

汪陵纹的人生路

□ 陈其昌

汪陵纹是汪曾祺最小的妹妹，1947年农历六月二十五出生在扬州皮市街风箱巷17号外婆家。她的人生路，有过少儿的欢乐，有过青春的烦恼，有过短暂“外来妹”的幸福，最不幸的是遭遇丈夫的家暴。

上世纪六十年代初，人们经历了三年经济困难时期，当时流传：“要活命，到安庆。”1963年农历二月初十，正是姐夫金家渝30岁生日，苦苦求生的陵纹，与一群女伴，从高邮琵琶闸上轮船，辗转来到安徽安庆东至县山村。一位叫吴君流的光棍，接纳了18岁的汪陵纹。陵纹婚后生活尚好，干农活，踏缝纫，唱罢莲花又一年。先后生了两个儿子，平淡、简朴、和睦，倘若这样下去，也可算一个完整而又平常的家了。但山里人吴君流脾气火爆，常常打骂陵纹，他还自有一套说辞：“她是我的婆

娘，就应该我管，我不顺心打她两下又怎样！”

1981年，汪曾祺阔别家乡42年后第一次回邨，在邨逗留时间较长。陵纹也赶回高邮，与兄弟姐妹团聚。陵纹见到未曾谋过面的大哥，其实，大哥第一次去扬州，见过婴儿陵纹。陵纹向大哥诉说自己的身世，过的是遭打挨骂不正常的生活，稍有反驳，打得更凶。陵纹流泪不止，惹得汪曾祺也眼含泪花。

陵纹与大哥在邨期间，到河边洗菜，大哥也跟着她去，看小妹洗菜。陵纹和姐姐巧纹相约大哥到高邮湖湖滩上游玩，秋风吹乱了他们的头发，她们与大哥手臂挽着手臂，沉浸在浓浓的兄妹情意中。陵纹说大哥最像“爷”（指父亲），英俊。大家在一起，心里乐滋滋的。汪曾祺为陵纹画画、写诗：“故乡存骨肉，有妹在安徽。所适殊非偶，课儿心未

灰。力耕怜弱质，怀远向寒梅。何日归坎赋，天崖暖气吹。陵纹小妹存玩，大哥哥曾祺”。

1992年初春，汪陵纹提出与丈夫离婚。吴君流说：“真的要离婚，两个儿子不跟你走！”陵纹答应他，到民政局办了离婚手续。

东至县有个小学教师唐述志，丧偶多年，比陵纹大12岁，都属猪。唐先生与陵纹再婚。他有两个女儿在深圳，工作单位蛮好，也支持父亲续弦。唐家有楼房七八间，外有平房十间，还有很大的天井，可以种点蔬菜。老唐退休前，忙于工作，教语文、历史；陵纹继续踩缝纫，为他人做衣服。陵纹的两个儿子先后结婚。陵纹的日子过得平静幸福。

2014年，陵纹查出直肠癌并已扩散。得知消息，哥哥汪海珊、汪丽纹、汪锦纹专程前去看望。见哥哥来，陵纹脸上有了笑意，她请他们继续关心两个儿子及下一代，病逝以后，将来与先生合葬一起，千万不要葬到山里去。2015年11月8日，汪陵纹离开人世，享年69岁。病重时，历来孝顺的两个儿子服侍母亲至终。

前出现一段俩人当年在一起的仿真视频，现代“声、光、电”多媒体技术生动还原了当年他们在一起的生活场景，重现了他们那段相知相爱的感人故事。

陈毅房间的隔壁就是当时新四军江南指挥部的中心了。这里曾经是李氏族人祭祀祖先、供奉神灵的场所，也是李氏宗祠的正厅，能将此地腾出来供新四军办公，可想而知当年新四军在老百姓心目中的地位。

正厅的前面是个天井，天井内一棵参天的雪松，枝叶繁茂、高大挺拔，粟裕将军与他的夫人楚青的部分骨灰就安放在这里。

当我参观完快要离开的时候，纪念馆门前迎来一群佩戴红领巾的小学生。他们排着整齐的队伍，表情肃穆，认真地聆听，静静地走动。讲解员正在给他们讲述一个战斗英雄的事迹，讲得精彩，一个个听得入神，一面面红领巾在阳光下格外鲜艳，像一团团火焰，像一簇簇绽放的小红花。

们初见之时，俨然一条臭水沟，而今焕然一新，死水变成了活水，真正回到汪老笔下的《大淖记事》：“淖，是一片大水。说是湖泊，似还不够，比一个池塘可要大得多，春夏水盛时，是颇为浩淼的……”

