



详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 刊头题字: 周同

## 汪老做菜作东

□ 陈其昌

我从未吃过汪老做的菜,但从汪老父子合著的《四方食事》一书及其他人的回忆文章,以及文友的介绍,我对一些菜及汪老做菜的特点,有了新的认识。

汪老以美文扬名于世,在文艺界亦以美食家闻名遐迩。汪老在《做饭》中说:“我不会做什么菜,可是不知道怎么会弄得名闻海峡两岸。”他又说,那是几位朋友吃了他的菜,大事宣传造成的。他说得有理。我以为,不是改革开放,他出不了美文,也成不了美食家。烫干丝及煮干丝,本是吃早茶时先上的一道佐食,后来汪老以此菜接待夏华苓。汪老的煮干丝不同于我们吃的。那是他制作过程中,上汤(鸡汤或骨头汤),加火腿丝、鸡丝、冬菇丝、虾籽同熬,下干丝(豆腐干切成16片),加盐,略加酱油,煮两三开,再加姜丝,即可成菜。这种做法,高邮常人难做,难怪夏华苓把汤汁都喝了。又有一次,汪老接待台湾女作家陈怡真,做了烧小萝卜。因为陈来得正是时候,小萝卜不发良,不糠心,加上酱油、醋、香油或麻油和青蒜,又有干贝,极开胃。陈吃了,自然赞不绝口,到处宣扬。

曾主持过鲁迅文学院工作的何镇邦先生说:在制作美食方面,汪老的严谨态度胜于写美文。从采购、拣菜、配菜,直

至掌勺,每道工序都一丝不苟。一天,汪老对这位家中常客说:“这些天忙着赶写一篇文章,现在想轻松一下,做几样菜,让你们品尝。”于是,桌上有了东坡肘子、拌菠菜、炒肉末,都是家常菜,皆精美。汪朝说:“我爸爸的生活有两大内容,写美文与做美食。”诚哉斯言!作家何志云带了一条草鱼去汪家,还请了林斤澜。何志云在汪家做了葱油鱼,得到汪老夸奖。然后,便吃汪老从云南带回的酸笋做的酸笋炒肉,喝坛装的绍兴酒。饭后,一个个酒酣耳热,昂首而去。何志云做的菜是刚学的,哪有汪老老练,只好说一声:“真是好老头。”到汪老家作客的还有苏北、龙冬等几十人,唯独没有挚友邓友梅,那是汪老约了三次请邓去喝酒,终未如愿。他们或组稿、或看望、或聊天、或拜访,都会成为座上客。

要特别提出的有两种人,一是高邮老乡,二是忘年交。高邮的朱延庆君是现在守望本土唯一吃过汪老做的菜的人。朱延庆说:“到汪家,汪老先要烧羊肉,我说不吃,主随客便,改做湖南腊肉烧黄芽菜,有奇香,还有干贝等。汪喝葡萄酒,我喝孔府贡酒,汪老趁夫人进厨房,可能抿了一口白酒,施老师来时,汪老抿嘴偷笑。”陆建华、金实秋皆吃过汪老做的菜,大概是从云南、湖南带回京城

的土特产,其他都是家常菜。忘年交乌人(宋志强)有一年元旦从大同前往京城拜望汪老,乌人失约,让汪老三次到宾馆去找。乌人次日赶至汪家,说明情况。饭后,汪老又让乌人睡一会儿。乌人刚睡着,朦胧之间觉得汪老在做什么。原来是为乌人盖被子。人间的友情不逊亲情,可谓是汪老给乌人送温暖矣。

汪老的美食作为“汪氏家宴”列入《扬州历史文化大辞典》,其中塞肉回锅油条确为汪老首创,现在高邮一些带汪味的饭店酒家,皆有此菜,极酥脆。“嚼之真可声动十里人”,乃汪老诙谐之语。女作家姚育明曾随女领导到汪老家参加工作,留饭、做菜,对饮,均豪气十足,十分愉悦。有一次,汪老夫妇专门用小姚准备了素宴,什么腐竹、香菇、木耳、金针等十多种,缘由是听说小姚要出家为尼。王干是从高邮走出去的著名评论家,他曾自称,在汪老家吃饭的中国作家,他是吃得最多的一个。他最后一次去汪家与汪老共饮,是吃了改进的豆汁,加了一点羊肉和毛豆羹。王干对在汪老家多次用饭对饮颇有感慨。汪老热爱生活,在生活中寻找诗意和审美,但生活中并非都如此,汪老毫无怨言。我以为,汪老是骨髓里都浸透传统文化的文学大家,是一个挺有骨气的以礼待客的中国人。

