

## 孟城驛



## 孙云铸与汪曾祺

□ 王俊坤

孙云铸是著名古生物地质学家，一代地质宗师。汪曾祺是著名小说散文家，里下河文学地标。他们都是高邮当代名人。孙云铸老家在城内梁逸湾孙家巷。汪曾祺老家在城外东大街竺家巷。孙云铸生于1895年，卒于1979年。汪曾祺生于1920年，卒于1997年。孙云铸大汪曾祺25岁，是前辈。

孙云铸和汪曾祺都是出身于书香之家。孙云铸家族的堂号是“映珠堂”，远祖可追溯为北宋的孙觉。为仕宦之家，孙父孙殿丞年轻时在科举场上奋发努力，获副贡生，援例同知府。后来，废科举，孙父年届四十还读了杭州政法学校。他生意做得挺大，购置了孙家花园大宅。他的七个子女读书都很有建树。汪曾祺祖先是清末的拔贡，其父汪菊生金石书画皆通。汪家靠开店做买卖和田租为生，家道虽趋没落，也是大户人家。

孙云铸和汪曾祺都是求学走出高邮。孙家特别重视读书，信奉的是“万般皆下品，唯有读书高”。孙氏先人曾将珍贵的鱼翅悬挂于正屋房梁上，谁考取功名，就将鱼翅奖励给谁。孙云铸11岁时便离开高邮，前往南京元宁小学读书。15岁入江宁府中学(江苏省立第一中学)。其后考入天津北洋大学预科，转入北京大学，毕业留校任教。后赴德国哈勒大学，取得博士学位。回国任北京大学地质系主任，教授。1955年成为我国首批院士(学部委员)。汪曾祺在高邮读完小学后，进入高邮县初级中学。那时，高邮还没有高中，汪曾祺到江阴南菁中学读高中，由于日本人占领了江阴，正读高二的他不得不离开南菁中学。其后续辗转借读于淮安中学、私立扬州中学以及盐城中学。1939年考入西南联大中文系，成为朱自清、闻一多和沈从文的学生。汪曾祺对沈从文特别崇拜，沈先生也欣赏他。汪曾祺说：“我不但是他的入室弟子，可以说是得意高足。”但若论读书，孙云铸无疑更好些。他一直都是学霸级的人物，

## 一卷春色寄深情

□ 李志杰

春卷，是春天的使者，是味蕾的诗篇。它以薄如蝉翼的面皮，裹挟着春天的气息，将田野的清新、大地的青翠、花香的馥郁，统统卷入其中。咬一口，仿佛整个春天在舌尖绽放；外皮的酥脆与内馅的绵软交织，奏响一曲春日的交响乐。

中华美食文化博大精深，源远流长，带“卷”的美食比比皆是，春卷是，花卷、蛋卷、鸡肉卷、香菜卷、羊肉卷也是。“调羹烙饼佐春色，春到人间一卷之。”相比之下，春卷所卷的，是整个季节的鲜美与灵动，多么大气磅礴，多么清香诱人。

儿时第一次吃春卷，是白菜馅的。那是四十年前，远在外地的伯父和姑妈一起到我家过春节。那时生活条件艰苦，父亲破例买了春卷皮，却忘了买荠菜。姑妈便到菜地里挖了一棵大白菜，将白菜切碎与肉糜一起做馅，包入春卷皮，入油锅炸至金黄。金灿灿的春卷中，如玉的白菜馅若隐若现，咬一口，先是香脆，继而绵软香滑。如今姑妈早已作古，伯父也行动不便，但老一辈一起包春卷的场景依然历历在目。美味的春卷里，卷着那年的浓浓春意，也卷着温暖的亲情和绵绵的乡愁。

早春的菜园已是一片葱茏，青菜、菠菜、香菜、豌豆苗皆绿滴滴，水灵灵的，用它们包春卷，清新又素雅。家人更喜欢走进广袤的田野，挎个竹篮，挑些荠菜来包春卷。野生的荠菜绿中透着铁锈色，几乎贴地而生，对环境从不挑剔，一副饱经风霜的模样。它们在麦苗地、油菜花田、蚕豆地中见缝插针，默默生长，葱葱郁郁，让人心生欢喜。美味的荠菜，是土地对人间额外的馈赠。荠菜的最佳吃法莫过于包春卷。以切碎的荠菜为馅，用薄薄的春卷皮包成长条状，入油锅炸至金黄色，其中隐隐透着绿意——那是春天的意象。咬一口，外脆里香，满满都是春天的味道。

