

享誉国际文坛的“国际写作计划”，是聂华苓夫妇于1967年创办的。它有计划有目的地邀请各国作家到爱荷华“促膝长叙，杯酒论文，交换他们的经验体会和他们的心”，对增进各国作家之间的了解与理解、推动中国文学走向国际文坛，起到了非常大的作用，聂华苓因此被誉为“世界文学组织之母”；1976年，被300多名各国作家联名推举为诺贝尔和平奖候选人。1987年9月，汪曾祺应邀参加“国际写作计划”，在三个月的相处中，汪曾祺与聂华苓夫妇从萍水相逢成了推心置腹的好朋友。

由于“文革”导致了中国作家与世界文坛的疏离与隔膜，各国作家和读者对中国作家及作品所知甚少。为此，聂华苓对汪曾祺来“国际写作计划”在媒体上作了强势宣传，汪先生特地带了几张当时美国的报纸回国。在他从美国回到北京后几天，山西作家乌人去拜望他。乌人回忆道：他高兴地“拿出一张美国报纸让我看。报纸上有一张汪先生的彩色照片。那是一张很大很大的照片，足有‘文革’期间在报纸上发的毛主席那么大。汪先生说：发这么大的照片，这在美国也很少。要知道这是国家领导人的待遇啊。”汪朗曾对媒体俏皮地说了老头儿初到爱荷华的一个细节。他说，1987年汪老出访美国，虽然岁数大(时年67岁)，但那时在国外还属于一个不知名的老作家。于是，老头儿拿了《晚饭花集》和《汪曾祺短篇小说选》来为自己作身份证明。也许担心书不够用，他在美国给家人写信，让家里赶快给他再寄一部分书去，他好在那里“四处张扬”。可叹惜的是，书即使够用，也只能在小范围内有作用，因为懂中文的美国人毕竟太少了。而聂华苓在媒体上的这一宣传，那就大不一样啦！

汪先生很尊重聂华苓，这从他送聂华苓的礼品上可以看出来。在临赴爱荷华之前，老头儿就考虑送什么给聂华苓好，想来想去，瓷器作为礼品最好了。但转念又想瓷器易损坏，不易携带，更不能多带。幸好有外事经验的邓友梅一句话提醒了他：“嘿！这有什么可愁的？你什么也不用带！你就把你的书画带一些过去，不是比其他东西更好吗？”汪先生给聂华苓带去了一幅画，在《遥寄爱荷华——怀念聂华苓和保罗·安格尔》中，老头儿慎重地记下了这件事。他说：“我给她带去一个我自己画的小条幅，画的是一丛秋海棠、一个草虫，题了两句朱自清先生的诗：‘解得夕阳无限好，不须惆怅近黄昏’。”当然华苓也是尊重汪先生的。汪曾祺高兴地说：“第二天她就挂在书桌的左侧，以示对我的尊重。”距离别美国还有几天时，恰逢感恩节，汪曾祺又琢磨着送聂华苓什么东西为好。汪先生说：“给聂华苓什么呢？黄凡送了我一个水晶玻璃的盒子，用来转送别人，不合适。茶叶还有，但她家里茶叶有的是。忽然想起，可以送她两支毛笔。装在一个锦盒里，还像样。”投我以桃，报之以李。临分别的前一天，聂华苓听说别人送给汪曾祺的酒壶被小偷偷走了，皮夹子也偷走了，她“高兴极了，说：‘我正想送你(汪曾祺)什么好，这下好，我再买一个送给你！’她知道你(汪夫人)给我的皮夹子也丢了，说：‘正好，我有一

最近有安徽人在少游路新开张了一间烧饼店，烧饼卖得很红火，被顾客拍视频发上抖音，一段时间安徽人的烧饼竟成了三垛镇的网红烧饼。我也曾买过几个烧饼送给父母去吃，父亲拿起烧饼掂量着，然后撕下一小块吃进嘴里，慎重其事地对我说：这烧饼少酥，没有酥就不是好吃的烧饼。

我知道父亲说的“好吃的烧饼”，是指二街上的插酥烧饼。过去二街上有好几家烧饼店，除了东风饭店和人民饭店早上有烧饼油条卖，还有姜连庆烧饼摊、秦麻子烧饼铺和左宏章烧饼铺卖烧饼。插酥烧饼要数秦麻子做的最好，不仅大如斗碗，而且包的油酥多。每天一大早就有人围在烧饼炉旁等待插酥烧饼出炉，大伙儿看着秦麻子手持长把火钳从炉膛里夹出一只只烧饼，轻轻地抛到匾子上出气。刚出炉的热气腾腾的插酥烧饼浑身尽显油酥的金黄，在秦麻子松开火钳的瞬间，只见插酥烧饼的芝麻面皮上卷微翘，油酥的碎粒因轻微震动而纷纷散落在匾子上。

