

## 汪老爱逛菜市场，在菜市场里他挑选食材，感受时序变化，也在体察世间百态，所以他的作品中弥漫着人间烟火。

喜出望外的是酒店还为我们配了刚刚出炉的草炉饼。酥皮，表面沾满白芝麻，中空是猪油葱珠馅，像我们平时吃的蟹壳黄，但色泽更浅一些，酥脆喷香。一口草炉饼，一口汪豆腐，妙不可言。

不由得想起了张爱玲，她在常德公寓住的时候，听到楼下有小贩叫卖草炉饼，食指大动，几天后她姑妈叫佣人买了一块给她品尝，她觉得味道一般，又以为草炉饼三个字可能写作“炒炉饼”。数十年后在大洋彼岸读到汪老的小说《八千岁》，恍然大悟，但此时她已经吃不到草炉饼了。

此外，我们还吃到了界首茶干、烫干丝、红烧虎头鲨——汪曾祺似乎更喜欢虎头鲨余汤吧。界首茶干也是高邮的名物，界首是江苏高邮正北的一个古镇，界首茶干作为一道佳肴，已经有二三百年的历史，据说清代乾隆时期，界首茶干曾作为贡品每年要呈进京城。

界首茶干用里下河地区所产的黄豆为原料，经过运河水的浸泡一夜后，用石磨磨成浆水，然后用古法滤浆、烧浆、点卤、灌包压制……就是灌入用蒲草编制蒲包压紧，确保界首茶干有水生植物特有的清香。界首茶干可空口吃，是汪老由衷赞美的佐茶妙品，我们吃到的是经厨师开成两片后加鸡汤煨制的半汤菜，清雅鲜美，不失咬劲。

还有一道名菜叫金丝鱼片，金丝鱼就是黄颡鱼，上海人也称昂嗤鱼，因为此鱼离水后会发出“昂嗤昂嗤”的叫声。每年春秋两季上市，又因为它肉质细嫩，嘴边有两根金丝样的硬须，人称“尤须”。昂嗤鱼肉质鲜美，尤其是鳃边两块蒜瓣

子肉，鲜嫩异常，汪老在饭局上经常将蒜瓣子肉搽下来给同桌的女士吃。厨师做一盘金丝鱼片需要十几条昂嗤鱼，每条昂嗤鱼只能批出两瓣柳叶状的鱼肉，上浆后滑炒，加青椒、洋葱、笋片等辅料，略施薄盐、勾玻璃芡，再滴少许明油，一个大翻身后装盘。成菜金玉相间，色泽淡雅，嫩滑鲜美，格调高雅。上海弄堂人家一般用咸菜、豆腐来加持昂嗤鱼，味道总也不错，但与高邮的金丝鱼片一比，显然太“农家乐”啦。不过也有遗憾，金丝鱼片不见鱼头，当然也没有蒜瓣子肉，汪老若在世的话，叫他如何照顾同桌的美眉呢？

高邮为水乡平原，高邮湖为江苏第三大湖、中国第六大淡水湖，依傍着宽阔的京杭大运河，数百条河流交错有致，淡水渔业资源丰富，有银鱼、鲤鱼、青鱼、草鱼、白鱼、鲢鱼和高邮蟹、青虾等63种。

成网的河渠、成片的荡滩，也为发展淡水养殖提供了优越条件，麻鸭、鹅是全国出名的良种家禽，罗氏沼虾的养殖产量占全国一半以上，我们在饭店里吃到的清炒虾仁，个头大，弹性足，基本上都产自高邮。高邮湖的大闸蟹也是非常鲜美的，秋风乍起，桂子飘香，不少蟹贩子便在高邮湖边大量采购大闸蟹，运到阳澄湖边上销售。

一大早，我们走出酒店去小街寻找民间小吃，红汤小馄饨是不能不吃的。皮薄馅足，还加了大量的猪油和来自越南的黑胡椒，真是太好吃了！红汤阳春面也很好吃，饺面类似粤港小馆子里的云吞面，是小馄饨与阳春面的合体。

汪老写到的家乡美味或自己“首创”的菜肴中还有咸菜茨菰汤、拌马兰头、朱砂豆腐、开洋煨萝卜以及“嚼之声动十里人”的油条揣占肉，因为时间或季节关系，没能吃到。留个遗憾，成为下次重访高邮的理由。

朱校长对我说：“汪老在家里做好了菜，每样都尝两筷，接着就只顾喝酒、抽烟、喝茶，做菜成了他的一大乐趣。汪老认为做菜的乐趣第一是买菜。我有几次打电话给他，他不在，他老伴施老太接的电话：曾祺买菜去啦！汪老爱逛菜市场，在菜市场里他挑选食材，感受时序变化，也在体察世间百态，所以他的作品中弥漫着人间烟火。”

下图：周巷汪豆腐。  
摄影 / 沈嘉禄

