



我的家乡董潭已有一千多年的历史。董潭距高邮城约五十公里，与兴化市相邻，和繁华喧嚣的都市相比，这里更显古朴与自然。董潭水资源丰富，村民们靠水吃水，近年来，村里大力发展水产养殖业，开发鱼塘、蟹塘、虾塘、荷藕塘近万亩。如今的董潭面貌一新，荷塘荷叶片片，鱼塘鱼虾满池，是名副其实的生态村，良好的生态环境和娴静的自然风光令凡是去过董潭的人都感觉赏心悦目，流连忘返。

谈到家乡，自然就想到家乡的味道。家乡的美食首先当然要数这水里游的，清炒螺蛳、红烧小杂鱼、清蒸大闸蟹、麻辣小龙虾，若是您来对了季节，可以做上一席全鱼宴，泥鳅、昂刺、黄鲞、甲鱼，当然必须全部野生才够美味，无需浓墨重彩，稍作烹调，就能品尝到海鲜特有的原汁原味。

从小到大，在我的记忆里，家乡的美食很多，今天说说那几样难忘的味道。

肉坨子：肉坨子实际是肉圆，在苏北一带比较常见，但做法各有不同。他乡的肉圆，我实在瞧不上。董潭的肉圆做法简单，肉要选现杀淮猪前腿夹心肉，横竖切成肉丁，再斩成肉糜，这是一个漫长的过程。接下来就更是体力活了。将斩好的肉糜放在桶里顺时针方向搅动，经过七七四十九圈，九九八十一转，直到起粘为止。搅好的肉糜搓揉成团，及时下油锅，炸至表面金黄色，再经过浓汤煨烧就可以装盘上桌了。肉坨子可是当年“苏北六大碗”里的压轴硬菜。小时候的记忆里，只有到了过年才会闻得到这飘香的肉圆味。

豆腐羹：豆腐羹因豆腐软嫩，汤鲜味美，营养丰富，成本低廉，得到人们的喜爱。首先要选董潭老豆腐坊出产的嫩豆腐，其制作豆腐的过程也是很有讲究的。当年收获的黄豆在水里泡上一夜，加上水放在磨盘里磨，磨出一桶一桶的生豆浆，再放到锅里煮，然后兑入盐卤凝固成豆腐脑，再压榨出一部分水分，这样就做出鲜美可口的豆腐了。选取最嫩的豆腐切成小丁，配上鸭血和猪油渣碎末，

“连万顺是东街一家酱园。”汪曾祺笔下的《茶干》一文中如此写道。连万顺曾是高邮城颇有实力且经营有方的酱园店。老板叫连增祥，字吉五，在家排行老大，人称连老大。店址为现在的如意泉浴室。来说说连老板及其后人的那些事。

连老大善经营的核心部分，为“用人不疑，疑人不用，扬其所长，和睦共事”。他不是甩手掌柜，但店里日常事务都交给一个外地人宣福海掌管，从而换来了宣管事对老板的忠义。有一位专门向全城各个酱园送新鲜茶干的陈师傅，每天一大早出去，下午一点多才回来。连老大经常叮嘱厨房：“要给陈师傅留好饭菜。”偏偏一次只吃了“泡锅巴”，连老大很生气，查清原因，才知道是中午突然来了人，饭菜都吃完了。为此，这位平时都是和大家吃一样饭菜的老板特意向陈师傅打了招呼。每年除夕，要忙到很晚才能吃年夜饭，连老大中间都安排好“接顿子”。吃年夜饭时，还给每人发“欢喜钱”。

读过汪曾祺《异秉》的人，都知道有一个叫张汉轩的人，是连万顺的亲戚兼食客。这是小说家言。事实是因为张汉轩救了连老大的命。张汉轩是一位知识面宽、颇有胆识的中年汉子，江都人。一次，他与连老大大同乘一条帮船来高邮。有两个人要对连老大实施抢劫，帮船上其他人吓坏了。就在这时，并不认识连老大的张汉轩挺身而出，冲上船头，厉声喝道：“你们如果劫财害命，我就把船掀翻。”两个“旱鸭子”歹徒站立不稳，唯恐摔下河，连呼：“小的不敢！”连老大夸张汉轩有胆识、善智谋，是个能

