

在开国领袖中，朱德总司令颇受人们敬重。他功高不自居，德高不自显。追求真理，救国救民，一心向党，一生革命。毛泽东称赞他是“人民的光荣”，周恩来誉其为“中华民族的救星，劳动群众的先驱”。家书不说谎，点滴见人心。透过其战争年代及和平时期的部分家书，可清晰地看出他的壮美情怀和至伟人生。

拳拳大爱，令人动容

在军中，朱德骁勇善战，战功卓著。早在1916年跟随蔡锷护国讨袁时，即成为远近闻名的滇军名将。后任泸州城防司令。1922年3月，就任云南陆军宪兵司令官，曾有过一段相对安逸舒适的时光。但他对于军阀混战，鱼肉百姓，非常厌恶。几经辗转，他终于在欧洲找到了自己心仪的组织。1922年11月，经周恩来、张申府介绍，在德国柏林加入了中国共产党。“从此天涯寻正道，他年另换旧旗旌”。朱德将一生献给党，献给中国革命。

1937年7月，抗日战争全面爆发。面对山河破碎，日寇铁骑蹂躏，时为八路军总司令的朱德，在陕西耀县举行的抗日誓师大会上愤然喊出“复我山河，保我民族！保卫国家，是我天职！”之口号。随后，挥师开辟华北敌后战场，以非凡的民族大义和指挥才能，有力地配合了正面战场作战。

家国同构，古已有之。素以爱兵如子、爱民如山著称的朱德，在动身奔赴抗战前线的途中，想起阔别十年的家人，想到了“两母亲是否在人间”，掩饰不住内心的思念和痛楚，于1937年9月5日，以“刘钟”为化名，给前妻陈玉珍写信，询问家中情况，告知自己率军抗日上前线等消息。9月27日“在前线作战区”收到玉珍来信，当日回复道：“家中支持多赖你奋斗，我对革命尽责，对家庭感情较薄亦是常情，望你谅之。我的母亲（指生母）人在南溪或回川北去了，川北的母亲（指养母）现在还在否，川北家中情况如何？望调查告知。”信中朱

德关切地问道，自己的两个侄儿和儿子朱琦等“现在还生存否，做什么事，在何处？望统调查告知。以好设法培养他们上革命战线，决不要误此光阴”。想着双亲，念及子侄，心系前线，更多地装着的是抗击日寇，救国安民。此时，抗日军民在朱德、彭德怀指挥下，刚刚取得平型关大捷，赢得八路军对日作战的第一个大胜仗，朱德的内心充满了激情与惆怅。

时隔一个多月，朱德连续收到玉珍等几位家人来信，外甥许明扬也到前线当面和舅舅谈及家中情况。得知“十年来的家中破产、凋零、死亡、流亡、旱灾、兵灾，实不成样子”。朱德并不感到意外，他坦言“我早已看到封建社会之破产，这是当然的结果”。随后在给玉珍的信中深情地写道：“惟两老母均八十，尚在饿饭中，实不忍闻。望你将南溪书籍全卖及产业卖去一部，接济两母千元以内，至少四百元以上的款，以终余年。望千万办到。”为让玉珍打消依赖，“独立自主地生活”，朱德在信中坦诚告知：“我担负革命工作昼夜奔忙，十年来艰苦生活，无一文薪水，与士卒同甘苦，绝非虚语。现时编为国民革命军，仍是无薪水。一切工作照旧，只有这样才能将革命做得成功。”这封家书的最后，身经百战的朱老总动情而又悲壮地写道：“我虽老已五十二岁，身体尚健，为国为民族求生存，决心抛弃一切，一心杀敌。万望你们勿以护国军时代看我，亦不应以大革命时代看我。专此布复，并望独立。”考虑到家中“颇为寥落”，又恰逢荒年，缺衣少粮，两位母亲“恐不能度过此年”。20多天后，朱德在万般无奈之下，亲笔给自己当年的发小“与龄老弟”写信

求助：“……我以好友关系向你募贰佰元中币速寄家中朱理书收。”信中坦言“我十数年实无一钱，即将来亦如是。此款我亦不能还你，请作捐助吧。望你做到复我。”母子情，人间爱，一旦融入血液，烙进心灵，便将挥之不去。两个多月时间，连续四封家书写给亲人，拜托好友，变卖家产，募捐救母。拳拳大爱，令人动容。