汪老有诗云:“年年岁岁一床书,弄笔晴窗且自娱。更有一般堪笑处,六平方米作郇厨。”这就是汪老为人文为厨三陶然的生活情趣和文人本色。

## 百页肉卷

□ 汪泰

汪曾祺先生笔下对家乡高邮的食物有过许多描写,根据他的描写,列出了“汪氏家宴”系列菜谱,称为“棋菜”。菜谱中有多道豆制品的菜肴,大煮干丝,雪花豆腐,米炒豆腐,菠菜炒百页,香干拌芥菜……但有一道家常菜却未入菜谱,有点遗憾,那就是让我难忘的百页肉卷。这道菜未入菜谱,是汪先生未曾吃过,是其格调不高对之印象不佳,还是他未曾亲手做过,抑或是因他没有在文中表过?

百页,有说卜页,还有叫干张,与干相对,就叫百页吧。大概指叠放在一起,像纸一样,有多张多页之意。百页与肉,都是好东西,好东西加好东西,那是好上加好,用百页包的肉卷,能不好吃么?

百页肉卷,是我奶奶的拿手好菜。那时,我们是小孩子,只管吃,不问怎样做,但晓得当时的豆制品与肉都是要凭券供应的,计划紧张,不是想吃就能吃到。那时肉联厂常有一种碎肉卖,不要券,奶奶经常崴着一双小脚,挎着篮子在菜市场转悠,运气好时,就能买到,回家

做成百页包肉卷。我们吃在嘴里,觉得这就是世界上最好吃的美味。

曾听奶奶讲过,三年困难时期,奶奶携我到泰兴,照看母亲坐月子。一天早上,她上街买菜,正看着,猛不丁背后一声吆喝,回头一看,一农民蹲在一个篮子旁,篮子里盖块布,布上放张百页,不时喊一句“百页嘎”,原来是卖百页的。奶奶还看见那人用百页包着一根油条,一咬一拽,当早饭呢。在老家从来没见过有私人卖百页的,奶奶高兴极了,买了好几张百页回家做菜。从奶奶的话里,我知道了百页还能包油条吃,可我从没吃过。但百页、百页包油条、百页肉卷的美好情结已然留在了心中。

多少年后的一天,我随教研室组织的去苏北一个县市做教师双选的面试评委,早起未及吃早饭,坐车赶到地头,人家已摆好早点,豆浆、百页包油条。作为早点款待人,百页包油条定是当地上得台盘的吃食。那薄薄的软软的百页,微微的苦香,百页包裹着脆脆的油条,嚼之,味道甚

好。同事们说,不晓得还可以这样吃!

母亲也做百页肉卷,她做的百页肉卷,续起了我对百页肉卷的断想。她做菜时,我不仅是看客,还常帮忙。百页要选薄的,那种带着微苦味道的更佳,说是用盐卤点的。薄的百页软和,好操作,切成大小相宜的长方形,洗净,用热水烫一下,去除多余的豆腥味。肉要细切粗斩,肥瘦搭配,加入葱姜细末,油盐糖酒,搅匀。百页铺平,放好肉馅,手指捏住卷起,两头口可封可不封。动手中,体会了百页包肉卷的好处。肉,当时不宽裕,大块烧肉是奢侈的,百页包肉,肉馅可多可少,百页当然可以多卷一道,掩盖馅的不足。卷好,可蒸可煮,煮时,把肉卷码在锅内,放水、酱油等调料,大火烧透,小火悠之,起锅,扑鼻香味。后来,条件好了,百页肉卷中的肉馅足,放入鸡蛋搅拌还可使馅的口感变嫩,一口咬下,不再是满嘴百页了。

我也学会了做百页肉卷,并成为我数量不多的保留菜之一。师范毕业前,去学校实习,恰逢同组的徐姐生日。徐姐是上海知青,为给她庆生,我们在一个周日下午,自己动手,一人一菜,在学校食堂做了一桌。我做的菜就是百页包肉卷,大家都说好吃。

现在,爱人有时为做什么菜发愁,我立马接话:百页肉卷!