周末，与妻儿驱车回老家。一路上杨柳轻舞，煦风拂面；油菜花的淡淡馨香，扑鼻而来。放眼望去，金黄色的花儿铺满田野，将大地渲染得一片金黄。

在儿子兴奋的叫声中，我们将车停在路边，迈入那金黄色的海洋。细细看去，朵朵黄花，渐次绽开。有的还是花骨朵儿，披着青色的外衣，仿佛即将诞生的婴儿，正在积蓄着力量，时刻准备来到这个世间；有的刚开了一半，半遮半掩地吐出一两片黄色的花瓣，宛若含羞的少女，正偷偷看着外面的世界；还有的则早已绽放，散发出淡淡的清香，令人沉醉。

伸手轻抚，淡黄色的花粉沾满双手，滑滑的、嫩嫩的。一时间，儿时的记忆如开了闸的水，喷涌而出。

上世纪八十年代，油菜花陪伴着我们的童年。那时候，我们总是三五成群，一头扎进油菜花丛中：要么玩捉迷藏、抓特务的游戏，弄得浑身都是花粉，惹来蜜蜂的追逐；要么手持自制的捕蜂器，捕捉飞舞的蜜蜂，装在瓶中，再放入两朵菜花，养上一两天；要么在玩累了的时候，并排躺在花丛中，胡乱畅想着未来。童年的时光，总是快乐而又无忧无虑的，让人毕生难忘。

孩子们的乐趣，大人似乎永远都不懂。正如乾隆皇帝诗云：“黄萼裳裳绿叶稠，千村欣卜榨新油。爱他生计资民用，不是闲花野草流。”望着无边的油菜花，大人们总是盘算着今年有多少

孟城驛

油锅中翻炒，放入适量的鸡汤煮沸，红薯淀粉勾芡，再淋入香油，撒上香菜末，一碗地道的豆腐羹就做成了。

菜花蛋：顾名思义就是在油菜花开放的季节生下的鸭蛋。清明前后，河沟港汉，湖泊荡滩，到处可见赶鸭人的身影。水乡的麻鸭经过几十天的撒泼流浪，个个吃得丰腴健硕，这时候生出的蛋口感是一年之中最好的。偶尔会有几只个头特别大的，那便是双黄蛋。经过农家古法腌制后的鸭蛋蛋白白皙、蛋黄红嫩，不腥不腻、口感独特，自然成为寻常百姓家的席上珍品。

插酥烧饼：董潭村瞭望台下面有一家烧饼店，小时候总喜欢围在那里。店老板曹福祥总是朝我们唠叨：“回家跟大人拿钱来买。”那时候小孩想弄点零花钱可不容易，我们也只能闻闻味道咽咽口水了。刚出炉的烧饼香气扑鼻，咬上一口，外酥内软，嘎嘣脆响。插酥烧饼要经过多道工序。一团圆疙瘩被反复揉搓，加工成一层又一层的面饼，有点类似千层饼，饼里裹进酥糖，然后在饼的正面洒上白芝麻，饼的反面沾上凉水，迅速地贴进自制的烤炉里，文火烤制几分钟，喷香可口的插酥烧饼就出炉了。曹福祥老人已经去世多年，他家插酥烧饼的技艺也已失传了。偶然我也买过烤炉烧饼，虽然做法差之毫厘，卖相也有几分相似，但口味有些山寨，吃不出当年那走心的味道。