秦麻子的插酥烧饼好吃的秘密在于烧饼的起酥、包酥和插酥的技巧。

制作油酥叫做起酥，是指用菜籽油和面制作酥团的过程。秦麻子起酥用料考究，油要用当年收的油菜籽现榨的菜籽油，一直用

孟城驛

友谊地久天长 ——汪曾祺与聂华苓二三事

□ 金实秋

个很好的皮夹子。’”。这段话有意思吧，汪先生给汪师母12月6日的信中就是这样说的。

1990年初秋，汪曾祺还趁在爱荷华大学读书的一位亲戚给了两件礼物给聂华苓。一个是仿楚器云纹的朱红漆盒，一件是彩色扎花印染的纯棉衣料。聂华苓非常喜欢，她对安格尔说：“这真是汪曾祺！”为什么聂华苓如此喜欢呢？因为她是湖北人，仿楚之物，可慰她的怀乡之情、故国之思耳！

聂华苓对汪曾祺的讲演风格颇为欣赏。汪曾祺在“我为何写作”讨论会上说得有故事、有细节，赢得了笑声和掌声。“这次讨论会开得很成功，多数发言都很精彩。聂华苓大为高兴。”(见汪曾祺10月20日的信)在11月22日的信中，汪先生又得意地向夫人炫耀聂华苓对他演讲的激赏。汪曾祺先生在“美国印象座谈会”上发言讲了三个小事：林肯的鼻子是可以摸的，野鸭子是候鸟吗、夜光“马杆”。这三个小事，小而有趣，小中见大；时间不长，且轻松幽默。“聂华苓说：‘你讲得很棒！最棒！’”他进而又自我表扬地说了一句：“我每次座谈都是挺棒的。”

2009年11月聂华苓应聘在香港漫会大学演讲，学者尹新秋听了讲座后说，“听聂华苓的讲座，很享受。不是怕她说多了，而是嫌时间过得太快了。她的人生遭际和她说到的人，都很有故事。她的叙述，又很精彩。轻松，幽默，在笑声和掌声中娓娓道来。说到兴头上，她会朗声大笑。那种大笑，不掺杂质，没有一点顾忌。”(尹新秋《走近聂华苓》)于此可见，聂华苓与汪曾祺的演讲风格是非常相近的。文人相轻，同声相应，聂华苓当然要盛赞老头儿啦！

英国哲学家卡莱尔曾这样评价那些大师：“他们是有益的伙伴，是自身有生命的光源，他们令人敬仰，挨近他们便是幸福和快乐。”我想，这几句话用来评说汪曾祺、聂华苓，那也是名符其实的。

《遥寄爱荷华》中，汪先生向读者们透露了聂华苓在他家吃饭的事。回忆起这段往事，老头儿不免禁不住眉飞色舞，兴致勃勃。他说：一九八八年，安格尔和聂华苓访问了大陆一次。作协外联部不知道是哪位出了一个主意，不在外面宴请他们，让我在家里亲手给他们做一顿饭，我说，“行！”聂华苓在美国时就一直希望吃到我做的菜(我在她家里只做过一次炸酱面)，这回如愿以偿了。我给他们做了几个什么菜，已经记不清了，只记得有一碗扬州煮干丝、一个炆瓜皮，大概还有一盘干煸牛肉丝，其余的，想不起来了。那天是蒋勋和他们一起来的。聂华苓吃得很开心，最后端起大碗，连煮干丝的汤也喝得光光的。

对此老头儿挺得意，曾给一些亲友说过；在《自得其乐》文中，他也写到了此事，不过叙

述简略一点了。他说：“我给做了几道菜，其中一道煮干丝。这是淮扬菜。华苓是湖北人，年轻时是吃过的。但在美国不易吃到。她吃得非常惬意，连最后剩的一点汤都端起碗来喝掉了。不是这道菜如何稀罕，我只是有意逗引她的故国乡情耳。”后来他写的《干丝》里，又说到了那天的煮干丝，最后两行还有意无意地作了“补充说明”：“我那道煮干丝自己也感觉不错，是用干贝吊的汤。前已说过，煮干丝不厌浓厚。”

再说一下，在爱荷华的那一顿北京炸酱面，汪先生可谓是“苦其心志，劳其筋骨”了。傅国霖先生说：“汪先生几乎跑遍了爱荷华的大街小巷，终于买到了一罐黄酱，于是便精心制作了一碗‘小碗干炸酱’，佐以黄瓜丝、青豆等各种菜码儿，并亲自动手擀面，直吃得聂华苓连声叫好，说明天还要来吃炸酱面。”(傅国霖《忆汪老二三事》)

