

跟着汪老品春儿

□ 刘琪瑞

我从学生时就是个“汪迷”，爱读汪曾祺先生的小说，更爱看他的散文。汪老是不折不扣的美食家，他的美食散文令我着迷。那些蕴含清灵之色清鲜之气清香之味的文字，感染着我，诱引着我，不由随着老人娓娓道来的叙述，亲自下厨，学做的几样家常小菜，总是品之不尽。

我的老家在鲁南苏北之交的乡下，距离汪曾祺的老家江苏高邮仅二百公里之遥，乡间的食风比较接近。汪老在《人间滋味》《四方食事》《五味》等散文集里，如数家珍般描绘的那些春日小吃，我们老家也有。春日的野菜最集中，也最有味，正如汪老所言“凡野菜，都有一种园种的蔬菜所缺少的清香”。携着家人，到春意盎然的田间溪畔、沟渠树林寻寻觅觅，采挖而来，随着汪老的笔触品春儿、吃春儿，这样闲适的日子多么令人向往啊！

荠菜是春天最早能吃到的野菜，也应是汪老最爱的一种野菜。他在《故乡的野菜》《故乡的食物》两文中均提到荠菜。他说：“三月三，荠菜花赛牡丹。”是谓荠菜春天最美。不过，我们这儿吃荠菜吃得更早，越是赶春赶得早，采挖的荠菜越鲜灵，常是刚刚打春就冒着料峭的风，赶到麦田里野林间，把顶着一层雪屑一层冰碴子的荠菜挖回来品尝。吃法和汪老说的差不多，做春卷、包馄饨、包圆子（汤团），不过我们老家用以包饺子、摊煎饼的居多，还有凉拌。汪老的凉拌荠菜要讲究一些，“和香干细丁同拌加姜米，浇以麻油酱醋，或用虾米。”我做时只是开水焯过，切细，加上拍碎了的熟花生米，与葱姜丝、小盐一道，沥上少许老陈醋凉拌，那味儿确是清鲜可爱。

汪老还爱吃枸杞头，他称其“极清香”

“清香似尤甚于荠菜”。我最有印象的是，汪老把春天的枸杞头写得那么美气，特别是小姑娘挎着一篮鲜灵灵的枸杞头，在春天早晨的村巷吆卖，“枸杞头带着雨水，女孩子的声音也带着雨水。”那是什么声音呀，春雨的声音，真美！不过，老先生津津乐道的凉拌枸杞头，我是不敢称道的。我试做过几次，清凌凌的色气却也诱人，可那种清苦我和家人享受不了。我倒是喜欢摘了它的芽尖炒茶，冲泡之后，先是袅袅的青绿之气升腾起来，而后变得茶色醇厚，细细品之，清香满喉，有种淡淡的苦，恰恰好的苦。每年春分之后，我都要炒制一些“枸杞芽茶”，送亲戚送友人，打一打肚里的油腻，去一去春天的爆火。

汪老在《食豆饮水斋闲笔》一文里，还提到了豌豆。吃煮青豌豆、炒豌豆、油炸豌豆、豌豆粥、“豌豆黄”馒头，要到夏天，即使是青豌豆也要到春末夏初才能吃到。不过，春天里的豌豆苗是极鲜极鲜的，汪老称之为“豌豆头”，他的家乡“一般都是油盐炒食”。我们老家不光炒食，还掐了几把来用以做“咸糊糊”。那青绿绿的嫩叶和芽尖浮在粘稠的粥食里，极亮眼；品之，那股清爽鲜香回萦在齿颊间，仿佛春天的味儿、老家的味道。

还有一种叫马齿苋的野菜，也要到暮春时节才能吃到。汪老提到了他老祖母的吃法，采挖来晒干了，留到过年时包包子吃。我们老家叫它“妈妈菜”“马菜”，吃法很多，最简单的就是采挖春天里刚绽发的马菜，择洗干净，沸水烫一烫，加上新蒜蒜泥、酱油，再沥上小磨香油，凉拌着吃，那味儿清鲜爽脆。也有用鲜嫩的马菜炖鸡蛋的，马菜绿叶红梗，配上黄白相间的鸡蛋缙子，色彩愈加鲜亮，看着都舒愜，吃起来味儿更美。

汪老写美食特别是写野菜的文字里，不仅有令人眼热嘴馋的色香味，更有“味外之美”，家乡的风情风物风味、难泯的乡音乡情乡愁，以及他的亲和恬淡、他的温馨愜意、他的幽默机智……

