



人文版《汪曾祺全集》诗联拾遗

□ 金实秋

人民文学出版社2019年出版的《汪曾祺全集》十二卷本,较之北京师范大学出版社1998年的《汪曾祺全集》八卷本,诗联作品的收入大为扩容,这是非常难得的,其编辑之辛劳可想而知,值得点赞!笔者长期关注汪曾祺诗联的搜罗与研究,日前翻检全集杂著卷,发现仍有一些诗联失收,未免有遗珠之憾。现仅就手头积累资料稍作整理,将此佚诗一首、佚联十七副奉读者分享。由于辗转传抄,或有讹误,恳请诸君指谬匡正,如有增补,则更为庆幸矣!

- 1.题花果山
满纸荒唐西游记,
太虚幻境花果山。
撰于1983年11月,见陈武《汪曾祺和花果山》,刊陈武《读汪小札》,广陵书社2017年版。
- 2.徐州放鹤亭口占
放鹤亭犹在,
鹤飞何处山。
山下多来者,
常怀苏子瞻。
撰于1983年12月2日,见墨迹。
- 3.秋海棠图题词
但得秋光好,
何辞白发新。
撰于1986年岁暮,见墨迹。
- 4.赠彭荆风
心情同五柳,
足迹遍三迤。
撰于1987年4月,见彭荆风《忆汪曾祺》,刊彭鸽子2018年3月25日博文《幸运的邂逅》。
- 5.题《滇池》
眼空五百里,
笔纵一千年。
撰于1987年4月,见晓雪《恋翠湖》,刊杨森主编之《翠湖春晓》,云南民族出版社2001年版。
- 6.桂林即兴口占
桂林洞山水,
湖菜色味香。
撰于1987年6月,见车欣欣《思慕文狐久知音——彭匈汪曾祺廿年笔墨情缘》,刊2007年6月2日《广西新闻网南国早报》。
- 7.题严子陵钓台
沉潭千尺钓,
万古一羊裘。
撰于1988年5月,见墨迹。
- 8.无题
五朝宫阙三千里,
一代风华九十年。
撰于1989年3月,见墨迹。当与西南联大相关。

故园水乡,河汉纵横,碧波荡漾,物产丰富,饱人胃脘。幼年家境贫乏,但餐桌上总不缺河鲜美味。不过,想要尝鲜,必先得费一般力气,鱼要钓,抓,虾得网,捞,河蚌也得下到河底去拾。但有一样河鲜得来颇为轻松,就是螺蛳。

清明一过,天气转热,螺蛳从休眠中苏醒,从泥土中爬出。清晨,到码头水泥板下一摸,就是一把螺蛳。到旁边的船沿一搵,又是一把。再到河边浅水处信手抓几把,筛去泥土,又是一捧。很快,就够烧一碗了。

螺蛳出水后,先放清水里养一养,滴几滴香油,让它把泥渣吐出来。清理螺蛳也较简单,用剪刀或老虎钳夹掉尾部的两三条螺纹即可。这其实很有学问,夹掉多了,螺肉就会漏出来;夹掉少了,吸起来费劲。烹饪螺蛳亦不难,油锅加入葱、姜、蒜爆香,倒入螺蛳,猛火爆炒,再加盐、酱油、辣椒等家常调料佐味。待锅铲上沾有大量螺蛳膜盖,加水,盖锅盖,焖煮片刻。揭开锅盖时,一阵阵浓烈的鲜香直钻口鼻,勾人馋虫。

夏日傍晚,我与父亲将饭桌搬到屋外,比赛似的吮吸螺蛳。饕餮之余,又不住地点评今日螺蛳的口味——辣椒放得有点多了、再淡点就好了、应该多焖会儿再出锅的。母亲投来白眼,我俩立即噤声,低头继续吮吸。一口吸不上,就用筷子把螺肉往里面戳一戳,再猛地一吸。再吸不上,就只能借助牙签或缝被针了。曾见有人怕麻烦,吃螺蛳全程用牙签挑,真是大煞风景。

螺蛳是水乡常见物,然高邮的螺蛳尤为著名。其一,相传高邮盛产双黄鸭蛋就

螺蛳之思

□ 颜兴林

是因为高邮鸭常吃湖泊河泽里的螺蛳。其二,我在杭州工作时,坐大客车去杭州,司机经常携带上百斤螺蛳,说是长兴的饭店老板要的。长兴亦是水乡,境内亦不乏河泽溪涧,为何偏要高邮的螺蛳呢?想来高邮螺蛳必有出众之处。

