

比之“老头儿”的美食文字，  
汪朗更多了一些知识性和历史感

# 汪曾祺的儿子也是美食家

□王干

和汪朗相识于1988年，一晃，36年过去。36年之间，我和他经常聚，聚到一起吃美食，聚到一起喝酒。这期间聚了多少次，已经无法统计，但汪朗有一个独特的统计方法，说，我和王干至少喝过一百斤酒。一百斤酒，看起来很多，可放到时间长河里，居然，一餐也就三四两。时间是个神奇的过滤器，把很多伟大的坚硬的不可一世的东西化整为零，时间又是一个巨大的整合器，把很多零碎的散乱的细小的东东聚沙成塔。这一百斤就是聚沙成的塔。

因此我的朋友圈有了一个标准，就是在一起喝过一百斤白酒的人，是朋友中的VIP。近几年加入我和汪朗美食圈的曹

大元九段，今年在青岛的《人间食单》的分享会上说，汪朗和王干喝过一百斤，我和王干也要喝到一百斤，远大目标是二百斤。汪朗因为身体的原因，现在不喝了，但他设定的标准，已经在流传。

汪朗爱酒，懂酒，近来不能贪杯了，但他的酒德、酒名在京城广为流传，很多人都愿意和他喝一杯。近日汪朗的《六味集》出版了，这本书可爱有趣。

汪朗是汪曾祺先生的长子，汪曾祺以一手淡泊五彩的文字描绘精彩绚烂的美食美文。《六味集》收录了汪朗前前后后写的一些关于饮食文化的文章，比之“老头儿”（汪家对汪先生的昵称）的美食文字，汪朗更多了

一些知识性和历史感：比如，都以为四川菜辣，都以为辣菜源头在四川，而汪朗则发挥他知识考古学的能力，发现，“将川菜的源头上溯至春秋时的巴蜀两国，诸葛亮还是吃不上麻辣川菜，因为那时整个中国都没有辣椒，遑论巴蜀”。晋人常璩在《华阳国志》里总结出蜀地菜肴的特色为“尚滋味、好辛香”，当时的“辛香”成员不过是花椒、茱萸、姜、芥等物，并无构成现代川菜麻辣滋味的核心成分。直到明代中晚期，辣椒才从沿海地区传入中国，而四川以辣椒为调味品，大约已是清代乾隆之后的事情了。

西南地区最早食用辣椒的文字记载，也不在四川，而在贵州一带”。窥斑见豹，全书类似的文字颇多。

汪朗的文字有汪曾祺先生的淡定和简洁，同样写美食，汪朗与父亲在取材上有些不同，最明显的是，汪曾祺的美食文字充满了乡愁，充满对家乡的深情，而汪朗出生在北京，长在北京，除了插队到山西之外，并没有离开过北京，因而他的文字里没有借食物来思乡，借食物来怀旧，他的文字的知识性更强，他的文字里的历史掌故更多，这是美食文字的另一个路径。或者这种文字具有知识内涵，在具体美食的描写中，汪朗有时更像一个厨师，他熟悉烹调的技艺和过程，他的文字有时候更像美文写就的教材，

好读又有指导性。汪朗本身就是一个厨艺精良的美食家，而且和父亲汪曾祺相比，他不仅会做扬州菜，还会做北京菜、山东菜和山西菜。

最后还要感谢汪朗的《六味集》对我的一本新书的促进。《六味集》出版后，编辑李建新寄我一本，并嘱我也来一本，我觉得短期编不了；但读着汪朗可爱的《六味集》，激活了我的编写热情，我依样画瓢，编了一本《游食记》，连题目也是套过来的。不过，李建新说，可以换个更灵动的名字，比如《把风情洒向餐桌》，我说《寻找他乡美人痣》，美食如美人痣，人见人爱，他乡的美食不仅有六味，关键在远方，远方和美食，都是梦之源。

在马中两国源远流长的历史长河中，孙中山与槟城的渊源只是浪花一朵

## 孙中山与槟城

□菲尔[马来西亚]

曾有人问我：“孙中山跟我们到底什么关系？”这个问题太好了，孙中山是华人世界普遍认可的“伟人”“伟大的革命先行者”，但是，他跟今天的马来西亚华人有什么关系？这恐怕要从100多年前说起。

槟城这座历史与现代交织的城市，今天仿佛只是个不起眼的小城，但在100多年前，它却是孙中山的革命重要基地。作为中国近代民主革命的先驱者，孙中山在推动中国现代化的道路上，9次革命，5过槟城。1905年，孙中山在东京创建了中国同盟会，继而，他提出“驱除鞑虏，恢复中华，创立民国，平均地权”的革命纲领。同年，孙中山与革命同志从日本辗转东南亚，最终抵达槟城，开始他们的革命宣传。很快，槟城成为孙中山革命事业的重要据点，1908年他在此创办了阅书报社，1910年创办了《光华日报》。1910年，阅书报社是孙中山在槟城