生活要学汪曾祺

□ 陈洪文

对汪曾祺的小说有着天生的好感，可能跟他是高邮人有关。我是兴化人，自古以来就有“‘兴高宝’（兴化、高邮、宝应）是一家”之说，这三地紧邻，语言风俗饮食都差不多，因此汪曾祺笔下的人物对我来说，就有着自然而然的亲切感了。

还是很小的时候，读《受戒》就喜欢明海和小英子玩铜蜻蜓那段，高中毕业后读《受戒》喜欢小英子他们一家的生活，工作后读《受戒》喜欢寺庙里和尚们的随意，一点也没有和尚的样子。看过毕飞宇讲《受戒》，再读，感觉又不一样。可我还是固执地认为，毕飞宇所说的那些精妙真的是精妙，但汪曾祺写《受戒》的时候没有毕飞宇说的那么讲究，也没有那么多的刻意，就是自然而然一气呵成写完的。汪曾祺心里就有那样一种世外桃源，他就是那样的人，他一直追求那样的生活。

《安乐居》，看题目以为是写一个小酒馆，看着看着都是写的酒客，读到最后才明白原来写的是底层百姓的生活。他们就在我身边，我就是他们中的一员。虽然我没有去过那样的酒馆，喝过那种最低等的劣质酒，但并不妨碍我和他们有着一样的情感、一样的生活热情。小说，就该引起读者这样的共鸣。

《异秉》中王二的熏烧摊，每次阅读都令我流口水，王二当年卖的东西现在都有得卖。汪老真有口福，王二摊子上的东西他都吃过，虽然我现在也有得吃，但现在的食材怎么能跟过去的比呢。

王二的异秉是如厕时大小便齐下，小说中他一本正经地说他的起家跟这个有关系，引得还是孩子且老因做错事挨打的小学徒深夜上茅房，应该是想要验证一下自己是否也有这样的天赋，进而对自己的前途做个预测吧？小说给我留了个悬念，但并不妨碍我的思绪。小时候我们几个玩伴也有就这个话题争论过，如厕时先小后大还是先大后小，有人不服气，于是就集体脱下裤子，撅着屁股在田埂边使劲，一个个小脸憋得通红，眼睛眨也不眨地盯着其他人的隐私部位，同时也让其他人监督自己。不知道汪老小时候有没有这样的经历，看到这一段我就回到了童年。想想小学徒，再想想我

们的过去，那种感觉很复杂，要笑，又有点酸涩。

当然，汪老的小说动人之处不仅仅是这些生活的细节，更有人物内心的表现。比如那个一枪打死陈小手的伪团长，打死了救他姨太太救他孩子的陈小手，换了其他人感谢还来不及，他竟然还委屈。站在伪团长的角度他真委屈，因为他老婆被人摸来摸去，站在其他人的角度，这伪团长该死。汪老能细腻地表达出来，不由得令人拍案叫绝。

没有文化但生理心理都健康的薛大娘“偷”吕三，偷得理直气壮，仅仅就是喜欢，不图其他什么。有钱难买喜欢，有“喜欢”这个理由就足够了。

善经营够吝啬胆小怕事极度自私的八千岁，为了保命，到底割肉花掉八百大洋后，擦掉了“概不作保、僧道无缘”的字条，思想明显有了极大的变化，似乎有种脱胎换骨重新做人的姿态，晚茶一改以往作风，不再两个烧饼。应该是要有一种与他大老板身份相符的吃食“登场”了，结果他把烧饼往桌上一拍，说：给我去叫一碗三鲜面！看到这里我总要一笑，想起农村的一句俗语：细洞里爬不出大螃蟹。也会想起那个笑话，做了皇帝的第一件事就是村里的狗屎都让他一个人拾。一个人的见识、气度真的跟钱财无关。

《关老爷》我也喜欢，不光是他在吃上的讲究，其中对关老爷内心的变化也有不动声色的表现。看起来这个人傻了吧唧大大咧咧啥都不懂啥都不管啥都不讲究，当他的家族中出现了一个女子不贞的事后他就有了自己的想法。

《辜家豆腐店的女儿》篇幅不长，苦人家的女孩子为了生活不惜委身于王老板和他的大儿子，再苦的人也有自己的理想呀。她喜欢王家的二儿子，可也只能在心里喜欢，稍微有一点表露那只能是自取其辱，自己戳破理想的气球。当最后的梦想被王家老二隆重的婚礼击碎时，她除了大哭一场然后继续从前恶心而苦难的生活，还能干什么呢。旧社会真的让最底层的人活得不如狗，所以就有了“人生都是命，半点不由人”一说。