熏烧：在那个数月不见荤腥的年头，熏烧卤菜这类美味佳肴是一般人不敢多想的。赵洪济制作卤菜在董潭是头一个，十里八村远近闻名，猪头肉、盐水鹅、鹅杂、素鸡是必不可少的招牌菜。熏烧加工过程比较复杂耗时。先把食材焯水去味，再放进盛满“祖传秘方”的大锅中小火卤煮，整个过程需要大半天时间。小的时候喜欢围着熏烧铺，闻着那味道，就觉得特别提神过瘾。倘若小伙伴们谁家吃了熏烧，出门的时候就会故意把嘴唇抹得很油，在大家面前炫耀一番。家里如果来了客人，自然少不了光顾熏烧铺，大人安排我去买几个卤菜，我会要求老板多放些汤汁和佐料，只有这样，在路上偷偷吃上几块才不会被发现。

人，为了报答救命之恩，便将他带回家里，成为酱园店一员。

连敦寿是连老大的儿子。解放前，连敦寿对经营之道，真精。采购都是他去，从未进过假货。在店里，也是行家里手。他只要用脚踢一下酱缸，就能知道成色质量，何时可以出酱。正因为敦寿有经营头脑，故解放前连老大就让他接班。敦寿的弟弟同寿则分到了不多的田地。

解放了，敦寿的日子却一落千丈，从一个小老板变成了“反动资本家”。上世纪五十年代靠家里积蓄、工资、公私合营后的股息，日子还能凑合着过。敦寿为人耿直敦厚，从不吝啬，喜交朋友。文革时期，整天拉板车、送货到各个门点的敦寿与“四类分子”张寒梅成了好友。敦寿除了完成自己的送货任务外，还帮瘦巴巴的张寒梅拉板车，由寒梅在后面推。直到改革开放春风骀荡，才将连、张二人的“帽子”一阵风吹掉了。

连敦寿有四女一子，四女一岁一个，分别是连明、连锦、连琴、连智，儿子长太。连琴的两个姐姐未上完初中，都下乡当了知青。连明结婚都未办酒，连锦在家时帮助母亲卖熏烧，家里家外都是一把手。改革开放的新时代，他们都过上了小康生活，年年旅游，带敦寿游览过沪、宁、杭，乃至柳州，

连敦寿晚年，将家里藏着的一块金砖化成项链、戒指，均等地分给子女，并做了公证。他虽有重男轻女的思想，处理家务却一视同仁。

收成，留下一些榨油，再卖掉一些，换些家用回来。

油菜收割时，田野里顿时热闹起来：女人们手持镰刀，轻盈而快捷地收割着，留下身后一堆又一堆的油菜；男人们强健而有力地担着油菜，喊着号子比着步子，挑到打谷场，再密集地铺排开来。这时，孩子们也派上了用场，撒着脚丫，哼着曲儿，在油菜秆上来回奔跑着，一趟又一趟，渐渐地，油菜的角果被踩裂，又黑又圆的小菜籽便流溢出来了。

等菜籽都剥离后，大人将油菜秆一束束捆好，再整整齐齐地码起来，以备平时生火做饭所需。菜籽则归拢成一堆，先过筛，筛去泥巴、杂草，再晒几日后，方储存起来。

农闲时，大人们互相吆喝着，肩上挎着硕大的油壶，挑着油菜籽，赶到集镇上去榨油。出油的时候，鼻子狠狠地嗅着诱人的油香，一边忙不迭地灌到油壶里，唯恐漏出一星半点。等回到家，女人们早就站在锅旁，翘首期待着男人担子上的菜油，急切地倾倒少许到锅里。顿时，伴随着晚饭的炊烟，家家户户都飘逸着浓浓的油香。

在那个物质匮乏的年代，三月不知肉味都是常事。因为有了这些菜油，农家的锅碗里才有了令人嘴馋的油花，我们也才能够健康地成长。

油菜黄，菜油香。

汪曾祺《昙花鹤和鬼火》里的主人公是李小龙，《晚饭花》里的主人公又是李小龙。

《晚饭花》开门见山地介绍：“李小龙的家住在李家巷。这是一条南北向的巷子，相当宽，可以并排走两辆黄包车，但是不长，巷子里只有几户人家。”我是东大街上的人，一看就知道，汪老笔下的李家巷即科甲巷，李小龙即汪曾祺。是的，科甲巷在人民路上算是比较宽的一条巷子，北端与人民路相接，巷子南首就是螺蛳坝，拐角第一家就是《鱼》中的庞(唐)家肉案，螺蛳坝西边的河叫臭河边，坝的东边则叫越塘。