发起革命运动的历史性建筑，其前身是小兰亭俱乐部。1906年，孙中山首次到访槟城，在吴世荣与黄金庆的安排下，于小兰亭进行演讲，宣传“三民主义”，许多人被感动，积极支持他。槟榔屿同盟会成立后，1908年底成立槟城阅书报社，以掩护革命活动与宣传革命理念。2010年，槟城阅书报社成立孙中山纪念馆，馆外孙中山与吴世荣、黄金庆的雕像，体现了槟城华侨支持革命的精神。

吴世荣是槟城的巨富，他倾家荡产支持孙中山的革命事业，卖掉了自己的产业，甚至卖掉他妻子的嫁妆，也就是位于红毛路11号、当时槟城最雄伟气派的私人宅邸。孙中山每次需要筹募基金，就联系他，他都会倾尽全力到处募款，死后甚至没有钱买坟地，遗愿是埋葬在孙中山身边，却没有实现。

阅书报社是孙中山在槟城

大约世间美好的事物，都不过是情绪扇起的一阵风

## 那些破碎了的露珠

□邵婷

少时光阴是最无忧无虑的。夏日的夜幕姗姗来迟，我总是早早进入了温柔梦乡。次日醒来，世间所有纷扰仿佛被昨晚一夜雨水涤得干净。这干净是晶莹透亮的，是空明如镜的，甚至不曾察觉到这“空”里有清脆的雀鸟啾鸣，有檐上雨水滑过瓦间青苔疾速跌落，还有院子里的清水汨汨流淌……

如今细想，我竟真的迟钝至此！对于萦绕在耳畔的玄理奥妙，熟视无睹，充耳不闻。想及此，不禁回身去遥遥观望，那个小小的身影呆坐在门槛上，痴痴地望着流连在枝叶末梢摇摇欲坠的露珠。那是多么美妙的场景：大树粗壮的枝干深入泥土腹地，历经岁月仍屹立不倒，满树枝丫，经微风吹拂而轻轻地晃动着，栖于绿叶上的露珠隐隐欲落，又被微风拾起的叶片晃到叶脉深处，直到

一阵急风掠过，露水如流珠砸向地面，纷纷碎裂。它在我记忆里的微风中轻轻摇晃着，如皎人将滴未滴的泪珠，美丽而哀愁。

然而，好物大多不坚牢，彩云易散琉璃脆。大约世间美好的事物，都不过是情绪扇起的一阵风。风起时，心神荡漾，风过后，夜凉人静。那一刻在我懵懂的眼神中折射出霓虹的千万颗露珠，彻底地消失了吗？或许有人会悄声地囁嚅：“没有，它曾经存在，将永远存在。”或许有人会想起赫尔曼·黑塞在《克林索尔的最后夏天》中写下的句子：“全世界的水都会重逢，北冰洋与尼罗河会在温云中交融，这古老美丽的比喻，让此刻变得神圣，即使漫游，每条路也都会带我们回家。”或许我们一直走，一直走，走到时光深处，走进四季轮回里清风扫叶的秋，就会遇到那些在夏日清晨破碎了的露珠。



黑黑百态之4(国画) □吴丽娥

2024年11月15日-2025年2月16日，《南粤一家六人画展》在广州艺术博物院(广州美术馆)四楼展厅举办。本次展览为画家吴丽娥和她的子女苏华、苏家芬、苏家杰、苏家芳、苏小华六人的作品展。被誉为画坛“苏氏五杰”的苏华、苏家芬、苏家杰、苏家芳、苏小华五姐弟妹，先后毕业于广州美术学院，均为知名艺术家。吴丽娥七十岁开始学画，擅长画猫，别有意味。本次的捐赠作品共82件，内容精彩多样。

代，想起盛开在过去的每个清晨里的玻璃花，和用手指在冰凉的玻璃表面作画的课间，那样简单的快乐就像浮游在天际轻飘的云朵。静悄悄的霜降，纷纷扬的雾落。少年时走过的那条道路，一季里绿草蔓延到了天际，一夜间小道披了素装。

用好用活“广东总部+贵州基地”发展模式，拓展“黔货出山”“入粤融湾”供销渠道

# 莞铜协作“双向奔赴”探索乡村振兴新模式

强基础，优势资源互补推进特色产业提升

今年3月，梵净山智慧农业科技(贵州)有限公司通过招商引资，到铜仁市碧江区和平乡规划蔬菜种植面积2000亩(首期200亩实验，后期实施1800亩)。据了解，为实现蔬菜“从田间到餐桌”，东莞在保鲜环节提供了材料和技术支持，能够有效减少农产品损耗，提高保鲜能力，同时降低烘干、储藏和销售过程中的损失。同时，贵州随处可见供应链管理公司在当地从事的线上线下销售和物流分拣包装运输一体化服务，确保了农产品到餐桌的畅通无阻。