汪曾祺的作品，我不能一一详说，也说不好。我只能从中看出他善于观察、善解人意、很有生活情趣、有一颗善良的心，这样的人写出的文章才耐看，才令人回味无穷。

我也喜欢他那样的生活态度，随遇而安，处处都能找到乐趣。

有一段时间喜欢读金庸的书，很喜欢那句话：交朋友要交萧峰，做人要做韦小宝。现在的我说：生活要学汪曾祺。

大节有亏的王永吉

□ 王俊坤

近读王鹤先生编撰的《历代诗词咏高邮》，有一首小诗，兹录如下：

昔日文山今铁山，

文山殉节铁山还。

更有叠山能蹈死，

三山相过问谁惭。

作者名叫尚应旌，高邮人，是王永吉的老师。其他事迹不详。王鹤先生加注说，王永吉于北都陷后削发归，其师尚应旌作诗前两句。又有人续之。也就是说，这首小诗有两个作者。前两句是尚应旌写的。后两句是另外的人写的。这首合作的诗虽短，态度却异常鲜明。是投向王永吉的有力匕首，将其牢牢地钉在历史的耻辱柱上。

先来解读这首小诗。

题目是咏王永吉。咏是咏叹感慨。王永吉是高邮名人，历史上是一个贰臣，即由明朝大臣降清继续做官。尚应旌是王永吉幼年时的老师，是位明朝的读书人。老师写诗骂后来做大官的学生，情况肯定不一般。

“昔日文山今铁山，文山殉节铁山还。”过去有个号文山的人，当今有个号铁山的人。“文山”指的是文天祥。《宋史文天祥传》：文天祥，字宋瑞，又字履善。自号文山，与陆秀夫、张世杰被称为宋末三杰。文天祥很有气节，始终和元兵抗争，是著名的爱国诗人。他在《过零丁洋》中写道：“人生自古谁无死，留取丹心照汗青。”《指南录后序》中提到他曾在高邮与元兵周旋。其诗《发高沙》就写的在高邮的经历，“小泊稽庄月正弦，庄官惊问是何船。今朝哨马湾头出，正在青山大路边。”他最终为抗

元而献身。“铁山”指的是王永吉。王永吉字修之，号铁山。明朝天启间进士，官至薊辽总督。李自成攻陷北京前，崇祯皇帝急调王永吉和辽东总兵吴三桂、昌平总兵唐通等率兵入京勤王。但王永吉弃山海关而逃回高邮，后降清。这句是说，过去有文天祥，现在王永吉；文天祥为了国家殉节而死，王永吉为了保命弃关而逃。王永吉逃回家乡，隐居在界首镇国寺，吃斋念佛。如果能够这样终其一生，也没有多大的非议。问题是他对清朝招引动了心，再度出仕。这就是大节有亏了。尚应旌作为他的老师，应该是一个讲义气的正直文人，看不下去，写诗讽刺他。拿他和文天祥相比，实在是大节差距太远。

又有人出于义愤，补写了两句。“更有叠山能蹈死，三山相过问谁惭。”“叠山”是谁？就是谢叠山，名枋得，字君直，号叠山。江西人，与文天祥同科进士，著名爱国者。在中国历史上，和文天祥齐名，被誉为爱国主义“二山”。他一生讲究气节，南宋末年，不惜倾家荡产，聚集民间义军抗击外侮。南宋灭亡后，他守怀抱节，严词拒绝元朝高官厚禄利诱，绝食殉国。谢叠山有一句名言：“大丈夫行事，论是非，不论利害；论顺逆，不论成败；论万世，不论一生。”这两句诗是说，更还有谢叠山为民族大节能够殉节而死，文天祥、谢叠山和王永吉这“三山”相遇，请问是谁应该感到惭愧而无地自容呢！

三位都是进士读书人，又都曾是朝廷要员，在民族危难时刻表现出来的气节却截然不同。文天祥、谢叠山慷慨赴死，始终保持正直文人的气节，而王永吉明哲保身，甘当贰臣，理应羞愧万分。

这首小诗语言朴实明快，巧妙用文人的自号相衬，对比鲜明，彰显正气，反映了人心的向背。后来，王永吉虽然也做过一些好事善事，但终是一个大节有亏的人。虽贵不羨。于史而论，不冤。

的油菜花倒映在水中，水天一色，加上油菜花的映衬，多么美丽的天然油画啊！有时看到孩子们在油菜花丛中尽情地戏耍，给人们平添许多的暖意和欢乐。

近年新民滩开发郊野公园，到了这个季节，一边是千亩油菜花美景，一边是烟波浩渺的高邮湖，优美的风光一时吸引四面八方的游客前来观赏那“湖上花海”的缤纷世界，美景尽收眼底，让人心旷神怡。

