

书评

“取决于你对自己的要求有多高”

□冷玉斌



感同身受，惺惺相惜。有人说，汪老本就是一个女儿红，愈久远愈醇美，说不尽，道不完，往往连解读他的文章都带着仙气。此言甚是，毕先生此篇，正多绝妙之观，发人所未言，仙气盎然，比如文中他所给出的一个结论，“汪曾祺是用来爱的，不是用来学的”，突出本质，妙不可言。

一上来，毕先生直接点出汪先生身上的“迷人”之处是“汪曾祺身上的包浆，汪氏语言所特有的包浆”，这个包浆“就是士大夫气，就是文人气”，的确，都说汪先生是“最后一位士大夫”，这一点，在其小说、散文里都久久回响着，悠远、淡定、优雅、暖昧，深深吸引着读者。此后，无论分析人物、情节、篇章、结构、语言，毕先生以其过人眼力，一一拆解引我入胜。不说的，只说对《受戒》开头一段的分析，在令人发噱的一本正经下，不能不叹服，就是这么回事！

《受戒》开头介绍明海的家乡，表面看来实在平常亦家常；就像有的地方出划猪的，有的地方出织席子的，有的地方出箍桶的，有的地方出弹棉花的，有的地方出画匠，有的地方出婊子，他的家乡出和尚。

毕先生是这么分析的：

征文

母校兴中觅旧址

□任兆毓

兴中，即兴化中学。她是我的母校。虽然几十年过去了，但那庄严的校门、礼堂、宽阔的操场，至今在我的脑海中还记忆犹新。倘若现在要去寻觅她的旧址，已“新陈代谢”，依稀难觅了。

从当年的轮船码头向西向北进城不远，有一条宽近10米，长300米左右东西走向的大街，叫儒学街，当年的历史教师曾自豪地向我们介绍过这条街的历史文化：自宋至清700余年的历史长河中，兴化先后出过100多位进士，而出生在这条街上的竟有34人。还说，我们兴化中学的前身叫孔庙，所以她还保留有孔庙的部分建筑物。

母校地处儒学街中段，坐北朝南。正门为一座建在高出街面半米多平台上的高12米、宽10米的四柱三门青石牌坊，它由4根60厘米见方石柱下南北两边都以半葫芦状抱柱石夹抱，抬头仰望上方石质横梁上有“江苏省兴化中学”红色隶书，下方有高50厘米、厚40厘米的石槛，整座大门浑然一体，十分壮观。

隔街正对校门不远，有一面积约400平方米的圆形小池，俗称龟池。龟池之水，在其河床以下暗通城外沧浪溪。因此，每逢发水时节，龟池里间或发出轰鸣之声，池水翻滚上涨，形成独特奇观。人称池下有“神泉”“神井”，寓意为“文思如涌”。池上架一座南北走向的长约10米、宽近2米单孔砖石结构的拱桥——步蟾桥（取“独步蟾宫、金榜题名”之意，又名状元桥）。远观池桥，恰似一艘待载阴阳学子上京赴考的舱篷小舟。龟池向南，是东西方向千余米的城墙。沿墙土坡向上，高一丈八尺，爬至城墙之顶南望，近处，小南门居民的住房鳞次栉比；远处，可见南官河波光粼粼，渔帆点点。

走进学校大门，向北不远，路旁有一方磨盘大的青石龟碑，翘首南望，似乎奋力向南爬行，像要奔入龟池的神迹。

再向北向东，是一方占地两千多平方米的庭院。转首北望，庭院北侧之上有一高大

舌尖上的兴化之陶庄牛羊肉

十里飘香在陶庄

醇香饒舌的全牛宴

牛肉能“安中气，养脾胃，补虚壮健，强筋骨，消水肿，除湿气”古有“牛肉补气，功同黄芪”之说。

全牛宴，是指从牛嘴到牛尾，从牛眼到牛蹄，从牛肉到牛骨等，以牛的不同部位为原料，然后从色、香、味、形、名、烹、器、序进行富有创意的编排，整桌宴席全部由“牛”加工而成，一头牛可创建几十种菜色，让你大饱眼福和口福……

学斌牛羊馆已经经营了20多个年头了，老板柳学斌是本地人，他介绍，全牛宴的做法主要是把牛身上不同的部位，搭配不同的食材，通过不同的制作方法，做成满满一桌各色的美味，这种独特的花样和口味，吸引了四方来客，每年都会有台湾、新加坡、马来西亚、澳大利亚等地的游客慕名前来品尝。

新鲜是食材的灵感。全牛宴的食用牛全部来自当地吃草的水牛，材质新鲜，依客人需求，采用本味、香辣、酱香、五香、铁板等不同调味烹饪出各式牛系菜谱。

今年46岁的沈俊宏告诉笔者，他从从事屠宰行业已经有24个年头，屠宰技艺都是跟前辈学的，大顾村贩卖屠宰牛羊肉已有50多年的历史，以前屠宰的都是老黄牛，肉质比较老，而现在全都是水牛，6牙期的水牛味道醇香、有嚼劲。同时，为保证牛肉鲜美，屠宰户们摒弃了现代化的电击屠宰法，因为用电击法利用高压电致人死亡，这样，牛肉中会保留大量的血水，大大影响牛肉的口味。屠宰户们依然保留传统的中枢神经点穴放血



已经成为今日陶庄对外宣传的靓丽名片和支柱产业,其贩运、屠宰、加工、销售目前已形成一条龙服务。号称兴化牛羊肉故乡的陶庄镇大顾村,是当地规模较大、辐射地区较远的专业化产业化生产基地。日前,笔者来到大顾村学斌牛羊馆,寻访那一缕醇香的美味。