巷北首西侧陈家“有好几棵大石榴，比房檐还高，开花的时候，一院子都是红通通的。结的石榴很大，垂在树枝上，一直到过年下雪时才剪下来。陈家往南，直到巷子的南口，都是李家的房子。”说明李家的地盘大，房子多，几乎占了巷子的半边。东大街一带像汪宅这样的大户不多。

汪曾祺在《我的家》中的描述也印证了这一点：“我们的那个家是不算小的，我的家大门在科甲巷……而在西边的竺家巷有一个后门。我的家即在这两条巷子之间。临街是铺面。我们的家在这些店铺后面，占地多少平方米我不知道，但总是不小的。”

晚饭花就是野茉莉。因为是在黄昏时开花，晚饭前后开得最为热闹，故又名晚饭花。晚饭花，一个富有诗意的花名，做了汪曾祺这篇微型小说的题目，于是这篇散文化的小说也就有了诗意，有了别样的情致，令人回味无穷。

这篇散文化的微型小说，仅一千多字，没有复杂曲折故事情节，没有激烈的矛盾冲突，没有花前月下的缠绵与情爱，没有信誓旦旦的海誓山盟，也没有那种皆大欢喜的大团圆的结局。它的语言，带有一种散文诗的味道，平淡之中有情致，耐人咀嚼。

小说的情节很简单，也只写了两个人物：李小龙和王玉英。他们住在同一个巷子里。李小龙暗恋着王玉英。每天放学，他都要经过王玉英家的大门外，“他都看见王玉英”。看看傍晚开得很旺盛的晚饭花，看看“坐在晚饭花前做针线”的王玉英，“这是李小龙的黄昏，要是没有王玉英，黄昏就不成为黄昏了。”“李小龙很喜欢王玉英，因为王玉英好看。王

李小龙的黄昏

□ 姚维儒

玉英长得很黑，但是两只眼睛很亮，牙很白。玉英有一个很好看的身子。红花、绿叶、黑黑的脸，明亮的眼睛、白的牙，这是李小龙天天看的一张照片。”可见，李小龙对于男女的情爱已经有了朦胧的感觉，他喜欢玉英，暗恋玉英，遗憾的是他的这种单恋并不执着，并不热烈，既没有语言上的表白或者暗示，也没有付诸于实际的任何行动，他只是每天放学路过时看看那静坐在天井里的他喜欢的女孩子，若无其事地默默地度过一个又一个黄昏。他们门不当，户不对，李小龙身为李家的大少爷，而玉英出生卑微，自然是走不到一起的，这一点李小龙自己也十分清楚，但爱美之心，人皆有之。李小龙只是喜欢玉英的“好看”而已，注定不会碰撞出火花来。

被暗恋的王玉英呢，她丝毫也未察觉日日从她门前经过的男孩的心事，也只是日复一日地做着针线，在晚饭花前打发着平静的一成不变的生活。她知道自己“已经许了人家，她的未婚夫是钱老五”。她明明知道钱老五名声不好，人家的议论也传到了她的耳朵里，“连李小龙也都听说了嘛，”可她没有表示反抗，而是默许了这门亲事，她“相信她嫁过去，他就会改好的”。“有一天，一顶花轿把王玉英抬走了。”结婚后，钱老五并没有变好，她只得自食其果。她似乎是平静地接受了命运的安排。

“晚饭花还在开着。李小龙放学回家，路过臭河边，看见王玉英在钱老五家门前的河边淘米，只看见一个背影，她头上戴着红花。”

“李小龙觉得王玉英不该出嫁，不该嫁给钱老五。”

“这世界上再也没有原来的王玉英了。”

