



详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

汪曾祺和小纸条

□ 陆忠场

汪曾祺没有辜负老师沈从文的激励与厚望,“你手中有一支笔,怕什么!”以手中之笔,成就了传世经典之作,创作了优美的诗词和书法,还留下了富有特色的文人丹青。在生活中,他于随意或深意中写下了一些纸条,也收到夫人及其他人的小纸条。在他的作品中,一些精短、优美的小段,亦如香气袭人的文学纸条。如他的散文《葡萄月令》,以一月到十二月葡萄生长为线索,每月给葡萄丢上一张唐人绝句般的纸条,葡萄收到后更加欢快地生长。

1935年夏,汪曾祺考入江阴南菁中学读高中。1937年,汪曾祺17岁。读高二的他,有了初恋。暑假里,他给初恋的同学写情书,父亲在一旁“瞎出主意”。可能是恋得真挚、热烈,也许是有了家人的支持,汪曾祺的高中同窗、94岁高龄的章紫回忆:高二有天上学,我们一进教室,就看见黑板上有人写了一黑板情诗,不是新诗,是旧体诗,是汪曾祺写的。他跟我们一起看,看了之后,他自己把黑板擦了。这首情诗,是敞开的心扉,是放大的情书纸条。汪曾祺的表白,大胆、热烈、挚诚、浪漫。初恋如春雨,下着下着,就过了季节。短暂的初恋,令人留恋。

汪曾祺和施松卿是西南联大同学,汪曾祺读的文学系,施松卿因患病、休学,后由物理系、生物系转至外文系。据比施松卿高一届的外文系许渊冲回忆:施松卿长得清秀秀,淡淡的眉毛,细细的眼睛,小巧玲珑,能歌善舞,行屈膝礼时显得妩媚动人,无怪乎有人说她是林黛玉了。当时,追这位“林妹妹”的不少,施松卿没看上。因施松卿爱好文学,早已暗生情愫,将媚眼盯上了汪曾祺。晚年的施松卿在接受采访时说:“我当时爱看曾祺写的小说,譬如《小学校的钟声》和一些作品。

小说写得很好,我很崇拜他。他的小说体现了他的人格。”1946年前后,汪曾祺常患牙疼,施松卿陪他寻医买药。同年8月,汪、施二人从昆明经越南到达香港,施松卿要先回福建家乡,汪曾祺欲去上海,在此汪曾祺就跟女友暂时分别了。临别时,施松卿含泪从船上扔下一本书,书里夹着一张纸条,写着:“这一去,可该好好照顾自己了。找到事,借点薪水,第一是把牙治一治去。”汪曾祺很珍惜这张纸条和这份感情,将这一细节铭记于心,并写入次年9月发表的小说《牙疼》。

1957年下半年“鸣放”时,受组织一再动员,汪曾祺写了题为《惶惑》的短章,发在单位的黑板报上。文章极短,看的人极少,但对他伤害极大。1958年,就因这篇短文被补划为右派。汪曾祺在《惶惑》中写道,群众对人事工作意见很多,人事部门几乎成了“怨府”。他商榷,是否可以考虑吸收一般群众参加人事工作,多听听各方面的意见。这一“商榷”就商榷成了右派。揪去批判、撤职思过、下放改造等都来了,汪曾祺被下放到张家口农业科学研究所。出发那天,施松卿因所在机关搞军事化训练,不许请假。汪曾祺给妻子留下一张纸条:“等我五年,等我改造好了回来。”背起行李,上了火车,奔着张家口而去。汪曾祺的纸条,是对坚贞爱情的笃信,是对自己能够成功“改造”的笃信,是对形势总会往好的方向发展的笃信。结果只用了一年多时间,农业工人们纷纷要求为他摘去右派帽子。1960年8月,农科所领导宣布对汪曾祺的摘帽决定,先留在办公室帮助工作。摘帽之后,汪曾祺轻松无比,异常痛快。

被称为“党内第一支笔”的胡乔木,和汪曾祺是有神交的,对他的作品表示充分的肯定和赞许,并像关心其他高级知识分子一样,

真心帮助汪曾祺解决一些实际困难。1979年,胡乔木写条子,提出把汪曾祺调到社科院文学所工作,并同有关方面打了招呼。1980年,胡乔木可能认为将汪曾祺调出北京京剧院,放下编剧工作,会更有利于他的创作,就顺手在一个香烟壳上写道:“汪曾祺进作协。”胡乔木两次写条子,热情予以援手,真诚帮助汪曾祺调动工作,改善和创造好的工作环境,以发挥他的创作才能。汪曾祺尽管对用香烟壳写条子的做法有点异议和微词,但还是从自己不宜理论研究的实际出发,喜欢自由自在地创作,同时以为北京京剧院的工作环境也好,故两次都没有赴任。