当高邮城隐约可见之时，就能看到一座方形宝塔巍然矗立在运河当中。如今，修缮一新的镇国寺塔，古朴、端庄、典雅、壮观，吸引无数游客。走在西堤，穿过长廊，登上小洲，凭栏远眺，高邮湖烟波浩渺，水天一色，群鸥阵阵，帆船点点；落日的余晖将运河水浸染得红灿灿一片，古塔在运河中落下唯美的倒影。孟城驿、净土寺塔、文游台、王氏父子纪念馆等古代建筑融合在一起，折射出高邮这座小城光辉灿烂、源远流长的厚重历史。

高邮城印象

□ 俞永军

一部分。

在师范读书期间，即便颇为繁华的中山路、府前街，一到夜晚也是空荡荡的，没有一个人。至于蝶园广场，还是一片农家用地，东南角的魁楼，掩映在杂树丛中。如今，“一条条街道宽又平，一座座楼房披彩虹；一盏盏电灯亮又明，一排排绿树迎春风”。马路两边，高楼林立，鳞次栉比；一个个居民区如雨后春笋般在孟城大地生根发芽，开花结果；一个个广场成为高邮市民释放压力、愉悦心情、放飞梦想的绝佳场所。还有汪曾祺笔下的大淖河，我

高邮的七月是丝瓜的天下。巷口老墙头垂下一帘帘青藤，细长的果实悬在晨露里，像是谁家姑娘遗落的翡翠耳坠。我蹲在后院的竹篱笆下，看母亲用剪刀剪断瓜蒂，那截乳白色的断口便渗出清亮的汁水，在晨光里凝成珍珠。

老灶台上的铁锅早已烧得发亮。父亲凌晨四点去东门桥头等第一锅油条，酥脆的面衣裹着温热的呼吸，装在竹篾编的提篮里穿过半座城。油条须得用井水镇过的纱布裹着，既保着脆劲儿，又不让热气润软了筋骨。母亲把油条斜切成菱角块时，砧板发出“沙沙”的响动，像是秋风掠过芦苇荡。

青瓷碗底先铺一层雪白的嫩豆腐，这是西大街王记作坊每日现点的。豆腐娘子总爱往母亲的

一畦青绿倚天山

□ 胡建新

对于出生在上世纪七八十年代特别是农村的孩子来说，劳动是从小就要面对的必修课。我记得儿时家里养了一大群长毛兔，卖兔毛的钱是家里油盐酱醋，我们兄妹几个学费乃至春节全家添新衣服的重要经济来源，对兔子生活的照顾全家是格外上心的。我每天放学后第一件事是挎上篮子拿上镰刀去庄外野地割草，田埂上水渠边到处找红眼睛兔子爱吃的嫩草，割草的竞争激烈，要割满一篮往往要走很远的路，都是摸黑负重往家里赶。时间久远，割草的细节记忆逐渐模糊，唯独左手食指上的累累刀疤在时时提醒我：劳动是艰辛的，却也是创造价值的根本。

不知从什么时候开始，大约上世纪九十年代中期，首先是城市接着蔓延到农村，评价一个孩子优秀与否的几乎唯一的标准变成学习，孩子学习好就是优秀，学习差就啥也不是，父母在别人面前也理不直气不壮，说话声音都没有别人响，德智体美劳五字，唯独“劳”被悄然抹去。孩子只要学习好，在家里油瓶倒下来都可以不扶。进入新世纪，首先从国家层面开始在大力纠偏，越来越强调劳动意识和劳动技能的培养，劳动实践课大张旗鼓走进了中小学课堂，具体操作实践中虽存在着些许做样子、走过场的瑕疵，但毕竟迈开了改革的第一步。

今年我来到天山之麓，在皑皑雪山脚下工作和生活。从14岁上高中起就几乎脱离农村的我，又开始重温少时的田园牧歌生活，在这里生平第一次学起了种菜，体验到了劳动的不易与收获的喜悦。

下车伊始，街边的积雪尚未融尽，气温还较低，特别是夜里。忽一日，朋友来告之有几畦菜地是咱的责任田，必须种好还有考核，心里一惊：QQ里偷菜咱是行家里手，种菜只在老家看老娘在自家菜园干过，于我来说也就是背着手菜园里转一圈，说几句恭维话逗老娘开开心，仅此而已。至于如何正儿八经地种菜，压根就没有留意过，更没有想过亲自动手干，是十窍通九窍——一窍不通。虽无金刚钻，但咱可以现学呀，有条件上，没有条件创造条件也要上，中国人骨子里刻着耕种的基因，总不能在我这儿断了传承。

先去看看地。远远看见院子偏僻处有几畦方整菜地，倒是板板正正有模有样。走近细看土壤，是黄沙土，不是那种肥沃的黑土，虽经过几年的耕种，仍有许多天山脚下常见的鹅卵石卧于土里。Deepseek告诉我：巩乃斯河谷三月份气温低，种其它蔬菜为时尚早，点蚕豆恰在当时。老家高邮蚕豆是十一月份