成绩优异。反观汪曾祺学科发展不够全面，有些偏科，似乎文学才华更出色。

孙云铸和汪曾祺都在各自领域做出了突出成就。孙云铸成名早，在古生物学和地质学方面作出开创性贡献，人称“孙寒武”和“三叶虫大哥”。他开创了高邮历史的“四个第一”。第一位留洋博士；第一位在国际会议上发表科学论文的学者；第一位受聘北京大学的教授；第一位获得中科院院士称号的科学家。他在北京大学执教三十余年，培养了44位中科院院士，3名中国工程院院士。他的学生、中科院院士王鸿祯称赞他“成一代宗师，育几世学人”。汪曾祺则是大器晚成。随着小说《受戒》和《大淖记事》发表，引起轰动。此后佳作频出，在文学创作上取得突出成就。他聚焦市井烟火，描写平民生活，独树一帜，赢得文坛一席之地，被誉为“抒情的人道主义者，中国最后一个纯粹的文人”。孙云铸和汪曾祺成为当代高邮人在科学研究和文学创作上两面旗帜。孙云铸的影响更多是在学界，而汪曾祺的影响在大众。

孙云铸和汪曾祺除了是高邮老乡外，还有一些交集。他们存在亲戚关系。孙云铸的堂兄孙石君(云磨)是汪曾祺三姑父。汪曾祺二姑母和三姑母先后都嫁给孙石君。这样说来，孙云铸是汪曾祺的长辈。孙石君生于1888年，比孙云铸大7岁，比汪曾祺大32岁。早年毕业于两江优级师范，曾在上海复旦公学、暨南大学执教。他思维活跃，见识卓越。颇有实业救国的理念，在高邮创办利农社，推广过水泵等农业机械，实施酱醋工艺革新，还创办了高邮第

高邮的咸鸭蛋是很有名气的。汪曾祺先生在《端午的鸭蛋》一文中，对高邮咸鸭蛋有着高度的赞誉。“我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。鸭多，鸭蛋也多。高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。”“高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。”如今，高邮的咸鸭蛋已列入江苏省非遗产品名录，也成了高邮的一块亮丽的品牌。

高邮的咸鸭蛋有着悠久的历史。早在南北朝北魏人贾思勰的《齐民要术》中就有记载。清代袁枚的《随园食单》中称“腌蛋以高邮为佳”。上世纪五十年代，从几家私营的裕源蛋行、同康蛋行、李顺兴蛋行公私合营后，成立了高邮县食品加工厂，以“秦邮牌”注册商标经营蛋品加工数十年，主要以经营咸鸭蛋和松花蛋为主，一直负有盛名。随着改革开放和时代的发展，先后诞生了以红太阳蛋品有限公司和三湖蛋品有限公司等为龙头的多家蛋品企业。目前，以“秦邮”“红太阳”“三湖”等品牌为主导的高邮咸鸭蛋畅销国内外市场。

高邮咸鸭蛋有着独特的制作工艺，以鲜、细、嫩、松、沙、油著称。这和高邮咸鸭蛋的腌制季节、蛋源选择、腌制配料和加工方法都密不可分。以农家腌制咸蛋为例。腌蛋季节选择在清明节气前最

炒螺蛳是高邮人餐桌上的一道传统家常菜，以鲜、香、辣、醇见长。主料多用青壳螺蛳，搭配葱、姜、辣椒等辅料爆炒或焖煮，成菜鲜香浓郁，螺肉嫩滑。

清明前的螺蛳尚未产籽，肉质最为肥美，鲜嫩中带着韧劲，泥腥味也淡，因此素有“明前螺，赛肥鹅”的说法。酒桌上，一手举杯，一手夹起一颗螺蛳，“吸溜”一声，鲜辣的汤汁连同Q弹的螺肉一并滑入口中，麻辣鲜香直冲脑门，再咪上一口酒，简直是刻在DNA里的快意！

小时候想吃炒螺蛳，就自己拎着篮子去河边或沟渠里摸。那时的螺蛳多得，不一会儿就能摸上半盘。如今一来没那份闲情，二来图省事，便都去菜市场买了。

星期天清晨，我直奔菜市场，在门口的路边摊上遇到一位老大娘在卖螺蛳。螺蛳很新鲜，价格也便宜，个头适中，便买了二斤。买的时候我一颗颗精心挑选，生怕混进一个坏的，坏了整盘的味道。挑之前先跟老大娘说好，

一所师范，自任校长。汪曾祺幼时常在三姑母家，并在此接受家教。汪曾祺在散文《一个暑假》中回忆说：“小学毕业之暑假，我在三姑父孙石君家从韦先生学。韦先生每日讲桐城派古文一篇，督临《多宝塔》一纸。我至今作文写字，实得力于先生之指授。”这位韦先生便是韦子廉，是昔日高邮一位饱学纯儒，对汪曾祺影响颇大。几十年过去了，汪曾祺还记得姑父家正屋对联“谈禅不落三乘后，负未还期十亩前”，这是韦先生写的。

