



## 汪老与《古代诗词咏高邮》

□ 王鸿

日前,拜读到朱延庆先生为纪念汪曾祺先生诞辰100周年专门撰写的文章:《汪曾祺与〈高邮县志〉》。文章引起我极大的兴趣,读后感到非常亲切。因为朱先生是我敬重的领导和老师,而《高邮县志》则与我的父亲有关。

朱先生的文章,披露了《高邮县志》编写过程中一些不为人知的事:汪老担任《高邮县志》编纂顾问的由来,汪老与史志工作者召开座谈会,听取《高邮县志》编写工作的汇报,审阅《高邮县志》初稿,并提出指导性意见等。如《高邮县志》设“方言”篇目,就采纳了汪老不少意见。会后汪老与朱先生、我父亲合影留念,照片我一直替父亲珍藏着。

父亲作为《高邮县志》总纂之一,能够当面聆听汪老的悉心指点,实属有幸。《高邮县志》于1990年12月由江苏人民出版社正式出版,凝聚了所有参与编写工作者的心血。当然,诚如朱先生文中所说:“其中也有(汪)先生的心血啊!”

父亲退休后编著的《古代诗词咏高邮》一书,同样也得到了汪老的指导和支持。我觉得,正是有了汪老关于文艺志的命题,才有了父亲编著《古代诗词咏高邮》的决心、执着和毅力。

在《古代诗词咏高邮》后记中,父亲这样写道:“至今使我难忘的是,热爱家乡的全国著名作家、《高邮县志》顾问汪曾祺先生在高邮的一次座谈会上提出,根据高邮悠久的文化历史,可以编辑一部文艺志。”我认为,这是汪老对挖掘家乡悠久历史文化的一种情怀,更是一种重托。

文艺志包括两个方面内容,一是各类散文,二是诗词。依据明、清多种《高邮州志文艺志》所载内

容,父亲认为应集中辑录古代诗词,并与市志办人员特地向汪老汇报了此想法,得到汪老的首肯,并欣然为《古代诗词咏高邮》题签。

为完成汪老的命题,我市热爱古诗词的同仁进行了有益尝试,先有黄栋、陈世舜、吴伯颜等,利用1991年市政协纪念高邮撤县建市活动,编印了《历代文人咏高邮》小册子;后又有郑履成、杨汝刚、缪登甲、赵福林、戎椿年、陈春啸、吴伯颜、徐天贵等从《高邮州志》中抄录了625首诗词,准备出书,因经费问题未能付梓。对此,父亲经过反复思考,认为南北通衢、淮扬重镇、广陵首邑的高邮古代诗词数量决非如此之少,且上述抄录诗词缺少作者简介和写作年代。因而父亲萌生一个心愿,退休以后,在之先编印、抄录的基础上,继续挖掘高邮传统文化,编著一本《古代诗词咏高邮》,以此实现汪老的重托,也弥补《高邮县志》未设“文艺志”篇目的不足。

居住扬州的父亲,从2002年开始,经过前期充分准备,以严谨治学和甘于寂寞的态度,倾注了最大热情和毕生精力,用3年多时间,来往于扬州大学瘦西湖校区敬文图书馆文史研究室和扬州图书馆典藏部、古籍部之间,钩沉爬剔,潜心研读,自费抄录历代近千位诗人歌咏高邮的诗词曲5000余首,约120万字,并编写作者简介,注释地名人名等,添加标志,整理归类,誊清装订成册后送扬州广陵书社审读。父亲以一己力量完成了一个团队的工作量,还忍受着病魔悄然人身的痛苦,最终完成了4次校核。本着历史客观、精益求精的原则,最后将诗词曲压缩为4000余首,约90余万字,集辑成书,了却了自己的心愿。《古代诗词咏高邮》于2006年1月正式出版,汪老生前寄语“编辑一部文艺志”终于得以实现。

父亲于2005年12月1日去世,未能亲眼看见此书出版,甚是遗憾。

1947年左右,我六七岁,该到上学的年龄了。

我6岁丧父,祖父把一切希望寄托在两个幼孙身上。弟弟才两岁,太小。祖父为我打了一张书桌,又找了一块宽厚的木板作凳面,打了一张学凳,送我去读私塾。

我的启蒙先生叫于董三。低田草荡人。顾庄人把官塚一带,费明、大葛庄、小葛庄等荒草荡人统称为低田人。先生面相清瘦和善,颧骨略突,胡须稀疏,白牙齐整。左臂又细又瘦,永远耷拉在腹部。右臂强健,写字,执戒,全靠它。被先生戒尺打的,必须老老实实将掌心向上摊放在桌上,这种硬碰硬的惩罚,很叫人恐惧。学童们背后恨他、咒他:独膀子,吃狗屎!小屁孩的诅咒不足为训,每轮饭到一家,家长都把先生当贵宾礼遇。早上蛋瘪子,搓圆子或下面;中午不离鱼肉。束脩用实物,稻麦米面;多少不知,都是大人处理的。

