

推门而入，正忙着在案板上切蒲包肉发售的女店主很客气地招呼我们，介绍起她家与《异秉》的渊源，原来她就是王二的孙女王正军，小说中的王二熏烧铺确有其人其事啊！

汪老在他的小说《异秉》里这样写道：“王二摆在保全堂的熏烧摊子，除了回卤豆腐干之外，主要是牛肉、蒲包肉和猪头肉。”对蒲包肉也有详细介绍：“是用一个三寸来长，直径寸半的蒲包，里面衬上豆腐皮，塞满了加了粉子的碎肉，封口，拦腰用一道麻绳系紧，成一个葫芦形。煮熟以后倒出来，也是一个带有蒲包印迹的葫芦，切成片很香。”

现在，蒲包肉依然是旧时模样。王正军告诉我，用优质猪腿肉，按肥瘦八二比例投料，切成骰子丁，加盐、糖、葱、姜、胡椒和适量淀粉等拌匀上劲，填入小蒲包后拦腰系绳，入大锅中以原卤煮熟，蜕出蒲包后晾凉，色泽微微粉红，表面留有蒲包的鲜明印迹——颇具古风，称分量后切片出售，合着每只4元左右，作为下酒小菜它深受当地民众的欢迎。

那天晚上我们在饭店就品尝到了蒲包肉，味道清隽雅洁，有点像小时候吃过难忘的午餐肉。如果再研发几种味型，比如香辣、椒麻、蒜香、咖喱等，顾客的选择余地就大了。

在高邮的小街上，还能看到一些“熏烧摊子”，卖猪头肉、盐水鸭、盐牛肉等，蒲包肉也是不可少的，摊主的神态让我想起《异秉》里的王二。

说到蒲包我又想起了蒲菜，这



上图：界首茶干。
摄影 / 沈嘉禄

也是汪老写到的乡味，取蒲草深植于水下长达一尺的根茎入菜。但此物非常娇嫩，经不起长途运输，又受制于时令，高邮以外的地方不常见。前几年我在上海某宾馆举办的江苏美食节上吃到了虾米炒蒲菜和奶汤煨蒲菜，脆嫩微甘，至今思之，齿颊生香。

一口草炉饼，一口汪豆腐

汪曾祺在《豆腐》一文里写到了一款汪豆腐：“汪豆腐好像是我的家乡菜。豆腐切成指甲盖大小的小薄片，推入虾籽酱油汤中，滚几开，勾薄芡，盛大碗中，浇一勺熟猪油，即得。”

这次我们在高邮也吃到了，正式名字叫“周巷汪豆腐”，周巷是

高邮北边的一个乡镇，现已并入临泽镇。在汪曾祺纪念馆里说成因为汪曾祺写文章提及的原因，这款豆腐就叫“汪豆腐”，那是牵强附会。据国家级烹饪大师徐鹤峰先生说，此处的“汪”，指的是一种烹饪技法，或者是成菜的视觉效果。前者特指将豆腐托在手掌上用刀跟“汪”碎，动作要快，指甲盖大小的豆腐被“汪”得又薄又扁，下锅后容易入味。后者指成菜后的外观要求，熟猪油漫向碗的内圈，“汪”成一条难以察觉的明亮边缘。

汪豆腐的主料是豆腐和猪血，烹制中要运用到荤素两种油，还要加油渣、开洋、香菇丁、火腿肠丁等辅料增香提鲜。烧沸后分两次勾芡，用勺子顺时针轻轻搅动，以保持豆腐不碎不糊。汪豆腐确实好吃，我连进两小碗，意犹未尽。