抗日战争期间，汪曾祺就读于西南联大中文系，孙云铸是西南联大地质气象系主任、教授，是广义上师生关系。作为家乡后辈，汪曾祺曾拜访过这位早已成名的长辈。汪曾祺后来在散文《他乡寄意》中写道：“对于现代科学，我们高邮人做出贡献的也有。比如孙云铸，是世界有名的古生物学家、地层学家。他的《中国北方寒武纪动物化石》是我国第一部古生物学专著。我初到昆明时，曾到他家去过。他家桌上、窗台上，到处都是三叶虫化石。这是一位很纯正的学者。可是故乡人知道他的不多。高邮拟修县志，我希望县志里有孙云铸的传。我也希望故乡的后辈能继承老一辈严谨的治学精神。”汪曾祺敬佩孙云铸，认为他是故乡高邮的骄傲。汪曾祺期盼后辈要多学孙云铸。

作为一名老科学家，孙云铸治学非常严谨，日常生活很单调。不抽烟，不喝酒，甚至被认为是一个“书呆子”。汪曾祺却相反，生性豁达，喜烟酒，有情调。书画水平高，有求必应。孙云铸喜爱家乡的风景和美食，更多的是回忆。汪曾祺也喜爱家乡的风景和美食，更多的是表达和创新。

孙云铸和汪曾祺始终没有忘记故乡高邮。高邮人民也没有忘记他们，在故乡兴建了孙云铸纪念馆和汪曾祺纪念馆，成为科学和文学的高地。

## 高邮的咸鸭蛋

□ 晨鸣

为适宜，此时是开年后的麻鸭首批“头生蛋”，鸭子经过数九寒天的越冬，体内能量得到充足的补给，鸭蛋的营养最丰富，鸭蛋的空头最小，鸭蛋的品质最优。腌制咸鸭蛋配料有黄泥、食盐、水、草灰。腌制工艺也十分独特。先将选好的无破损鸭蛋清洗干净，放在阳光下晾晒晾干待腌，阳光照射是为了更快地让蛋黄出油。用黄泥加食盐和水按一定比例拌成泥浆，把洗好的鸭蛋放入泥浆中，让鸭蛋表面裹上一层泥浆，然后再滚上一层草灰，把滚好草灰的鸭蛋逐个小塑料袋装好密封起来，存放到阴凉干燥的地方，咸鸭蛋就腌制完成了，一个月便可食用。清明腌蛋，到端午节就可以吃上鲜美可口的咸鸭蛋了。

说到高邮咸鸭蛋，不能不说高邮的土特产“高邮双黄蛋”，有很多游客为此慕名而来。高邮丰富的水资源为饲养高邮麻鸭提供了得天独厚的条件。高邮麻鸭膘肥体壮，产蛋率高，产出的双黄蛋也多。双黄蛋中又分并卵双黄蛋和双卵双黄蛋，其中双卵双黄蛋的品质最为上乘，是双黄蛋中的珍品。

## 炒螺蛳

□ 柏杨

适当添点钱——毕竟她这么大大年纪，摸些螺蛳也不容易。

新鲜的螺蛳壳色鲜亮，螺口紧闭，闻着没有异味。螺壳破损或螺口张开的，那便不新鲜了，千万不能买。此外，个头要中等，太大不易入味，太小肉少也不好吸，中等的最为合适。螺蛳买回来，先放在盆里，加少许盐反复搓洗几遍，用清水冲掉壳上的杂物。再重新注入清水，没过螺蛳，放一把盐，滴几滴香油，静养两三个小时。待它们爬在盆边，泥沙吐尽，便用老虎钳剪去尾尖，再用流水冲掉碎壳，沥干水分。

锅里加冷水，放入螺蛳，加姜片、葱段，淋少许料酒，大火烧开。待水面浮起一层浮沫

## 薛峰水库行记

□ 薛峰

去一趟薛峰水库，于我而言，并非一时兴起的远游，如远山的一抹青影，又许是被那群山环抱、碧波如镜的画面牵动，总在某个不经意的瞬间，勾起一探究竟的向往。这念想在心底沉淀了许久，终于在这春暖花开的时节，得以成行。

清晨从西安出发，坐上一趟慢火车。不赶时间，不追速度，任由车轮缓缓碾过铁轨，将城市的匆忙与喧嚣一点点抛在身后。窗外的风景次第变换，从高楼渐变为田野，再慢慢叠上山峦，心境也跟着松弛下来，像被春风拂过的湖面，渐渐舒展。抵达韩城站后，包上一辆出租车，直奔向二十多公里外的群山深处。