在美国，汪曾祺可谓是过足了酒瘾。他到美国后给夫人寄了16封信(含断断续续写的放在一起寄的)，第一封信便说到了酒，最后一封也提到了酒，前后竟有8封信中不离酒！

第一封信中，他兴奋地向夫人报喜：“昨天刚到爱荷华，洗了一个脸，即赴聂华苓家的便宴——美国火锅。喝了两大杯苏格兰威士忌。邵燕祥担心我喝酒成问题。问题不大。昨天宴后，就给我装了一瓶威士忌回来。”中秋节那天，汪曾祺是在聂华苓家度过的，老头儿有点遗憾：“有极好的威士忌，我怕酒后失态，未能过瘾。”10月18日，聂华苓主持举办了一次文学讨论会，会后又邀汪曾祺等人去她家喝酒聊天。临离开美国准备回北京的前夕，那晚他熟睡时，小偷进来把他房间里的电视机，还有600\$现款、多半瓶Vodka，以及不少小东西都给拿走了。汪先生在给夫人的信中当然要“坦白交待”啦，但就是不为什么如此“熟睡”的。聂华苓当然知道的哦，她回忆说：“在一个晚会上，喝得酩酊大醉，几个作家抬着他回五月花公寓。第二天，醒来发现房门大开，钱丢了，房门钥匙也不见了。”后来，汪先生在《遥寄爱荷华——怀念聂华苓和保罗·安格尔》一文中写道：“他们家几乎每个晚上都是座上客常满，杯中酒不空。”“美国的习惯是先喝酒，后吃饭。大概六点钟，就开始喝。”“他们家放酒和冰块的地方我都知道。一边喝加了冰的威士忌，一边翻阅一大摞华文报纸，蛮惬意。我在安格尔家喝的威士忌加在一起，大概不止一箱。我一辈子没有喝过那样多威士忌。有两次，聂华苓说我喝得说话舌头都直了！临离爱荷华前一晚，聂华苓还在我的外面包着羊皮的不锈钢扁酒壶里灌了一壶酒。”

与汪曾祺先生对门而居的是台湾作家蒋勋，也是一位酒徒。他在一篇回忆文章中直

言：“喝酒的忘年之交里，最让我痛心的是汪曾祺。……汪先生一大早就喝酒，娃娃脸通红，眯着细小的眼睛，哼两句戏，颠颠倒倒。……汪先生一醉了就眼泛泪光，不是哭，……喝醉了，他把自己关在密闭的房间里抽烟，……很享受了一段狂酒狂烟爆炒麻辣的日子。”

老头儿的遗物大多都赠送了家乡的汪曾祺纪念馆，但有一样东西没有捐出去，那就是聂华苓送给他的那只酒壶。酒壶中还有不少酒，汪先生一直没有舍得喝。有一位记者在汪家旧居采访汪朗，汪朗拿出这个酒壶“一摇，还能听到叮叮当当的酒声”。这只酒壶，承载着汪先生在对爱荷华的回忆，承载着老头儿与聂华苓的友谊！

在此也借机说一下，《遥寄爱荷华——怀念聂华苓和保罗·安格尔》写于1991年12月20日，发表在《中华儿女》1992年第2期。《中华儿女》是中华全国青年联合会主办的大型期刊，邓小平亲题刊名，当时有“四高”(高层次、高格调、高水准、高质量)之誉，在海内外颇有影响。汪先生的忘年交龙冬时为该杂志编辑，他向老头儿约稿，曾祺先生遂把此稿交给他发表。龙冬至今还珍藏着汪先生的原稿手迹。他告诉笔者，汪先生的文章标题原为《怀念聂华苓和保罗·安格尔》，龙冬以为为不理想，“打电话请他(汪老)再斟酌。他在电话里静穆了不到一分钟，脱口而出：‘那就叫《遥寄爱荷华》吧！’我回答，原标题改为副标题。他说‘可以’。”还有一个鲜为人知(或曰读者容易失察)的是，北京师范大学出版社的《汪曾祺全集》(1998年版)较之人民文学出版社的《汪曾祺全集》(2018年版)，汪老的这篇文章居然莫名其妙地少了一小段。这一段如下：

我到美国好像变了一个人。我对聂华苓说：“我好像脱了一层壳，放开得多了。”

聂华苓说：“那是！”
“这和你们相处有关系。”
“那是！”

我说：“回国以后，我还会缩进壳里去的。”

其实，这一段话的主要意思在汪曾祺给聂华苓的信和给夫人的信中早表达过了。汪先生说：“所有的作家都觉得别人很可爱，并觉得自己比平日更可爱。这是受了你和保罗的影响，因为你们很可爱。作为一个中国作家，我本来是相当拘束的。我好像一枚包在硬壳里的坚果。到了这里，我的硬壳裂开了。我变得感情奔放，并且好像也聪明一点了。这也是你们的影响所致。因为你们是这样感情奔放，那样聪明。谢谢你们。”在10月20日给汪夫人的信中说得更明确。曾祺先生云：在爱荷华“我好像一个坚果，脱了外面的硬壳。……回国之后，我又会缩到硬壳里去的。”为什么少了这一小段呢？是无意漏掉了，还是有心删除了？我真的不知道。