我的学名就是于先生取的。弟兄俩取“权衡”二字。那时的“权”是繁体“權”,有22划,我竟然会认会写,先生夸我神。

我先念“字角子”。梅红纸裁成二三寸宽,头二尺长,积几十张用纸捻子订成一本。字是先生亲手写的正楷,人、手、口、足、刀、尺、马、牛、羊等笔划简单的字。

识字积累到一定程度,念启蒙书,《三字经》《百家姓》《千字文》。大学长念《幼学琼林》《千家诗》。至多念到四书中的《大学》《中庸》。《论语》《孟子》及五经(诗、书、易、礼、春秋)要上城找经师了。乡下人念不起的。

除了识字,还要习毛笔字、打算盘、咳(hai)诗、对对子。还谈不上开笔练八股文。

我们这班念“字角子”的十几个同龄人,特好奇学长们咳诗。语声分平仄,语调有高低,语速有徐

我的老家在一个集镇上,每次逢集就是乡亲们的盛大集会。四邻八村的乡亲早早地赶来,人来人往、川流不息,把狭窄的马路挤得满满当当、水泄不通。

快过年的一个逢集日,我在家吃过中午饭准备去上学,走到集场那边,赶集的人还没有完全散去。穷苦的乡亲们想抓住生意人急于回去而低价抛货的心理,淘一些自家的必需品。当我走到贸易站门口时,发现那边围了一群人,还有一阵阵青烟直往上飘。还是小学生的我,充满了好奇,赶紧挤上前去看个究竟。

只见人群中间立着一个圆形的大锅,不时有人往炉膛里面添柴火,火势很旺。大锅里有一堆衣服泡在蓝得似墨汁的水里,有人一边烧火,一边不住地翻着衣服,水面上不停地冒出气泡,就像夏季雨天河面上的鱼儿在拼命地吐气。大约半个小时后,锅里的衣服就被拿到一边晾起来,然后再往锅里添衣服,一边添衣服一边倒染色剂。

听大人们说,这是在轧蓝,就是把当时

## 私塾纪事

□ 王玉权

疾,配以肢体语言,抑扬顿挫,声情并茂,比起现时的朗诵有趣得多了。

一次,几个学长伸着脖子,拖长了腔调咳着《千家诗》,“天子重英豪——文章教尔曹——……”

手舞足蹈的我们这帮小家伙看了,觉得很滑稽好玩。趁先生不在,“疙瘩粘”顾增富溜到正咳得起劲的秦日兴身后,在他的小辫子(那时的惯宝宝,时兴头上留个“猪尾巴”)上粘上了一把苍耳子,大喝一声,“狼牙棒来也!”秦日兴冷不丁一激灵,用手去摸脑后的小辫子,那苍耳子的尖刺把手心的嫩肉刺破了,疼得直哭。这还了得,于先生进来拧着“疙瘩粘”的耳朵,拖到讲台前,狠狠地用戒尺打了十几下,疼得他呲牙咧嘴地直跳,不敢出声。我们几个小猴子,幸灾乐祸,窃笑不已。

私塾里没有黑板,没有粉笔,只能用毛笔。没有墨汁,天天要带小砚台研黑墨。我们常用嘴舔笔头,弄得一口黑、两手污,衣服上墨迹斑斑。调皮的我们,还常互相画胡子,相互对望傻笑。

解放后,上级派来一个公办教师,名叫屠容,办了一所正规小学。课本有语文、算术、常识,还教音乐、美术、体育。有了黑板、粉笔,毛笔倒不常用了,一个星期才一两节写字课。

屠老师是三垛镇上人,顾庄人背后都叫他屠大鼻子。他早出晚归,轮一顿中饭。

十分流行的海军蓝衣服放到有染料的锅里煮,重新上色。经过半天时间的煮沸和晾晒,原本已经穿旧了的褪色的甚至泛白的衣服就像新买的一样。

纯朴善良的乡亲们边等边聊天。有的说今年看病花了不少钱,没有钱买新衣服过年。有的说给孩子们过年新衣裳都买了,但是过年有几个人情愿要,手就紧张了,只好来染衣服,毕竟轧蓝要比买新衣服便宜得多,能省一点是一点。来染衣服的人各有各的原因,但无外乎就是家庭收入拮据,只能通过这样的一种方式过一个“体面”的新年。劳苦大众不管生活多么艰苦,春节时都要作一些精心的准备,用积极乐观的心态来迎接新年、迎接希望。