我在杭州时,却从未吃过螺蛳,也不曾在菜场见到过螺蛳。也许是衣着光鲜的都市人嫌吃起来太麻烦,损仪态吧。平心而论,杭州饮食实在乏善可陈,这应该是原因之一。

居杭州期间,父亲突患重病,我请假带他四处求医。他自知回天乏术,一心回乡,我便让他到高邮医院保守治疗。住院期间,因不停地化疗放疗,他胃口大损,对鱼肉皆提不起兴趣,身体也渐渐乏力。一日傍晚,与他出外散步,他忽然眼睛一亮,抖擞了精神,说:“螺蛳。”我正诧异,就闻到一股熟悉的香味,循味望去,一个老汉推着车子正在叫卖螺蛳。我赶紧过去,买了两斤,与父亲坐在路旁,争先恐后地吮吸,就像当年那般。吃完,父亲闭上眼睛,脸上露出了久违的微笑,那一刻他忘记了病痛,忘记了一切。

父亲临终时,只能喝水维持生命,巨大的疼痛让他终日呻吟,神志不清。突然一天清晨,他睁大了眼睛,像刚睡醒一样,对我说:“我想吃螺蛳。”我焦急欲哭,寒冬腊月,上哪里找螺蛳呢!几天后,父亲离世。

今年清明节后,我回乡工作。偶与同事小聚,侍者端上一盘螺蛳,顿时心潮澎湃。顾不得形象,不怕烫手,捻了一个就吸,闭上眼睛,万般思绪上心头。

- 9.赠毕玉堂
狂呼日珥,
静写兰心。
撰于1991年2月,见毕玉堂《汪曾祺在泰山》,刊毕玉堂《行者歌于途》,中国文联出版社2000年版。
 - 10.题陈惠方之弟新居
春风入户美,
富贵逼人来。
撰于1991年10—11月间,见陈惠方《山水知音》,刊2007年6月22日《温州日报》。
 - 11.题北京恭王府四川饭店旧院遗址
川肴正味。
撰于1992年4月,见墨迹。
 - 12.题杭州“茶人之家”
岂止七碗,
不让卢仝。
撰于1992年11月,见墨迹。
 - 13.赠段海峰
学须无岸,
海亦有峰。
撰于1992年,见段海峰《汪曾祺先生赠字》,刊《山高水长——张中行和那些老先生们的故事》,北方文艺出版社2011年版。
 - 14.题《瓦屋山报》
瓦屋寒堆春后雪,
蜀中才聚顶头云。
撰于1994年10月,见罗大全《我与汪曾祺的一面之缘》,刊2002年4月21日《眉山日报》。
 - 15.题《十二生肖石刻图》
探生肖所来,
考羲皇究竟。
撰于1996年,见王若冰2012年6月30日博文《守望——与生肖篆刻大师陈冠英张维萍先生交往随记》。
 - 16.拟兴安祖父墓碑
恩抚有日,
功德无涯。
撰于上世纪九十年代中期,见兴安《我记忆中的汪老》,刊2007年5月12日《光明日报》。
 - 17.贺港澳回归祖国
柳拂三江绿,
钟鸣万户春。
撰于1996年,见《情系港澳名家艺术珍品丛书》第一集,黄河出版社1997年版。
 - 18.题酒文化博览馆
十里酒城,
无边春色。
撰于1997年5月1日,见佚名《飞虎队与五粮液的情缘》,刊2016年2月1日《一点资讯》转《白酒第一网》。
- 以上诗联,有的题目系笔者所拟,仅供参考,特此说明。

“王二”的双重性格

□ 真启梁

汪曾祺先生的小说《异秉》写道:“天不亮王二就起来备料,然后就烧煮。他媳妇梳好头就推磨磨豆腐(做回卤豆腐干)。”晚上十点半钟之后才收摊,没有个半夜三更更是睡不着的。至于儿子,“到了大一点帮父亲洗料备料做生意”。一家人的本分就是勤劳。

勤劳是穷人的根本,坚韧是穷人立业的精神支柱。王二的熏烧摊正是靠这股坚韧劲,一刀一刀地切出来的。《异秉》说:“这一条街上……景况都不大好。”“只有王二的生意却越做越兴旺。他的摊子越摆越大,装炒货的匣子,装熏烧的洋瓷盘子,越来越多。”“须知,汽灯这东西只有钱庄、绸缎庄才用,而王二,居然在一个熏烧摊子的上面,挂起来了。这白亮白亮的汽灯……”试想,如果没有这一份坚韧,王二的生意能兴隆到这地步吗?