父爱如山，万千柔情

都说女儿是父亲的“小棉袄”，彼此牵挂，相互温暖，对于朱德来说，又何尝不是。朱敏是朱德的女儿，小时在外婆抚养下长大。由于战事频仍，15岁的她被送到苏联莫斯科第一国际儿童院学习。1941年6月，苏德战争爆发，朱敏先是沦为德国法西斯的小囚徒，继而又被押送到德国集中营里服苦役，饱受磨难。直到1945年苏联红军攻克东普鲁士，朱敏才得以从集中营里出来。“从1941年春天到1945年夏天，将近五年时间，我让莫斯科这个亲切熟悉的地名成为爹爹信箱长长的空白！长长的空白，让爹爹越来越不放心。”朱敏在《我的父亲朱德》一书中如是说。1943年10月，朱德按捺不住内心的焦虑和寄盼，抱着试试看的心态，给“朱敏女儿”写去一封信。信中说：“我们身体都好，朱琦已在做事，高洁还在科学院。兹送来上半年的像片两张。你在战争中应当一面服务一面读书，脑力同体力都要同时并练为好。中日战争要比苏德战争更迟些结束。望你好好学习，将来回来做些建国事业为是。”思女儿，寄照片，谈战事，道希望，温暖而又

亲切。由于当时国际邮路遭遇战火破坏，在边境线停留一个多月，最后以“邮路中断，无法投递”之理由退回到延安。这封被岁月封存了8年的信，直到1951年夏天，朱敏从莫斯科来到北京爹爹身边，才得以看到。“毛笔写出来的浓重墨迹，让女儿强烈感受到了爹爹寄予我的厚望。”

1946年初，中苏间又恢复了正常的邮路通信。朱敏终于收到了“第一封”中国来信，是爹爹写来的。朱德在信上说：“苏联4年卫国战争也是中国国内抗战最艰苦的时候，而没有及时打听你的下落，让你受苦了，爹爹对不起你！全苏联都在遭受战争的苦难，我不能因为个人的事情麻烦苏联政府，想必女儿能谅解爹爹的……”。一声“对不起”，让人泪奔；一句“谅解爹爹”，诉说着父女间的万千情怀。敬爱的朱总司令，统率千军万马，纵横驰骋，何等威风。当下，在爱女面前，面对该死的战争，他老人家爱恨交加，谦卑和融，不禁让人唏嘘不已。

老总的儿女之爱，爱得深沉，严得具体。1965年4月9日，接到儿子朱琦在基层蹲点的情况汇报后，朱德很快回信，其中写道：“你这次蹲点的经验，是正确的，作为改变你的思想和工作方法有很大益处。……现在去蹲点，向群众看齐，同吃同住同劳动，深入到群众中去，就真正会了解社会主义如何建设，如何完成，就会想出很多办法，同群众一起创造出很多新的办法，推向前进。”信的最后明确告诉儿子：“今后工作要求在现场工作，使你更进步才不会掉队。”在父亲的关心和严格要求下，朱琦在石家庄铁路局从练习生干起，学司炉，学司机，后来到机务段工作，踏踏实实

基层干。朱德表示满意。

德必有勇，德必有言

查阅相关史料，可清楚地看到1977年元月15日康克清给中央办公厅的一封信。信中写道：“遵照朱德同志生前嘱咐，现将他自发工资以来存放于中办特别会计室的存款（20306.16元）全部上交组织，另外他一件比较珍贵的白虎皮大衣也一并上交。组织上为了照顾朱德同志为他特制的一张新床和一辆手推车，现均退还给组织……”戎马倥偬，革命一生的朱老总临终前没有写下遗言，但他却十分清晰地对家人表达了他的遗愿。“革命者的遗产不是金钱，而是革命精神”，这是朱德教育子孙常讲的一句话。“我只有两万元存款，这笔钱不要动用，不要分给孩子们，作为我的党费，交给组织。”这是在他去世前不止一次对康克清同志的嘱托。他对孙辈们说：“我是无产阶级，我所有的东西都是公家的，我死后一律上交国家。我最珍贵的是屋里那张毛主席像，可以留给你们；我读过的书，你们可以拿去读。”朴实无华，发自肺腑；平凡伟大，可见一斑。

“父亲对我们子孙后代要求十分严格，绝不允许我们有一点比别人特殊的想法和表现。在他老人家看来，搞特殊化是‘万万要不得’的。1953年，我从苏联回国参加工作，父亲就让我住到学校去，并一再叮嘱我要住到学校宿舍，不要老回家，要好好学习，和群众打成一片。”女儿朱敏在一篇缅怀父亲的文章中吐露心声。朱德生活俭朴，言传身教，一以贯之。孙

子朱和平在央视热播的《谢谢了，我的家》栏目中深情地说，爷爷常常教育我们的一句话就是：“粗茶淡饭吃饱就行，干干净净穿暖就行。”他的衣服除了会见外宾时穿得比较新，平时在家穿的以及床上盖的垫的都是补了又补还在用。儿孙们对此感慨良多，铭记在心。