## 清明时节食螺蛳

□ 陈治文

清明时节正是螺蛳刚上市的时候,当然也是吃螺蛳的最佳时候。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。每年清明时节,螺蛳总是我家餐桌上最常见的菜肴。

小时候,螺蛳都是自己动手弄回来的。脱掉鞋袜,卷起裤管,直接下到水渠里或者水浅的河塘里,用手去摸。那时候螺蛳是很多的,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。家里有小鱼网,直接站在岸边用鱼网去趟,差不多网网都能趟到一大把螺蛳。

因为螺蛳不用钱买,动动手就会来,我们家清明时节食螺蛳几乎是天天的事。我妈妈有两铲子,能用螺蛳做出好几种美味可口的小菜来。最拿手的是爆炒螺蛳。她将我弄回来的螺蛳洗干净,放到一个小水桶里用清水养上一两天,让螺蛳吐出泥沙污垢。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后,再清洗一下,滤掉水分备用。这时妈妈先将菜籽油放到滚热的锅里,加入切得细细的生姜和米葱炸一下,等葱姜香味四溢的时候,放入螺蛳大火爆炒,边炒边倒入些酱油和早已切好斩碎的红辣椒,直至炒熟起锅装盘。这爆炒螺蛳一吸一个,吃到嘴里细细一嚼,那真是又鲜嫩又有咬嚼。特别是那爆炒螺蛳的卤汁,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就是韭菜炒螺蛳米。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。韭菜炒螺蛳米这道菜比较简单。先将螺蛳洗净放到锅里煮熟后捞出来,用勺被针或竹签将螺蛳米一个个挑出来,去掉肠子,放到小盆里用盐水洗捏几遍,再用清水汰干净备用。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,炒上几铲子韭菜熟了就可以起锅装盘,在上面撒些胡椒粉就可以上桌了。这时香味早已满屋三间都是。韭菜炒螺蛳米在清明节那天,吃的人家还真不少呢。

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咬劲,既有营养又下饭,也是清明时节人们喜欢的家常菜。

还有一种大螺蛳,人们通常叫它田螺。田螺烧成肉,更是上佳的清明时节菜肴。将田螺放到锅里加水煮透后,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块,从开水锅里走一遍后迅速捞出沥干水分。将油锅烧热,放入葱姜蒜及五香炸一下,再先后放入田螺肉和咸肉片块一起煸炒,再放入生抽、料酒、白糖适量,加足量的水后大火烧煮,煮透后转文火慢慢浸吞,至熟透入味即可装盘上桌了。田螺烧成肉既有河鲜味又有咸肉香,味美至极。

## 螺蛳与吉鱼怀珠

□ 王树兴

十一二岁时开始在大运河里游泳,无师自通地知道保护自己,下水后得蹲在堤坡上小心地往前挪,因为有莽撞的小伙伴纵身一跃,碰巧被河里冒尖的石块拉破肚皮。现在还记得蹲在斜石坡上的感受,冰凉的水从臀部往腰、往胸口一点点地淹没,脚下滑腻的青苔上不时会踩到一两个螺蛳,有时捞起看看,个头还不小,甚至比家里买回去吃的还要大。就想着什么时候来摸一盆子回去,省得家里大人花钱去买。根本就没有这件事的记性,到河边哪一次都是迫不及待地往河里钻。

汪曾祺在《故乡的食物》里专门写到螺蛳:“螺蛳处处有之。我们家乡清明吃螺蛳,谓可以明目。用五香煮熟螺蛳,分给孩子,一人半碗,由他们自己用竹签挑着吃。孩子吃了螺蛳,用小竹弓把螺蛳壳射到屋顶上,喀拉喀拉地响。夏天‘检漏’,瓦匠总要扫下好些螺蛳壳。这种小弓不作别的用处,就叫做螺蛳弓,我在小说《戴车匠》里对螺蛳弓有较详细的描写。”

他还写过一篇叫《螺蛳姑娘》的小说,里面的男主人公唱的一句顺口溜,让美丽的螺蛳姑娘对爱情失望,逃脱人间回到螺蛳壳里面。

“丁丁丁,你妈是个螺蛳精!囊囊囊,这是你妈的螺蛳壳!”