不过,王二仍然没有摆脱作坊式的经营理念。他的小家子气,决定了他的事业,只能是到此为止。没有,也不可能,做大做强的那一天。

这是因为王二的性格特征所固有的劣根性——小富即安、不思进取。他正是这一人群的代表。

首先,他没有大志。虽然他家挂着“天地君亲师”的中堂,但他并没有真正地推崇“师道”,通过接受教育,树立理想,改变人生。他自己谅也不识几个大字。他儿子学到“能记账了”,就早早辍学做帮手。女儿是“学放驴”的睁眼瞎,重复着母辈的人生故事。他们的认识能力只能是停留在经营好一个熏烧摊子就磕头谢谢的层面上。

其次,他没有规划。梁漱溟先生在谈及国人的国民性时说:“知足自得,知足安命。”说的就是王二这一类人。王二赚了几个小钱,想的不是发展,不是“扩大再生产”,而是“穿了竹布的或夏布的长衫,拿了一吊钱,就去了(听书)。”“下午一点开场,四点‘明天请早’(即散场)为止。”特别是“过年推牌九,他在下注时不犹豫”。他的“听书”,只是“三国、水浒,打打杀杀”“才子佳人,卿卿我我”,根本不是什么“念书求真”“读书求理”,谈不上受业、解惑、明事

理。活脱脱的鼠目寸光,知足寻乐。像这种小摊主,心胸中能有什么“波澜”?眼睛里能有什么“远程”?

第三,他学无榜样。他的同行张大狗子、“南京佬”王家等,一个个还不如他,自然不成榜样。他周围的人,无非是保全堂药店的卢管事、许刀上(切药材的),要么是担忧年终被“坐上席”(辞退)的陶同事,还有就是小伙计陈相公(学徒工)了。跟这些成天战战兢兢、混一天之一日的人为伍,能学成个什么样子?

其实,只要在思想上冲破因循守旧的樊篱,在性格上甩掉不思进取的桎梏,“三百六十行,行行出状元”,做熏烧同样也能做出出息,小作坊同样能发展成大产业。比如说,始于清朝的“德州扒鸡”,十九世纪初由“德顺斋”创始人崔进禄传承、改进,精益求精,一鸣惊人,被誉为“中华第一鸡”。兴于光绪年间的“无锡酱排骨”,为“江苏三大名产”之一,数“陆稿荐”名气为最。如今,“老陆稿荐”“真正陆稿荐”,百家争鸣;还有什么“苏州陆稿荐”“开封陆稿荐”“嘉兴陆稿荐”,林林总总,争奇斗艳……若问南京的小吃,明清时南京桂花鸭已作为贡品觐京。民国的张通之《白门食客》中说:“金陵八月时期,桂花鸭最著名。”……

王二的熏烧,名气也不算小;成名于民国,时间也不算晚。但是,他没有也不会抓住机遇,没有也不可能广招人才,让他的熏烧摊子来一个“本质”的变化:变单一熏烧为熏烧系列;变单一摊位为连锁分号;变作坊生产为车间生产,进而为工厂化生产……总之,勤劳肯干、不怕吃苦的王二,明明好不容易创掘了极其可贵的第一桶金,却没有继续创业的冲动,没有一根竿子扎到底的倔劲,更没有超凡脱俗的理性思维,与“创水乡之最”的壮举擦肩而过,身入金山市徒而归……

丝瓜食话

□ 朱桂明

丝瓜,作为一种蔬菜,从夏吃到秋。它可炒可汤,可烧可拌。不管如何吃,皆须去皮;瓜瓢切成斜块,洗净沥干待用。

炒丝瓜——热锅放油,煽红椒丝。旋而入瓜瓢,撒细盐,猛火急炒。此菜易熟,十数铲足矣。起锅盛盘,红红绿绿,相得益彰。一尝,清香袅袅,辣味阵阵,很是下饭。炒丝瓜,高邮人有时还加毛豆米。毛豆米得先煮熟,过清水冷却,碧绿碧绿的。加毛豆米的炒丝瓜,色彩更诱人,味道更可口。