朱德戎马一生，历经坎坷，党性坚强，平易近人，宽厚坦荡，在全党全军全国人民心中享有崇高威望。1975年1月第四届全国人民代表大会第一次会议上，朱德继续当选为人大常委会委员长。这是他第三次连任委员长。1976年3月6日，已是90岁高龄的朱老总挥毫写下“革命到底”四个苍劲雄浑的大字，作为条幅悬挂在房间，以此铭志。对此，他的战友、老伴康克清在回忆朱德的最后时刻中写道：“我想到老总的为人，想到他对我的希望，特别是他身前的‘革命到底’的遗言，我必须继承他的遗志，更加坚强，勇敢地担起未来的担子。……尽最大的努力，争取先辈们的理想早一天实现。”

德必有勇，德必有言。朱德的家书及其最后的遗言、遗愿，既为有字书，也为无字书，折射出的是他立党为公、无私奉献、奋斗终生的共产党人的高贵品质和高尚情怀。这种品质与情怀，宛如他钟爱一生的空谷幽兰，娇而不艳，洁而不俗，国色天香，沁人心脾。别绪离愁的涌动和触碰之中，处处可见他将个人的小我、小家自觉融入到中华民族的大我、大家之中。他的公仆之心，齐家之道，雄阔而壮美，博大而深沉，历久而弥新。这是一笔不可多得的精神财富，值得我们世代研读和珍藏。



春节辞旧迎新，家人团聚，吃是必须的。美食是乡愁，也是节日欢乐的元素。历史上高邮的美食在汪曾祺先生的笔下已经精彩纷呈，我这里叙叙当下的，如果写得不够精美，那是我的文笔笨拙。2020年是汪曾祺先生诞辰100周年，因为汪老是著名的美食家，高邮也是美食之乡，大厨们为汪先生百年诞辰精心制作了一些美食，我有机会品尝到一些餐馆的美食，先以《“高邮美食地图”》的名称记录如下，或许还有续编。

汪味

汪味在汪味馆。之前，高邮没有汪味馆，汪味是近几年才出现的。汪曾祺写美食是天下第一高手，汪先生写到的菜自然会受到汪粉的热爱，汪味馆应运而生。高邮以“汪”命名的餐馆有好几家，味道也是各有千秋，但获得汪家授权的只有汪味馆这一家。汪味馆是我写的店名，汪曾祺的公子汪朗建议他们找我写。原以为汪味馆是小众口味，没想到开了一年以后居然又开了分店。老板说，你写的招牌旺店，我说是汪先生的人气旺。

汪味馆的菜品讲究文化含量，饭店环境也是充满了汪味，汪曾祺的字画店里四处可见，汪曾祺写的歌《我的家乡在高邮》，还有卡留念作曲的《一往情深到高邮》也时常作为主题曲在店里播放。准确地说，汪味馆并不只是烧高邮菜，因为汪先生的美食文章里，记录的不仅是高邮的美食，也记录全国各地的美食。他年轻时候颠沛流离，走南漂北，生活极不稳定，吃到了各地的食物，也淘出了一些美食，1949年定居北京以后，又曾在张家口生活过，品尝到塞北菜肴。后来到内蒙古更体验到羊肉的美味，南淡北咸，西辣东甜，尽纳口中。20世纪80年代汪先生渐渐成为名家，也随着作家的采风活动足迹遍布全国，而热爱生活、热爱美食的他自然也品尝到各地的美食，这在他的笔下都有记载。

汪味馆在高邮火的原因，不只是汪味做菜地道，而是不仅限于高邮传统的菜肴，还融合其他地方的菜肴。一道最典型的菜品，就是汪味汽锅鸡。汽锅鸡现在属于云南菜系。汽锅鸡原先源于江苏宜兴，但抗战期间传到云南之后，尤其是汽锅鸡里加以新鲜的天麻之后，味道鲜而不腻，比苏版的汽锅鸡更适合现代人怕油腻的口味。汪先生生前爱做这道菜，我就品



□王干

尝过。汪先生去世后，紫砂的汽锅就一直闲置着，汪味馆开业，汪朗将汽锅赠送给汪味馆，遂成镇店之宝。如今，在汪味馆吃饭，能提前预订到汪味汽锅鸡，能品尝到当年汪曾祺先生用过的汽锅热出的鸡汤，确实幸运又幸福！

近日，汪味馆的老板又在汪曾祺纪念馆边上的汪氏家宴开设了“祺宴”，据说将是汪味的升级版，我们期待着。

随缘

很多人将随缘写成随园，我第一次去随缘留言，也故意写成随园有缘。老板也是故意的，因为他心仪袁枚的随园，但随园的商标不能注册，只能以同音字代替，也好随缘也是一种修行。

