

祺先生的小说和散文，那些优美的文字与伤感的故事，犹如在我的头顶打开了一扇天窗，让我看见了灿烂而奇谲的星河。同时也知道他对故乡高邮的感情至深，对故乡的风味也念念不忘。也因为汪老的文章，我对高邮的咸鸭蛋、草炉饼、界首茶干、汪豆腐、炒米和焦屑、咸菜茨菰汤、虎头鲨、昂嗤鱼……就格外注意起来。对了，还有“鷓”，一种类似鸠的野味。

汪老这样写道：“我在小说《异秉》里提到王二的熏烧摊子上，春天，卖一种叫做‘鷓’的野味。鷓这种东西我在别处没看见过。‘鷓’这个字很多人也不认得。多数字典里不收。《辞海》里倒有这个字，标音为（duo 又读 zhua）。zhua 与我乡读音较近，但我们那里是读入声的，这只有用国际音标才标得出来。……我们那里的鷓却是水鸟，嘴长，腿也长。……鷓肉极细，非常香。我一辈子没有吃过比鷓更香的野味。”

朱延庆先生曾任高邮师范学校校长，所以我更愿意叫他“朱校长”。上世纪八十年代他曾三次接待还乡探亲的汪老，两人结下了深厚友情，至今还珍藏着十几通汪老给他的亲笔信。他说：“汪老写到的那种野味，在县志里也有记载，到了春天才能见到，所以也叫‘桃花鷓’，过了春天就无影无踪了，民间传说是钻到水下变了田鼠。其实它是一种候鸟，高邮多湖泊港汊，水草丰满，历来是候鸟迁徙的中转站。鷓比鹌鹑还要小些，嘴长、腿细、胸大，毛色是绿的，很漂亮。老百姓逮到后一般卤制，味道鲜美，连骨头也能吮出鲜味

来。因为鷓的外貌有点另类，所以高邮人讥讽一个人不够端正、不够敞亮，就说‘你这个人太鷓了’或者‘此人鷓相’”。

鷓不属于国家保护动物，高邮郊区的农民还是有机会吃到的。高邮市内有好几家饭店在做“汪氏家宴”，其中就有一道卤桃花鷓，但不能保证每天供应。而一般小饭店里卖的这道菜，大多是用鹌鹑李代桃僵，外人糊里糊涂的也吃不出来。

此次重游高邮，还有一个愿望就是品尝汪曾祺在文章里写到的几款故乡风味。汪曾祺 19 岁那年离开家乡闯荡世界，他笔下的高邮美食都是在此前吃过或听说的，也成为他打开故乡记忆的钥匙。今天，这些乡土气息浓郁的美食，就成了汪老留在人世间的影子。

第一天下午，我们先去参观于

两个月前刚刚开放的汪曾祺纪念馆。在馆里陈列的数十种汪曾祺作品集中，关于美食的专集最多。汪老的美食文章我看也就三十多篇，这些年来被大小出版社洗牌重组，编成不同画风的专集，估计不少于二十种，这是否过度开发啦？当然，汪老撰的美食散文别开生面，清雅隽永，对故乡的风物与人情世故倾注了深厚的感情。高邮将汪曾祺打造成城市文化名片，对当地旅游与美食推广相当给力。“跟着汪曾祺的美食品尝美食”，成了一个颇具诱惑力的口号。

与纪念馆隔着一条马路有一家单开间门面的熟食铺，名叫“二子蒲包肉”。直觉告诉我可能有故事。走近一看果然，发售货品的玻璃窗口下面有一块绿色的广告牌，上面赫然写着“汪曾祺小说《异秉》中王二子熏烧有传人”。

下图 1：汪曾祺小说《异秉》中“王二子熏烧”的传人。

摄影 / 沈嘉禄

下图 2：蒲包肉。

摄影 / 沈嘉禄

下图 3：蒲包肉未蜕蒲包之前的模样。

摄影 / 沈嘉禄