1980年八九月间,杨毓珉在代表北京京剧团到文联开会汇报工作时,提到了汪曾祺写小说《受戒》,引起了《北京文学》总编李清泉的兴趣。当年《北京文学》第10期拟定为“小说专号”。身边出现这么一篇“味道十分迷人”的小说,李清泉当然不肯放过。李清泉给汪曾祺写了张条子,大意是听说你写了篇小说,给我看看好不好。汪曾祺当天就请人将稿子送给了李清泉,并附上一张纸条,说:“发表它是要胆量的。”李清泉反复审读小说,看不出政治冒犯,拍板发表。《受戒》的发表,得益于改革开放的好时代,得益于汪曾祺的辛勤探索,得益于李清泉的文学慧眼和艺术胆量,也得益于两张纸条的传递,一个敢创作、敢激将,一个敢签发、敢担当,成就了一段文坛佳话。

有一天,邓友梅收到个大信封,一看地址是老友汪曾祺寄来的。赶紧打开来看,是一幅画,画的铁干梅花。树干树枝都是墨染,梅花是白色。“画中夹着个字条,上边说:‘你结婚大喜我没送礼,送别的难免俗,乱涂一画权作贺礼。画虽不好,用料却奇特。你猜猜这梅花是用什么颜料点的?猜对了我请吃冰糖肘子……’我跟萧燕猜了两月硬没猜出来。有天开会见到曾祺。我说:‘我们猜到今天也没猜出来,肘子不吃了。告诉我那梅花用的什么颜料吧!’他冲我龇牙一笑,说:‘牙膏!’”汪曾祺给老友赠画,竟用牙膏点缀梅花,真是奇想,独创。

便成了许多人的选择。而这,正反衬出君子的可贵与不易。

顾先生的《君子之则》,是他近年潜心研究《论语》等古代经典的思想总结,从“君子终身快乐”“君子务本”“君子自重”“君子好学”到“君子的妇女观”“君子的成长过程”“君子完美的版本——成人”“君子与道”等等,洋洋洒洒九十余则,三十七万余字,引经据典,深入浅出,条分缕析,阐述人类应当树立并遵循的正确的、积极的人生观、世界观、价值观。

先生追求真理,弘扬正气,有如何成为一名君子的思考,有在通往君子之路的经验体会,从而形成其《君子之则》的核心思想。《君子之则》旨在提醒世人,当今社会要塑立和弘扬高尚清新的君子之风,给子孙后代留下一个个正气长存的朗朗乾坤;每个良知尚存的个体,都要向着君子的人生标杆毅然决然地前行,视那些见利忘义、言而无信、蝇营狗苟的宵小之徒为不齿、为寇仇。《君子之则》应当成为我们努力恪守的人生信条和行为准则。

加入适量的温水和香油食盐葱花等佐料,搅匀后放入饭锅里去蒸。饭好了,炖蛋也好了。螺蛳米炖蛋滑嫩爽口又有嚼劲,既有营养又下饭,也是清明时节一道家常菜。

还有一种大螺蛳,人们通常叫它田螺。田螺烧咸肉更是上佳的清明菜肴。田螺放到锅里加水煮透,挑出里面肥硕的螺肉,去掉肠子,清水洗净备用。将有肥有瘦的咸肉切成片片,从开水锅里“走”一遍后迅速捞出,沥干水分放在一边。将油锅烧热,放入姜葱蒜及茴香炸一下,再先后放入田螺米和咸肉片一起煸炒,煸炒后再放入生抽、料酒、白糖适量,加足量的水大火烧煮,煮透后转入文火,慢慢浸吞至成熟入味,即可装盘上桌了。田螺烧咸肉既有河鲜味又有咸肉香,味美至极。有趣的是,大田螺的空壳还有用呢。用它可制作田螺塞肉,这又是一道美味佳肴。其做法是,将田螺空壳洗净,剪去小尾尖,放入热油锅里煎炸成金黄色,盛起来备用。将买来的五花肉洗净,斩斜成肉糜,加入适量的细盐、米葱末、生姜丝、料酒和生抽,进行搅拌。然后再打入两只鸡蛋,继续搅拌。将这做好的馅,填入备用的田螺壳内。在油锅里加入葱段、姜片,煸炒出香味后,再将塞满肉馅的田螺放入,大火烧上十分钟转小火,焖五分钟即可出锅。

