法吃到汪先生亲力亲为的作品了，它们已经成为绝响，留在那雅致平和的文字里让我们一遍遍地去咀嚼，愈发余味悠长。感谢高邮本地的几位朋友，几天前就在操办这一桌菜肴，细细推敲，反复斟酌，力求接近“汪味”而不游离。我至今手头还存有当晚的菜单：汪味十碟、汪氏汽锅鸡、干贝萝卜头、维扬大煮干丝、雪菜虎头鲨、咸菜煮杂鱼、鸡枞菌滑牛肉丝……除凉菜外，总计十八道菜，估计后堂也是使出了十八般“武艺”，做得色可撩眼，香可怡鼻，味可开胃。我们一个吃得眉开眼笑，啧啧称好；当然，吃相也是相当文雅，举止亦得体大方，与淮扬菜的风格相得益彰；“汪迷”无论真伪，也皆是文化状形，时不时还能暂停两颊的咀嚼肌，嘴出妙语，口吐莲花。

面对一桌水陆杂陈，我又矫情起来，倘若全用《故乡的食物》里的十几样食材，按先生文中所写照葫芦画瓢做一席，又该如何？菜名当然也要土得掉渣：焦屑、咸菜茨菰汤、螺蛳……也有些字很古的，电脑里都找不到。现在的菜名可是富贵风光：子龙脱袍、日月同辉、燕归来、泉水绣球菌……想想也是，开饭店菜名是很讲究的，即便是几段玉米、几块红薯，也要弄个“五谷丰登”的名头呀！那道著名的塞肉回锅油条，可是先生的得意之作，“说起来也简单，只需将油条切成一寸左右的段子，掏出瓢子，塞入肉蓉、葱花、榨菜末，下锅一炸，酥脆香溢”，席上有，很好吃，可菜单上是哪一道呢？一问，与“汪豆腐”一起构成了“日月同辉”。窃以为，还是本名更响亮，那可是“嚼之声动十里人”的啦！

可眼下，我们在汪味馆，是再没有办法吃到汪先生亲力亲为的作品了，它们已经成为绝响，留在那雅致平和的文字里让我们一遍遍地去咀嚼，愈发余味悠长。感谢高邮本地的几位朋友，几天前就在操办这一桌菜肴，细细推敲，反复斟酌，力求接近“汪味”而不游离。我至今手头还存有当晚的菜单：汪味十碟、汪氏汽锅鸡、干贝萝卜头、维扬大煮干丝、雪菜虎头鲨、咸菜煮杂鱼、鸡枞菌滑牛肉丝……除凉菜外，总计十八道菜，估计后堂也是使出了十八般“武艺”，做得色可撩眼，香可怡鼻，味可开胃。我们一个吃得眉开眼笑，啧啧称好；当然，吃相也是相当文雅，举止亦得体大方，与淮扬菜的风格相得益彰；“汪迷”无论真伪，也皆是文化状形，时不时还能暂停两颊的咀嚼肌，嘴出妙语，口吐莲花。

高级饼子

□ 王春

气狼吞虎咽。有时，气不过的买饼人反应过来之后，眼疾手快地还能夺回那么一小块，且把抢饼的骂了个狗血喷头。行人见状，既痛恨，又

同情，只好劝被抢者说：“算啦，算啦……”后来，夺饼之战仍不断上演。你猜谁赢了？竟然是抢手。他们抢到饼之后，霎时当着买饼人的面对饼吐上一口唾沫；饼主人见之，一阵恶心，无奈地重买或快快地走开……

几年之后，我读初中。虽然“三年自然灾害”已经熬了过去，生活条件有所好转，但“高级饼子”仍居大雅之堂，且未更名换姓，时而成为馈赠亲友之礼品。我和沈建国同学常在上午一两节课之后，悄悄溜出校门，喜滋滋地买饼，边走边吃，谈笑风生……愉快地度过了那段有“高级饼子”陪伴的美好时光。

不知道从什么时候起，“高级饼子”不见了踪影。