站在油菜花海，中，真像是入了仙境，感受着生命的灿烂，无比惬意。油菜花的美，美在热烈而执着，美在芳香而纯朴，它从容淡定，即使观者如潮，也心静如水，花开自若。

油菜花开

□ 施正荣

春暖花开的日子，田野里满眼只有两种颜色：绿的是麦苗，黄的是油菜花，大片大片的绿与大片大片的黄相互交错，夺目耀眼。每年的这个季节，我总喜欢在田埂上散步，路边的油菜花含珠带露，在清凉的风中娇如少女的眸。这个季节，农家的菜园子里各种菜花也争相怒放，为村庄装点一笔迷人的景色。最吸引你的是大片的油菜田里的花海，一种望不到头的灿烂汇合在一起，风一吹惊涛骇浪般，显得英姿逼人，动人心魄。站在灌渠的小桥上，由于生态环境的整治与保护，灌渠里面的水清澈得像一面镜子，渠埂两边

美味小蒜

□ 陈治文

上街闲逛，偶然看到有人

在卖小蒜，顿时眼睛一亮，赶忙走了过去。

说起这小蒜，可真是一道春天特有的绝佳美味野菜。

它长得极像小米葱，但细嫩的小圆叶比小米葱要长多了。抓在手上，凑近鼻子细细地闻，有一股比小米葱浓郁得多的带有辛辣味的清香。连根挖出来的小蒜，根部有小蒜果子，绿豆或小黄豆大小。挖小蒜时，就要连根挖，有根的小蒜才更好吃。小时候，每到阳春三月，我都会拎个小篮子去河堤旁、田埂上、荒大圩里挖小蒜。

小蒜可以炒鸡蛋，炒肉丝，还可以用来炖蛋、煮鱼。我最喜欢吃的是小蒜涨鸡蛋。把五六个鸡蛋打碎放入大碗里，将一小把小蒜切碎放入其中，加上油盐

充分搅拌，然后倒入滚热的油锅里，盖上锅盖用文火烧，烧至有香味溢出，四周边微微焦黄，再用铲子转个身，继续文火烧至成熟，起锅切成一块块装盘。其味道远比用韭菜或小米葱做的涨蛋香。

我们家还有个独特的吃法：把小蒜洗净，沥干，放入面盆里撒上细盐，使劲搓揉，使之变蔫。接着用手抓成一团一团，并用力挤干咸水。再将这一团一团已腌成的咸小蒜，码放进一个小坛子里，放置阴凉处，数日后待那辛辣味没有了就可以吃了。这腌成的咸小蒜呈黄绿色，扑鼻子香。可直接佐粥佐饭，也可切碎加拌炒熟的黄豆或者花生，拌上界首茶干丝也是不错的。

青团

□ 郁建民

清明将至，我又想起了吃青团。家乡清明的风俗：踏青，做青团，祭祖坟，做清明羹饭。正如袁枚在《随园食单》里写道：“捣青草为汁，和粉作团，色如碧玉……”他说的，就是青团。如今走在大街上，见食品店门口刚做好的青团碧绿生青，便抑制不住美食的诱惑，爽快地买上两只，香软的糯米包裹着不一样的馅儿，咬上一口，就像是将春天含在了口中，舌尖上满满是童年时的甜蜜回忆。

小时候在宁波乡下，几乎每户人家都做青团。清明将到，大家会到田野，或河边或山下摘新鲜的艾草。回家后将艾草洗净，搅碎挤汁，青青的汁儿与糯米粉放在一起揉、擻，再揉、再擻，靠的是手感，揉成碧盈盈翠生生的一大团。艾草

的青色，完全融入那块原本粉白的糯米粉中。接着包上各种馅料，除了豆沙、芝麻、花生之外，还有青菜馅、雪菜馅。甜味的全是圆形，而咸味的却是椭圆形，沿土灶的锅边擦上一层猪油，贴上几圈，锅底放半木勺水，盖上锅盖焖。锅是铁锅，火是柴火，窜出明艳的火焰。青团便被这温暖的火焰蒸熟。等到冒出热气的时候，满屋氤氲，喷香四溢。

刚出锅的青团，热气腾腾，还滋滋地冒着密密的白色小泡泡。青团糯韧绵软，清香爽口，从色彩到口感都有着春天的气息，吃起来感觉这嘴巴里尽是一股早春的味道。待到清明，拎上一份精心制作的青团去扫墓，无疑寄托着人们对逝去先人的浓浓思念。