君子之范

□ 翟荣明

韬略”;步入耄耋之年,他依然笔耕不辍,先后出版了《〈老子〉道德新说》《君子之则》两部皇皇巨著。面对物欲横流、人心不古、世风日下的社会现实,先生高举“道德”与“君子”两面古老而鲜艳的大旗,既为当今社会澄清是非、指点迷津,更为未来中国醇美风俗、营造环境。

诗人北岛有诗云:“卑鄙是卑鄙者的通行证,高尚是高尚者的墓志铭。”选择高尚还是卑鄙,有时成了芸芸众生的两难选择。现实世界里,似乎没见过君子战胜小人的先例,君子往往总是不得不面临吃亏、失败,甚至家破人亡的局面。君子之路,从来都不是坦途,往往虎狼当道、荆棘丛生。因此,心安理得地随波逐流,甚至自甘沉沦,走向君子的对立面,

清明螺蛳香半庄

□ 陈治文

热的锅里,加入切得细细的生姜、米葱炸一下,等姜葱香味四溢的时候,放入螺蛳大火爆炒,边炒边倒入些生抽和早已切好斩碎的红辣椒,直至炒熟起锅装盘。这爆炒螺蛳,用嘴巴一吸一个,个个麻辣香鲜有咬嚼。特别是那爆炒螺蛳的卤,用来拌饭,真是味道好极了。

清明节当天,我家最常见的一道菜是韭菜炒螺蛳米。清明时的头刀韭菜非常鲜嫩。俗话说,韭菜吃的头和尾,这时的韭菜是最好吃的了。将螺蛳洗净,放到锅里煮熟后捞出,用勾被针或竹签将螺米一个个挑出来,去掉肠子,放到小盆里用盐水洗捏几遍,再用清水汰净备用。将割回来、拣干净的鲜嫩韭菜洗净切成小段。先将油锅炸热,将螺蛳米倒入煸炒几下,再放入韭菜大火爆炒,及时放入细盐,再炒上几铲子,韭菜熟了起锅装盘,在上面撒些胡椒粉就可以上桌了。这时香味早已满屋三间,就连半个庄子都能闻到。

螺蛳还有个吃法,那就是用螺蛳米炖蛋。将事先挑好的螺蛳米洗净后用刀斩碎,然后放入用三四个鸡蛋调和好的蛋液里,再

螺蛳,在我的水乡老家,一点都不稀奇,有水的地方几乎都有。每年清明时节,正是螺蛳上市的时候,当然也是吃螺蛳的最佳时候。俗话说,清明螺蛳香半庄,螺蛳爬满大桌上。这个时候的螺蛳,经过一个冬天的蛰伏静养,格外肥嫩鲜美,是非常不错的时令食材。

小时候,我家吃的螺蛳都是我自己动手弄回来的。脱掉鞋子,卷起裤子,拎个小篮子,直接光着脚下水渠里或者浅水的河塘里,用手去摸。那时候螺蛳是很多的,小手在水里随便摸摸,一手就能抓几个;要不了个把钟头,就能摸回一小篮子。如果水渠或河塘里的水比较深,那也难不倒我。我家有小鱼网,人站在岸边,直接用鱼网去趟,差不多网网都能趟到一大把螺蛳;要不了半天,也能弄回一小篮子。因为螺蛳不要用钱买,动动手就会来,于是我们家清明时节食螺蛳几乎是天天的事。家里吃不了,还时常送给邻居尝尝鲜。

我妈妈有两铲子,能用螺蛳做出好几种美味可口的的小菜来。她最拿手的是爆炒螺蛳。将我弄回来的螺蛳洗干净,放到一个小小水桶里用清水养上一两天,让螺蛳吐净泥沙污垢。然后用剪刀剪掉螺蛳尖尖的屁股,再放到清水盆里,滴上几滴菜籽油,养上两三个小时,让螺蛳进一步吐净泥沙污垢。再清洗一下,滤掉水分备用。这时妈妈将菜籽油倒到滚