丝瓜汤——丝瓜做汤,一般要加鸡蛋。准确地说,应该叫做“丝瓜蛋汤”。先煽瓜瓢,片刻即可。倒适量开水煮,待其沸腾,入调和开的鸡蛋,放些许盐。再待其沸腾,撒葱花装碗。此汤冷喝,可消暑。汤中丝瓜和蛋花,虽香却淡,淡则无味。食时,蘸点生抽。小时候,乡人有夏天吃晚茶的习惯。冷丝瓜蛋汤泡冷

饭,再就一点萝卜干,一扒就是一大碗。

红烧丝瓜——热锅油炸,入瓜瓢、红椒丝,慢煸几铲。放酱油、盐、糖、少量清水,盖锅烧。烧开后勾芡,大功告成。此菜黏糊糊、滑溜溜的,入口留香而浸鲜。若用猪油煽,蔬菜荤做,则更佳。红烧丝瓜,宜冷不热时食用。

凉拌丝瓜——瓜瓢、红椒丝、泡开的黑木耳,同焯水;盛盘,沥干。临吃入麻油、生抽、醋。此菜清爽,夏日傍晚,用以佐酒甚佳。

嫩丝瓜,皮是宝贝。炒丝瓜皮,江南常见。都说苏州人吃得细巧,在那里,一条丝瓜可做两个菜。一为丝瓜蛋汤,一为丝瓜皮炒肉丝。丝瓜皮炒肉丝,风味独特,入口生津,很受欢迎。

丝瓜还是不可多得的美容食品。它含有维生素B,能防止皮肤老化;含有维生素C,能使皮肤变得白皙。女同志多食,越长越漂亮。

夏日夜钓

□ 郁建民

夏日,我喜欢夜钓。夜幕降临,星光闪烁,月牙西斜,凉爽的风徐徐吹来,全没有白天难以忍受的闷热煎熬。我便兴致勃勃地扛上渔具,朝着静悄悄的河岸走去。往上风头处一坐,清风拂面,心中的烦躁、压抑即荡然无存,而且上风头蚊虫站不住,绝不会受到叮咬之苦。

首先把鱼桩插入靠近河水的地方,将鱼竿牢牢地斜插在河岸上,再把鱼竿上的鱼线用力拉下使鱼竿弯成弓形,接着将鱼线轻轻卡在鱼桩槽子上,然后将鱼钩穿上蚯蚓或其它诱饵坠入河底。此刻,我伸伸腰,舒心地一屁股坐在地上,深深地吸一口气,欣赏着美丽的夜景。

夜钓最有趣的要数鱼儿上钩、出水到捧鱼进桶这段时光。不过,这样的乐趣不是容易享受得到的,它至少需要两大功夫:一是耐心专心。要两眼紧盯水面上的浮子,不怕心焦地长时间守候。二是起竿及时。浮子在什

么样的情况下起竿,非常讲究,早了迟了都会空喜欢。

“哗啦,哗啦”,一阵水响,这是我钓到了鱼,正在拖它上岸。捧上手一摸:大头、无鳞、滑溜溜的尾巴长长的,是一条鳊鱼,少说也有七八两重。黑夜里,我费了好大的劲才卸下钩来。这种鱼最爱吃粗粗大大的蚰蛄,正好隐蔽这钩端的弯曲与倒刺,鱼儿嗅到这美食飘来的香气,对里面的机关却一无所知。也有鱼拖上岸后怎么也卸不下钩的。遇到此种情况,只好连鱼带线放进桶里回家再处理。

朦胧中听到远处农舍传来鸡鸣声,我不由得两眼一睁:“哟!”东方已呈现出一片鱼肚白。我立即抓紧收竿逮鱼,不到一小时,就把那些上了钩仍“潜伏”在水下妄图逃跑的鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼一一逮进鱼篓之中。

朝霞满天,天已大亮,我提着满满的一篓鲜鱼,精神抖擞地回家。

每到夏季,我家便鲜鱼不断。