碧江区和平乡是一个典型的农业乡镇，锦江支流小江穿

境而过。今年以来，和平乡紧抓东西部协作契机，用好东西部协作对口帮扶政策，积极主动、因地制宜发展果蔬、油茶产业。同时，在特色小寨建设的基础上，打造“三农直播基地户外直播区”场景及乡村生态旅游营地，通过培育“念乡人”本土媒体，打造“网红经济”，让乡村“网红”成为“文旅推介达人”“带货主播”，让村寨、村货、村旅“联网出圈”，多措并举推动特色小寨产业发展，实现群众增收。

结合生态优势和特色资源，培育覆盖种植、加工和销售的蔬菜、油茶全产业链条，和平

乡不断探索打造碧江区农村电商经济发展高地，正逐步将生态颜值转化为经济产值。现代农园、特色小寨是碧江区发展现代农业、调整产业结构、实现乡村振兴的重要举措。以产业为核心，以乡村治理为支撑，碧江区将持续强化优势资源互补，做好东西部协作助力乡村振兴这篇大文章，进一步加大“黔货出山”支持力度，争取更多优质企业纳入粤港澳大湾区“菜篮子”基地范围，积极探索扩大碧江特色农产品贸易范围，推动特色产业全产业链发展壮大，促进特色优势产业提质增效。

重培育，串珠成链为产业融合发展开路

坐落在锦江河岸的坝黄镇，自然资源得天独厚，马拉松赛道穿境而过，是铜仁市黄金旅游路线的重点位。近年来，碧江区坝黄镇依托区位、旅游、生态等优势资源，积极融入梵净山“东西线”“梵环线”，有效盘活闲置资产，做足乡村旅游文章。

今年以来，碧江区投入东莞财政帮扶资金100万元用于坝黄镇农业产业化发展(家庭农场)配套设施建设项目。在坝黄镇坝黄社区、白果村、坪茶村原本就有46座家庭式蔬菜大

棚，长期从事蔬菜种植的种植户有21户60余人，种植经验丰富，种植意愿强烈。在此基础上改扩建15亩蔬菜大棚，并开展灌溉水池、生产便道等建设，一方面可实现土地资源及闲置资产的最大化利用，另一方面也为盘活整个农业产业化种植打下了基础。

项目建成后，预计每亩每年可产蔬菜4000-6000公斤，产值约32500元，覆盖带动脱贫农户64户266人，新增就业岗位12个，2至3年就可实现投资回收，经济效益和社会效益显著。

碧江区漾头镇九龙村的露营基地，几年前还是个茅草地，结对以来，通过投入东莞财政帮扶资金575万元，将约18000平方米的土地建成露营区、亲子烧烤区、团建区、水上项目，实现村集体有限资源合理利用。目前，漾头镇按照“文旅+村民经济+美丽乡村建设+林下经济”发展思路，已建有民宿、文旅服务中心、游客接待中心等完备的旅游基础设施，有黄精、魔芋、生态鱼等种植养殖基地共500余亩，产业基础雄厚。



9月19日在东莞东城举办碧江区特色农产品(米面油)供销对接推介会

扩渠道，产销协作打造“黔货出山”消费阵地

送企业，为大力推动碧江蔬菜进入东莞市民餐桌作足了前期准备。通过东西部协作的穿针引线，和平蔬菜、桐木坪黄桃、坝黄蓝莓等优质农特产品陆续进入东莞市场，深受大湾区市民青睐。据了解，2024年1-10月，碧江区东西部消费协作累计实现销售额5.7127亿元。

除订单式生产销售外，2024年以来，借助东西部协作东风，拓宽产品销售渠道，线上线下双驱动，碧江区组织企业积极参加第八届中国国际食博会、第135届广交会、第五届中国创新食品大会暨粤港澳大湾区食品博览会、农特产品展示展销等活动15场次，帮助企业农特产品上架销售平台。同时，发挥电子商务企业优势，合力助推产品黔货出山、黔货进粤，进一步扩大产品的知名度，帮助碧江优质农产品实现了

“从大山走向沿海”。

碧江区积极推动东西部协作与强村富民工作融合发展，共同推进“四个一”协同发展机制。一方面，精准投放资金，重点针对“四个一”项目为碧江区农业产业发展注入源头活水，解决了资金困难，降低了种植成本，增强了种植信心；另一方面，“四个一”生产经营主体积极发挥联农带农作用，通过东西部协作平台把优质农产品销往东莞市场。

粤黔协作工作队铜仁工作组碧江小组干部董德富说：“东西部协作是一个大舞台，我们要抢抓东西部协作机遇，坚持以市场为导向，聚焦消费协作，用好‘东莞市场+贵州产品’销售模式，推动打造‘黔货出山’销售阵地，让碧江的好货好物更快地走进东莞市场，让东莞的群众也能在家门口买到来自碧江的优质农产品。”