那是我第一次见到轧蓝,也是唯一的一次。毕竟那是改革开放初期,人们的生活还比较贫困,手头都比较紧。现在生活条件好了,衣服哪怕破一个口子或者沾一点有色的东西就扔掉了,谁能想到还有轧蓝这样的事情发生过呢。

童年,我总在镇江外婆家常住,即使后来在父母身边上学念书,寒暑假也必定去外婆家。外婆喜欢我,我也思念她。

外婆住在镇江上河边,那是一座典型的江南民居,灰墙黛瓦,前后五进院落南北串在一起,每进都是一样的格式:天井、堂屋、东西厢房。外婆住最后一进,从大门到家里要跨越十三道门槛,我们小孩子追逐疯跑,如同小鹿似的腾跃着,就像赛场上的跨栏比赛。

大门口有条通长江的小河,偶而有进出长江的货船、渔船经过。有条摆渡船,船上老汉只须点两三竹竿就将一船人送到对岸,河面不宽,挺方便。码头边挤满了挑水的、淘米洗菜捶衣服的,热闹得很。那儿也是我们小孩子打水漂漂的地方。

河沿上是一排店铺,每天清晨下铺板最早的是一家小面店。说是面店,其实就是两间敞门的草房。店家是一对夫妻带一孩子,男的在灶台上煮面,女的在身后压面。只卖面,不设座,顾客要自备盛器来煮面。迎街的一面支口大锅烧着热水,翻滚的汤水中漂着个小锅盖,木色、油亮,像惊涛中的小船,有趣得很。锅盖本应该是盖着大锅聚气聚热用的,可它却偏偏乖巧地泡在热水里和面条一起煮。难怪这煮出的面叫锅盖面啊!

老板应顾客的需求三两份、四两份顺着锅沿将生面投进热汤里,面条在各自的地界翻撞着,谁也不搅乎谁。嘿!中间有小锅盖看着哩。老板不时地向锅里点些凉水养养面条,一会儿就可起锅了。锅台上排着的盆碗里已经配好了汤料:一点盐花、味精,一勺酱油,再滴上少许香油,还有一小撮在热水中烫过的青蒜苗,切成寸段,放在碗里,青青白白,好看得很!讲究的吃家会特意放上一坨自带的熟猪油冻子。

## 夏食苋菜

□ 朱桂明

苋菜产自我国,3600年前的甲骨文之中就有“苋”字。夏食苋菜,自古而然。先人云:“六月苋,当鸡蛋。七月苋,金不换。”

苋菜可炒可汤。不管是炒还是汤,皆取其嫩尖。嫩尖须泡水。十分钟后,得一把把用手揉。俗话说,“苋菜不用油,就怕揉三揉。”揉到水红白沫起,将其倒入漏篮,在自来水下冲洗。水量要大,冲洗时间要长。唯有如此,菜与汤才不会有土腥味,才不会涩嘴。

炒苋菜,苋菜要稍稍切碎。热锅冷油,未及烟起,放切碎的苋菜,撒上盐,猛火急炒。待其渗出卤子,投蒜泥,再急炒七八铲,停火装盘。苋菜性凉,蒜泥性热,投之可中和,更能提味。炒苋菜一上桌,殷红的叶子、殷红的卤子,光鲜亮丽,吸人眼球。难怪端午节“十二红”,它不可或缺。炒苋菜,很下饭。清才子袁枚在其《随园食单》中说,炒苋菜要“加虾米或虾仁”。这是一种讲究的吃法,不妨试试。前两天,一位法官在朋友圈展示厨艺,一盘苋菜炒白条虾让我惊讶,这与袁枚的苋菜炒虾仁大同小异也。法官告诉我,这是她家乡界首的夏季时令菜。她说,白条虾壳软,留之无妨,正可补钙。

不知不觉,夏日已飘然而至,一阵阵此起彼伏、抑扬顿挫的知了声又响彻耳边。这聒噪而热烈的鸣叫声,让我倍感熟悉和亲切。在家乡那片土地上,它曾陪伴我度过多少快乐而有趣的童年时光……