和冬小麦一起播种，大多播种于田头圪脑、家前屋后，来年四月份差不多和油菜一起开花，五月中旬一起收获。播种蚕豆老家叫点蚕豆，学生时代我们把上课打瞌睡戏称为点蚕豆，十分形象有趣。小城地处农牧混合带，种子店里各色蔬菜种子应有尽有。季节不等人，赶紧买来蚕豆种子，和美女同事合作，也没有起垄，拉个线，地里打个口子就点上了蚕豆，大水漫灌。接下来是充满期望的等待，每天上班第一件事就是去查看有没有出苗。盼星星盼月亮，盼了一个多星期，终于出苗了，两畦地里颠来倒去数来数去只有二十多株，十分不给面子，失败是板上钉钉毋庸置疑的了。后经专家复盘：失败原因在于大水漫灌，黄土遇水板结，没有给种子留下呼吸的空间，大部分种子就这样白白在地里烂掉了。此事虽已过去一个多月，每每回想起来仍觉痛心。

经重新合理规划、专家悉心指导，种菜之旅再次扬帆二度启航。首先是规划，四畦菜地，打算两畦种草莓，一畦种大豆，一畦种甜玉米；其次是改进种菜方法，同志们一起动手，先均匀撒上一层复合肥，深翻菜地，起垄方便以后浇水。说的容易，真正干起来确实是费劲呀！不要说气温渐高，翻地起垄都是力气活，足蒸暑土气，背灼炎天光，一会儿就汗水直流，后背全湿，嗓子眼冒烟：不要说黄泥巴粘满鞋子里外、裤腿上下，形象全无狼狽不堪；也不要说高原紫外线强烈，没有防护的情况下两三个小时就会晒脱皮，包你从高邮湖白条虾秒变盐龙虾；单单说移栽草莓，必须要十分小心、细心，生怕弄坏了苗，影响成活率，不停站起来、蹲下去，老腰直接受不了。汗水还未在衣襟上结成盐霜，浇水的水壶已拎在手中。壶嘴倾泻的银线划过半空，在阳光里折射出虹彩，水珠坠入垄沟的刹那，土地发出滋滋的吮吸声。晨起见菜畦喝得饱胀，草莓叶托着水珠，玉米芽顶着露冠，活像新生的婴孩戴着水晶胎帽。不出旬日，绿雾便浮满了田垄，可杂草也趁机在暗处织起绿毯，大家只得弓着腰作大地绣娘，指尖在苗隙间穿梭，将冒头的稗子、马齿苋连根拔起，身后便留下深浅不一的绿斑——那是作物与野草争夺阳光的战场遗迹。

当第一颗草莓羞红脸颊时，所有的晒伤与老茧都成了勋章。黄土终究不负苦心，终将在汗水滴落处结出甜蜜的果实，在腰酸背痛的地方长出金黄的苞谷。土地最懂冷暖，你以辛劳为祭，它便报以丰饶。待到秋日，看豆荚在风中轻摇，那便是大地对弯腰人最温柔的应答。

着草木香的雾气。

母亲握长柄木勺的姿势总让我想起运河上的船娘。勺背轻推汤面，翡翠色的瓜丝便跟着打旋，搅碎了一锅朝霞。起锅前撒的那把青蒜末最有意思，碧玉似的碎屑落在金黄的油条上，倒像是春天不小心跌进了秋天里。

客居北方的这些年，我也试着重现这碗汤。超市里的丝瓜总裹着层蜡光，油条躺在塑料袋里呼吸不畅。电磁炉煮沸的自来水冒不出蟹眼泡，豆腐在塑料盒中沁出酸涩的泪。某次照着视频教程掐表看火候，砂锅里的汤突然“咕嘟”溅上手臂，烫红的皮肤下竟浮起母亲灶台前的身影——她鬓角沾着丝瓜花，藤编的锅垫上染着二十年油香。

一碗汤里的故乡

□ 刘明

篮子里多塞两块。切丝的丝瓜卧在豆腐上，翡翠般的经络里藏着昨夜星辰。油条块要最后撒上去，金灿灿地浮在汤面，像运河里散落的碎金。

汤是讲究火候的。井水烧到蟹眼泡时下豆腐，待汤色转作牛乳白，才将丝瓜轻轻推入锅中。这时候灶膛里的火要换成晒干的丝瓜瓤，文火慢煨方能逼出瓜肉里的清甜。我常趴在灶台边数汤面冒起的泡泡，看它们从针尖大小涨成铜钱模样，“噗”的一声在晨光里破灭，腾起带