行至群山环抱间，一汪浩渺碧波豁然入目——此即薛峰水库。四周峰峦叠翠，草木葱郁，春日的新绿从山脚一直蔓延至山顶，空气里浮动花草与泥土混合的清香，深吸一口，通体舒畅。立于坝上远眺，水面开阔明净，倒映着云天与青山，风过之处泛起层层涟漪，宛如一块被天地精心安放的碧玉，沉静而温润，静卧于韩原大山的怀抱之中。

有人初见“薛峰”水库之名，只觉清雅，却不知其名由来已久，承载着一段古镇与乡土的绵长过往。薛峰之名，始于古时，相传与唐代薛氏望族在此受封戍守有关，初称“薛封”，后因地处群山险峰之间，“封”与“峰”音近意合，岁月流转间，便定名薛峰。这里曾是薛峰古镇所在地，自古便是关中通往陕北的要道，商贾往来，市井繁华，一度是韩城西部重要的商贸枢纽与防卫门户，烟火文脉，绵延千年。而如今我们所见的薛峰水库，正因修建之时淹没了旧薛峰古镇原址而得名。一湖碧水之下，藏着一代人的故土乡愁；一坝横空而起，托起了一方水土的新生。

说到薛峰与如今所属的板桥镇渊源，更是山水相连，文脉相承。历史上薛峰长期独立设乡，与板桥同属韩城西部重镇，两地地缘相近、人文相亲。后来乡镇区划调整，薛峰乡并入板桥镇，昔日古镇的烟火记忆，便与板桥的山川风物融为一体。如今提起薛峰，老人们还会念起老镇旧事，而板桥则以更开阔的胸怀，守护着这方碧水青山，让薛峰之名，既烙印在岁月深处，也重生于当下人间。

此行还有最难忘的一段际遇，那便是走进薛峰水库建设事迹陈列馆。陈列馆坐落于原先薛峰乡政府的大院内，平日里铁将军把门。本以为只能隔门相望，不曾想工作人员得知我远道而来，特意开门相迎，让我得以细细回望那段峥嵘岁月。

展厅虽不奢华，却处处动人。老照片、旧工具、泛黄的文件，无声诉说着上世纪几十万韩城儿女，以愚公移山之志，肩挑手抬、劈山筑坝的艰辛与豪情。在物资匮乏、机械简陋的年代，他们凭着一腔热血与一身筋骨，在凉水河川道上筑起巍峨大坝，造就震撼人心的水利奇迹。薛峰水库建成之后，不仅锁住奔涌川水、润泽良田，更成为韩城重要的水源地，如同一条奔流不息的生命大动脉，滋养着一城百姓。站在那些斑驳的实物和图片前，仿佛听见当年号子声声，看见千万身影在山间奔忙，一种朴素而深沉的感动，在心底久久不散。

走出陈列馆，我依次走到水库几处大坝之上。大坝巍然挺立，气势雄浑，依山势横卧川谷间。风从湖面吹来，带着水汽的清凉。群山如黛，碧波万顷，春日风光尽收眼底。很难想象，眼前如此壮阔景致，竟是一代人用双手一锹一土垒筑而成。这哪里只是一座水库，分明是刻在韩原大地上的精神丰碑，是乡土儿女对家园最深沉的守护。

时，立刻用漏勺捞出，用清水冲净。接着热锅倒油，放入姜片、蒜片、花椒、干辣椒、小米椒，中火爆香，炒至辣椒变色，转大火，倒入沥干水分的螺蛳，用锅铲快速翻炒。

炒得螺蛳“噼啪”作响时，沿锅边淋入一勺料酒，去腥增香。再加入一勺豆瓣酱，炒出红油。然后依次加入生抽、老抽、蚝油和白糖，继续快速翻炒，让每一颗螺蛳都均匀裹上香料和酱色。沿锅边倒入一罐啤酒，盖上锅盖，转中火焖煮几分钟，使汤汁的味道渗进螺蛳肉里。最后转大火收汁，待汤汁浓稠，放入葱段和胡椒粉，翻炒几下，出锅前淋上香油，撒上香菜。一盘热气腾腾、香气四溢的炒螺蛳便上桌了，红亮的色泽，诱人的香味，让人还未动筷便已垂涎。

炒螺蛳，火候与调味最是关键。焗炒与短时焖煮并用，汤汁方能充分渗入壳内，使螺蛳入味。螺蛳肉质鲜嫩，大火快炒之下，调料的滋味层层渗透，每一口都鲜香满溢。