这个结尾写出了李小龙的遗憾，也写出了王玉英的默默承受；李小龙“很气愤”，为玉英惋惜，也为自己惋惜，不能够天天看到玉英的身影了。

这篇微型小说，言近旨远，辞约意丰，其意蕴是难以一言以蔽之的。

《晚饭花》很短，很美，很真实，它是一篇短篇小说，也是一首长诗，一首意味深长的歌。

喜食蚕豆

□ 王定红

我特别喜欢吃蚕豆，从立夏吃到小满，百吃不厌；从今年吃到来年，情有独钟。立夏时节，刚上市的蚕豆是我的最爱。去了壳的蚕豆，新鲜水嫩，碧绿如玉，圆润温婉，加上特有的淡淡的豆香，刺激着你的味蕾，这时的蚕豆最合适清炒。一碗翡翠般的蚕豆，倒入油锅里爆炒，加入少许盐，很快出锅。洁白光亮的瓷盘，衬托着一粒粒油光滑亮的碧珠，煞是好看。忍不住拈一粒放在嘴里，连着皮一起嚼，那叫一个鲜嫩、软绵，还没等到开饭，一盘清炒蚕豆就下肚一半了。

地里的蚕豆一天一个样，这样的口福没享几天，蚕豆逐渐饱满丰润起来。此时家家户户餐桌上必不可少的应时菜就是蚕豆炒咸菜。蚕豆的香糯和咸菜的鲜咸经过油浸与大火的炒、焖充分地融合在一起，真是妙不可言。中午，蚕豆可以下酒，有嚼头；早晚，咸菜就口热粥，鲜美、爽口。

就在人们的眼皮底下，口舌之中，意犹未尽之时，蚕豆开始老了。这时食蚕豆须去皮，剥成蚕豆仁。我最喜欢用翠绿的蚕豆瓣烧汤了。一只鸡蛋，一把豆瓣，一勺雪里蕻，一撮香菜或葱花，可以做成一碗豆羹雪菜蛋花汤。且不说这汤不油腻多清口，单看那丝丝缕缕的蛋花中漂浮着点点碧玉般的豆瓣，就足以让人胃口大开。

我至今还清楚地记得，我们儿时，就盼望着蚕豆快点老，在帮大人剥蚕豆时，一旦发现蚕豆嘴有黑线了，就大声喊：“蚕豆老了！蚕豆老了！”于是，我们姐妹就顺理成章地拿来针和线，把蚕豆一粒一粒地串在一起，就像老和

它的菜一起烧，但没有放在饭锅里蒸的品相好。好不容易等到饭后，我们姐妹每人胸前挂一串“佛珠”，就出门显摆去了。我们一边玩一边拽着蚕豆吃，大人们并不知道，我们有多兴奋。因为，我们平时没有零花钱，更不会有吊人馋瘾的零食。

小满时节一到，蚕豆荚倏地就老许多了，老到没有了水分，只有晒老蚕豆的份了。这时，把晒干的蚕豆储存起来，等到夏至时刻，吃“时蚕豆”。据说，夏至吃时蚕豆，会交好时运的。于是，我又盼望着夏至的到来。盛夏时节，把老蚕豆放在铁锅里炒，炒到外皮焦黄里面七八分熟时，再加水和盐煮熟。出锅时，放几个拍碎的蒜瓣，真算得上一款下粥的美味小菜。我还记得，在那年月，等到岁末年初蔬菜不济时，把晒干的蚕豆用水泡软并出点芽了，用剪刀在蚕豆上剪一刀，便煮成五香烂蚕豆，既当菜又解馋。过年时，很少人家有葵花、花生，谁家能给来拜年的孩子一把炸开花的蚕豆，就真叫人羡慕不已了。妈妈总是不忘在过年的时候炸些蚕豆，任凭我们兄妹嚼得咯嘣咯嘣响，还说固牙，对牙的发育有好处呢。

现在家家有冰箱，人们一年四季都可吃上鲜嫩可口的蚕豆。在农村的婆婆，每年都将去壳的鲜嫩蚕豆或剥壳去皮的蚕豆瓣分袋包装，放入冰箱速冻好后带给我。我现在可随时拿出一袋，或炒或烧，随节令更换菜谱，满足我的口舌之需和精神享受。