长辈设在汇富的寿宴上,热闹中记得有三味野草:荠菜、马兰和野蒿头。

荠菜冬天就有,春初更油嫩。一般的做法焯水凉拌,或者包饺子。密集的香气让人感到一种富足感。但现在人更喜欢在“缺少”甚至“罕见”上找好滋味。多多益善的心态更是因为捉襟见肘而生出的难处所逼。少见而多怪,可能正是某种秘径。一道美汤中卧着肥腻的海参。像一个浮夸的感叹号。惊讶不是什么太好的心态。拨开它的身躯,露出有荠菜的汤水,因为碗具中自带加温,叶片翻腾中清香扑面而来。荠菜的香味,不在于大嚼的快活,适合的方式和尺度,野草之香才有趣。我觉得这位厨师是懂得一些意境的。后又上一碗汪豆腐,其间也有荠菜叶飘动。可惜内有虾米乃海味,与草木清芬似有违和。味道的叠加,好上加好未必有效。

马兰被包在小笼包中,用的是水晶皮。绿色若隐若现,十分诱人。马兰有苦味,但做得法草香清远,久而不忘。北乡的茶干味道醇厚,切末与其拌,朴素而厚实。吃草的事,要有坚决的信念,苦尽甘来比先声夺人的肉食有意境。当然吃肉多了的人,才有这点矫情。老人不以为然,他们早年多吃草而后有肉,心境就不一样。小水晶包中的马兰,草香味被包裹着,像被珍爱包围的感觉。玲珑小巧,一口啖之,面香和草味都很清晰。它们得益于简单。如果先咬破窗,可能会多点细致的优雅。做这道点心师傅的手上,是有细腻的。

野蒿头的名字不多见,和它的隐士风格一样。俗语里称小蒜或者野葱,形似也。小时候我们去沟渠边找,找回来涨蛋。我们过去不吃香椿头。后来学外地人说这么吃的。至少我们乡下人是不愿取此苦恶的。它的香太密集,会让人觉得不安。穷困的人没有资本去想象。鸡蛋是十分珍贵的。野蒿头的香味是明确友好的。以其涨蛋能让平淡生出奇崛。宴上也是涨蛋的,上桌来如老家人重逢一样温暖。我记得过去还有种吃法,是和豆腐拌味料吃的。做法已经不太明确了,但那种一清二白的滋味牢牢记在心里。好像还有个什么谚语,小时候经常说,竟然忘掉了,也要去找才能得,和找这种野草一种心态。看来只有味道更可靠。

城市其实是个大村庄,好多办法都来自村庄和草木。星级酒店里的人,多有如我来自农村的。他们心中有草木之气,手上更有养育人间的慈悲。于是,光鲜亮丽的宴上,也有可能乡野古老的趣味与意境。

清明螺蛳香

□ 葛国顺

高邮人称螺蛳为“螺子”。清明时节,螺蛳从一个冬天的休眠中复苏,最为肥美,故有“清明螺,抵只鹅”之说。此时的螺蛳壳薄色淡,体圆个大,泥腥气少,肉质爽脆,营养丰富。买螺蛳有讲究。一定要选择那些外壳呈青色,且有一定光洁度的。太大的螺蛳肉质粗糙,太小的又食之无味,一般选个头不大不小,壳的颜色褐里透着黄绿色的那种。

螺蛳买回来,放在盆里用清水浸养一两天的,便有秽物自然吐出,再剪去尾部,滴几滴香油,放清水里养一夜,让它把顶盖处的泥渍吐出来即可。

螺蛳爆炒,有原汁原味的清香。准备好朝天椒和蒜葱姜。等锅烧热了,倒入一点油菜籽,让螺蛳在菜籽油中腾挪跳跃几分钟,再焖一会儿提鲜,接着放入蒜葱姜,去腥之余也提升螺蛳的鲜香。继续翻炒,待锅铲上沾有大量螺蛳膜盖,就再焖片刻。鲜嫩的螺蛳肉吸收了饱满的汤汁,香气四溢。

吃螺蛳。在高邮叫“嘬螺蛳”。一般不用牙签,直接用嘴咬住一个螺蛳,嘴对螺口,用舌尖顶去螺盖,运气均匀,轻轻一嘬,螺肉连带汤汁应声入口。“嘬螺蛳”时力道一定要把握好,劲小了螺肉吸不出来,用劲过猛则很容易把辛辣的汤汁送进鼻腔。