我们小时候,淘气顽皮的孩子脚底下发现一颗螺蛳壳,必定要对某一位同伴唱一唱。我们没有螺蛳姑娘,怎么唱也唱不出恶果,只是顺口好玩。算是童谣吗?这一句好像只传唱在高邮,其他地方没有。我问过,也在网上搜过。没办法和汪老核实了。

汪老的作品里还写到高邮有一处叫螺蛳坝的地方,我不知道是在什么地方。

高邮的咸鸭蛋享誉四方,汪老说:“曾经沧海难为水,他乡咸鸭蛋,我实在瞧不上。”外地人所不知的是,高邮的鸭蛋为什么好,答案与螺蛳有关。高邮是个水乡,鸭农在长期的放养中培育出了高邮麻鸭肉兼用这一优良品种,与北京鸭、绍兴鸭并称为我国三大名鸭。鸭是“甲”品之鸟,高邮鸭体格健壮,潜水深,善觅食。高邮湖荡连绵,河流纵横,水下鱼虾、螺蛳等水生动物多。螺蛳是优质动物性蛋白质饲料,又食螺蛳的鸭可连续生双黄蛋甚至三黄、四黄蛋。人处在食物链的顶端,吃鸭子、吃鸭蛋,鸭子的补品螺蛳也不放过。高邮人简称螺蛳为螺子,上河的螺蛳螺色清淡、壳薄、体圆、个大、螺壳无破损、壳壳口圆片盖极有弹性。螺蛳是好东西,味道鲜美,我小时候就非常喜欢吃,成年之前大概吃过几十菜篮子的螺蛳。我母亲一买就是半篮子,扎螺蛳尾子的活由我包揽,做工人的父亲见我钢丝钳轧,屡屡轧到手上起泡,便做了一个安在小板凳上的铡刀。我们家的螺蛳主要的用酱油炒,加生姜葱,猪油放得很多,在锅里炒的时候,生铁锅哗啦啦地响。吮螺蛳要技巧也要力气,有时候遇到一颗难吮的会脑壳生疼,眼睛发胀。挑螺蛳就简单了,有一根勾被针即行,只是少了吮食的乐趣,没有那一嘴到喉咙的鲜美汤汁。

汪老又是怎么吃螺蛳的呢,杨乔女士写过一篇文章《我的邻居汪曾祺》:“……今春,市场上又卖起螺蛳,老公说:全北京就数你做得最好吃。虽是恭维,倒也入耳。于是立即给老先生送去一小碗,怕他吃了不消化。他一看,二话没说,转身就往里屋走。以为他对此不感兴趣,没想到他是去拿牙签。把螺蛳放在面前,坐在他常坐的客厅沙发上,用牙签一个仔仔细细地挑来吃,那神态简直像一个贪吃美食的孩子!我突然想起有人撰文形容汪老先生:酒至微醺状态,他会变得尤为可爱。这下我可看到老先生那可爱的状态了,回家对老公说:以后到老先生家,最好带个相机,随时都有好镜头。”

汪老生活过的东门大街,早几年有人卖煮熟的五香螺子,将一只煤球炉放在半截油桶里避风,在一口大锅里现煮现卖。这人姓徐,是我下岗的工友,我给他支招,在锅里放一大块五花咸肉,醇香、鲜香满大街弥漫。生意一下子好了很多,赚了些钱的这位老兄很快就不卖螺子,去做大生意了。

螺蛳这些年因为螺蛳粉而身价大涨。我太太是螺蛳粉爱好者,我高兴时会陪她来一碗加酸笋的。就想能够加进一捧螺蛳多好。柳州的速食螺蛳粉里有干涩的螺蛳粒,很少,几乎吃不出感觉来。

每个人的美食记忆都会有一大块留给家乡。我有朋友多年未回乡,回高邮后到棋菜馆吃饭店螺蛳,要五香煮,要韭菜炒。冬月里哪里去买螺蛳,螺蛳常栖息于冬暖夏凉、底土柔软、饵料丰富的湖泊、池塘、水田和缓流的河溪中。10℃以下时即入土进入冬眠状态,钻到泥肚里去了。在高邮城里跑了多家菜场,问了很多地方就是没有螺蛳卖。动员乡下的朋友穿皮衩到河里去摸,半天也只抠到一二十颗。那一天,我让厨师用这一把来之不易的螺蛳做了吉鱼怀珠。

这道菜是我瞎琢磨出来的,荷包鲫鱼的做法,在鲫鱼肚子也就是荷包里塞猪肉泥和螺蛳肉。大家想,这岂不是鲜上加鲜?

自以为懂汪老。做菜和写小说是一样的道理,也是一种创作。需要构思,需要想象力,需要好的食材如脱俗的语言,那样才能够得到阅读一样的品尝快感。

有视觉和味觉冲击力的菜品才能够脱颖而出,才能够从消化系统到神经系统。