

高邮晚茶

□ 刘建春（江苏苏州，文化人）



漫画 / 崔泓

高邮通高铁后，我曾去喝过早茶。如果说，早茶喝的是一种风度、一种恬淡、一种悠闲，那晚茶，会是什么样的体验呢？那天下午，我又一次乘坐高铁来到高邮，寻访高邮晚茶。

汪曾祺说，高邮这地方有“吃晚茶”的习惯，每天下午四五点，人们要吃一次点心。点心的品种，不外乎干拌面、麻团、烧饼、油墩子、油炸臭干、刨凉粉等。至于晚茶的那道“茶”，究竟是什么茶，汪曾祺并没有特意提到——原来，高邮晚茶，点心才是主角，喝不喝茶，并不重要的。

从汪曾祺寥寥数语，可以品出一点端倪。提到晚茶的时候，他说了一句，“钱庄、布店概莫能外”。原来，这些店家，都雇佣着干体力活的伙计，中午饭吃得早，晚饭时间还没到，当中这段时间比较长，要给他们吃顿腰餐，垫垫肚子，正好稍微

歇一歇，有力气接着干活。

高邮晚茶，肯定不是平白无故产生的，每一种美食的讲究，背后都有一段曾经殷实的家底来支撑。明清时期，高邮曾经是京杭大运河上的运粮大码头。高邮以东广袤沃土地上的粮油等丰饶物产，先通过南北澄子河运抵高邮城。因为运河水位比堤东的里下河地区水位高好几米，船不能直接开进运河，货物需要在码头驳运。那时候，北自西门湾，南至五里坝，数千艘船只在此集结，粮食全靠码头工人人拉肩扛驳运。晚茶由此发轫。

如今漫步高邮古城，晚茶依然以高调的姿态闪亮登场。下午三四点，那些做晚茶的店家或摊贩，锅碗瓢盆就响起来了。炉火旺旺的，油锅渐渐沸腾，蒸笼里，水蒸气膨胀着寻找突围的空间，随着滋滋啦啦声音响起，各种香气就在街头巷尾飘散开来。香味，好像是无声的召集令，吸引

人们前来品晚茶。

在汪曾祺小时候住的东大街那一带，晚茶氛围至今还是很浓郁。卤菜店的白炽灯，把盐水鹅照得油亮油亮的，排着队等待购买的顾客，眼神也是亮闪闪的，只见大师傅手起刀落，一盒盒卤菜就已切好装盒。龙虾店的店招红红火火，香辣味呼之欲出，刨凉粉的一对翁媪安安静静，慢动作里满是时光的沉淀。郊区的农妇来了，三轮车上满是新鲜的菱角、玉米、南瓜、芋头等，一个小时前，这些自家种的物产，可能还在水中、田间挥洒丰收的喜悦呢。

早上阳春面，下午馄饨，是高邮的规矩。晚茶的馄饨，和江南的馄饨长得很像，性格可不像。如果你不擅吃辣，吃拌馄饨的第一口，多半会被胡椒粉呛得打一个趔趄。这一呛，让你记住了高邮湖的奔放与激荡。

蒲包肉为高邮所独有。用高邮湖畔的蒲叶，制成小小蒲包，鲜肉切碎腌制，衬一层豆腐皮，放入蒲包，一根麻绳在蒲包腰部扎一道，扎成葫芦形，家常食材顿时增添了艺术趣味。客人买的时候才倒出来，店家当场切成片状。咬一口，齿颊之间满是肉与蒲草的清香。一家蒲包肉店门口，醒目地展示着汪曾祺的照片与作品名句，故乡的后人，至今还在享受着老先生的膏泽。

汪曾祺笔下，一把稻草烘出来的草炉烧饼，现在很难见到了，现在的烧饼都是桶炉烧饼，有甜咸两种馅的，面粉还是沿用老酵发面的传统方法，咬一口，那种难以言表的麦香与酵香在齿颊之间炸裂，别处很难遇见。

我突然意识到，把高邮晚茶理解为果腹，或许是我没有读懂读透，高邮晚茶里，蕴含的内容还真不少呢。