小时候,一到夏天,家乡的知了就特别多。记忆中的知了有三类:“海溜”“唧溜”“叭溜”,皆因其叫声而得名。海溜最大,色黑,叫声洪亮,只喊“叭——”,这种知了的学名叫蚱蝉。夏天里,蚱蝉的叫声最多、最响亮,为火热的夏日涂上浓重的色彩。天愈热,蚱蝉便愈叫得凶,它愈叫得凶,天似乎也愈加热起来。蚱蝉的叫声永远是那么响亮,交织在白亮亮的阳光里。唧溜的学名叫蛴螬,比海溜小些,体绿色而有点银光,它的叫声是“唧——溜,唧——溜”,声音比蚱蝉要悦耳。至于叭溜,学名叫鸣蜩,民间称之为“红娘子”,也有称“黄娘子”。它暗褐色,比蚱蝉的个体要小许多,是三类知了中最小的一种。长长的夏日,在此起彼伏的蚱蝉和蛴螬的高鸣声中,有时会突然横插进一阵“叭溜叭溜叭溜……”节奏急速的鸣声,这就是鸣蜩奏响的乐章。没有知了的夏天不是真正的夏天,知了是夏日舞台上的主角,当三类知了合奏的时候,火热的夏天就更热闹无比!知了分雌雄,会鸣叫的是雄知了,腹部两侧有两片发声薄膜,而雌知了则不会发声,是一个徒有虚名的“哑巴”知了。

## 又闻知了声

□ 王如祥

孩童时代,我们生活在乡下,那里生长着许多大树,每到夏日的夜晚,我们这些孩子最高兴的事,就是捉知了。吃完晚饭,我和小伙伴们来到大树

下,寻找知了,我们叫肉知了。在沙土地细看,找到像蚂蚁洞大小的洞口,而洞口下的土是虚的,手指轻轻一抠,大拇指粗细的口子出现了,这就是知了洞。拿根树枝插下去,胆大的直接用小指头,肉知了就顺着树枝爬上来了,那种欣喜是不言而喻的。我们还拿着手电筒顺着树干从下往上照,这时,有的肉知了已经爬上了树,就直接抓了。抓了这些肉知了,回家放在蚊帐里,观察它们蜕变的过程。一般到了晚上十点以后,知了的背裂开一条嫩黄色的小缝,慢慢地它的背部露了出,然后是头,直到最后尾巴出来,就完成了蜕变。刚出壳的知了浅黄色,逐渐变深成黑色。我们早上起来就把这些知了放飞了,而把知了壳收攒起来。我们还到河堤的大树下去找知了壳。夏天过后,我们把攒下的蝉蜕集中起来,拿到供销社收购站去卖,卖的钱去买铅笔、毛笔、三角尺等文具,还买回自己心仪的小人书。

那快乐无忧的童年岁月早已悄然逝去,童年的很多记忆也随着时间的推移慢慢褪色,而这嘹亮悦耳的知了声,每每响起,总会唤起我对童年那些美好时光的无限遐思……

## 小面铺的记忆

□ 陈景凯

老板一手拿个长柄的小竹篓,一手夹双尺多长的粗筷子,左右开弓轻轻一抖,一份面条就被一网捞尽,提起来控控水,放进各家的碗里,绝错不了。面铺四周立刻弥漫起一股香气。

这面条真香啊!端着面碗往家走,那就是一路飘香。刚迈进大门,隔着几进院子准知道面下回来了。

我到外婆家第一顿早饭准是吃面。闻着淡淡的清香、蒜香、麻油的油香,看着夹起的面条薄而透亮,像宽宽的海带叶似的还有好看的裙边,有弹性,有劲道,咸淡爽口。这么鲜美的面条真是因为有了那小锅盖才煮出来的吗?我答不出,可面条早吃光了,一点汤水也不剩。

离开镇江很久了,锅盖面也久违了。我现在住的城市也有几家面馆门头写着“镇江锅盖面”字样,据说大师傅还是镇江特聘的,可端上来的分明是酱油汤里下的挂面,尽管店家备有五花八门的荤素浇头让你选用,可哪儿有那老味儿!我甚至想,后厨煮面的锅里小锅盖有没有?没有那可可爱的小锅盖,就叫不起锅盖面!

舅舅来信说:门口的小河早就没水了,干枯的河床上架了座简易的水泥桥方便大家来往。那小面铺当然早不在喽,可正宗镇江锅盖面还该是那么好吃吧!他说:如今镇江的大小面馆做出的面条,好像也没有从前那鲜美的滋味了。这是咋回事?!

我还真想那小面铺。真想那好吃的锅盖面。