即将离开爱荷华归国之际，汪曾祺给聂华苓写了一封信，他说“这是一封告别信，也是感恩节的信”。信不长，充盈着赞美、感谢和情谊。聂华苓看到后就立即给汪先生打去了电话，“说这封信她将永远保存。”当然，她永远保存的不仅仅是这封信，更是她与汪曾祺先生的友谊——地久天长的友谊。

子的边缘，用刀割出一道或两道裂口，作为葱盐插酥或白糖插酥的记号。他的老婆接着为一只只烧饼胚子涂上特制的酱油水，再均匀地撒满白色的芝麻，然后整齐地排列在案板的一头。等擀压完一批烧饼剂子，秦麻子来到烧饼炉前，双手湿水，探身低头，双手各托一只烧饼胚子，交替地迅速贴到烧饼炉的炉壁上。

插酥烧饼出炉了，须先放在匾子上出气，等出了热气，就要买回去趁热吃才酥脆。不酥脆的插酥烧饼是不好吃的。记得儿时买烧饼，爷爷总是嘱咐我把烧饼放在淘米箩带回家，如果放在不透气的塑料袋里，走不到家门口烧饼就会回软。爷爷早点最爱吃二街上的插酥烧饼，且很讲究。他先把热烫烫的插酥烧饼用刀切成四小块放在盘子里，再端来一小碟酱生姜并淋上数滴芝麻香油，然后手握奶奶递上的茶壶，这才开始慢慢品尝插酥烧饼的酥脆与酱生姜的酸辣。儿时的我则喜欢包糖的插酥烧饼，先吃完焦黄的芝麻面皮，然后用手撕开一层层香甜可口的饼瓤，撕下一层吃掉一层，直至酥脆的烧饼底子。

如今古镇三垛的福圆烧饼店和宏海烧饼店，依然可买到插酥烧饼，只是案板上再不见秦麻子的传统古法大包酥，也不见了烧饼剂子上深深的插酥刀口。

插酥烧饼

□ 俞传安

到来年新菜籽上市，面要用三垛河南国营面粉厂的精制面粉。秦麻子起酥用时要比别的烧饼店多个把钟头，他先在敞口的瓦缸里放入适量面粉，然后分批倒入菜籽油，双手用力充分搅拌，反复揉搓直至面团成金黄色的酥团。拍打油光滑亮的酥团，其表面甚至能沁出油来。秦麻子包酥的方式也与众不同，别的烧饼店包酥是先用肥面开好烧饼剂子，然后在每个剂子里填入一点油酥，称为小包酥，而秦麻子却一直坚持费时费力的传统古法大包酥，即先用整块肥面包入足量的油酥并卷成夹层的面团，等顾客来了再及时开烧饼剂子。打烧饼是个苦差事，秦麻子头天晚上称好面放入瓦缸，用碱水烫肥面，第二天大早三四点钟就起床帮助老婆一起用木材引子点着烧饼炉子，老婆在一旁添加煤块照着炉火时，他就去醒面准备在案板上开始大包酥。昏暗的白炽灯光下，秦麻子先用双手反复揉搓瓦缸里的面团，然后把醒好的肥面平铺在案板上，接着把金黄色油酥按同等面积覆盖在白色的肥面上，双手均匀抹平再握拳用力

捣实，接着用长长的擀面杖擀平，最后在案板上缓慢地卷成一层肥面裹着一层油酥、多层次的长筒状面团，放在案板上备用。等秦麻子完成了大包酥，老婆过来帮他擦拭额头上密集的汗珠，秦麻子这才缓了一口气，坐在炉前喝一口茉莉花茶。

等到第一个顾客上门，秦麻子开始开烧饼剂子。他熟练地拿刀从包好酥的面团上切下一块块等大的烧饼剂子排成一排，根据食客的需求在剂子里分别包入一小撮白糖或者一小撮葱盐。接着秦麻子开始插酥。只见他左手轻轻稳住烧饼剂子缓缓旋转，右手握刀娴熟地在剂子的一周飞快地打出无数刀口来。秦麻子插酥的技巧在于他在烧饼剂子上打的刀口多、打的刀口深，刀口越多、越深，烧饼的油酥分层越多，出炉后吃起来越酥脆。转眼间秦麻子左手掌快速按平剂子，右手紧握祖传的檀木滚轴式擀面杖，正反两面交替槌打擀压剂子成圆形。伴随着“啪、啪啪、啪”清脆的槌打声回荡在二街上，只见秦麻子在薄薄的初具成形的烧饼胚