随缘的菜，格高，是求道派。所谓求道，就是讲究菜的品质和韵味，不迁就市场。

随缘的老板张建农我30多年前就认识，他当时在高邮第一招待所当徒弟，师傅就是高邮赫赫有名的孙大厨。孙大厨外号孙大头，高邮的食客都知道他的厨艺一度达到了顶峰，似乎现在也没有能够超越的。在20世纪80年代，能够到高邮定到孙大厨的一桌菜，那是一种身份。一是计划经济年代，政府招待所不对外营业，二是孙大厨的手艺好，接待任务重，很难有空为民间做菜。

我认识孙大厨的时候，他正是孙大厨的徒弟。再次见到他的时候，20多年过去了，他已经是随缘老板，高邮大名鼎鼎的张大厨了。随缘坐落在高邮老城区的一个巷子里，一般的外人还找不到，都是熟悉的回头客。

很多诗人来过这里，谢冕先生称之为“天下第一美味在随缘”，说的是张大厨做的红烧鳊鱼，台湾诗人洛夫称随缘有四绝，除了鳊鱼，还有软兜鳝鱼、雪花豆腐、清炒虾仁。这一次，汪曾祺先生百年诞辰，又逢大公子汪朗70岁寿辰，高邮的大厨们便

尽显手段，张大厨自然不例外。那天，他拿出来他的绝活，做了一道“朗月映松”，乍一看，这菜不起眼，一个鹌鹑蛋配着一个小海蜇，透明的鹌鹑蛋像一轮明月，而海蜇却像松枝一样，寓意松鹤延龄。这菜里的海蜇一尝，又脆又酥又香，我问：怎么做的？张大厨告诉我：这松是花四斤海蜇熬的。难怪。

高邮菜好吃，在淮扬菜里自成一派。以我多年的品尝和实践经验，应该在1986年成形的。这和孙大厨有关，在孙大厨之前，高邮菜和周围县市的菜区别不大，基本是扬州菜的高邮版。孙大厨力主创新，打出高邮特色菜来，他亲手打造的雪花豆腐和软兜长鱼（鳝鱼），慢慢成为品牌，之后的高邮菜自然随着时代的变化而变化，孙大厨确立的1986年的谱系，已经成为经典。随缘就是让人重复经典的时刻。张建农一听我说，连连点头这正是我所追求的。

那天中午，我为“随缘”又写了几个字：1986年的老味道。

湖菜

湖菜不在高邮城，在离高邮30公里的界首镇。很多地方有界首这个地名，都是区域之间的连接处，这里的界首是高邮与宝应的交界处。

湖菜是我这一次高邮之行的新发现，也是写这篇文章时才想到的，里下河地区水网密布，盛产河鲜，高邮湖又是多水交汇处，“三十六湖秋水阔，苍烟一点指高邮”，清代诗人的这句诗说的就是烟波浩渺的高邮湖。高邮湖南近长江，东与大运河相向而行，北通洪泽湖。高邮湖的水产品历来广受青睐。一句话，食材好。

食材好，是一切美食的基础。缺乏好食材的厨师，就是巧妇难为无米之炊，北京的淮扬菜为什么不如淮扬地区的味道鲜美？因为食材不够好。当然，现在交通快捷，食材也能及时运到，但味道还是略差一些，当然还

有水，还有空气。前年，王蒙先生曾经问我，淮扬菜有什么特点？你简单概括一下。我想了一下，说，“刚出土，刚出水，刚出锅”。王蒙先生表示赞同。

湖菜的特点就是刚出水，鱼虾蟹螺，莲藕菱蒿，除了味道就逊色很多。北京有些人不喜欢吃鱼，我是能够理解的，北京的鱼品种单一，而且到了冬季水库里的鱼才上市，所以鱼大多是从外地运到北京来的，路途一辗转，自然不新鲜了。

海鲜也好，河鲜也好，湖鲜也好，讲究的就是出水产，现在的保鲜功能虽然已经很发达，但还是不如刚出水时的水灵。所谓“清水出芙蓉，天然去雕饰”，说的是一种视觉，其实也是嗅觉、味觉。美是通感的。

界首的这家饭店，开在运河边上，名声很响，不久前汪朗来吃过，他说，鱼做得好。他上次吃的是一条大鳊鱼，一条就放满了一盘子。我这次来，吃的是一条鳊鱼（武昌鱼），一条六斤二两，地道的高邮湖的野生鱼。我担心鱼大了，肉就会不嫩，多年前，汪曾祺先生曾告诉我，鲑鱼不宜超过一斤，在半斤到一斤之间，味道最为鲜美。确实是经验之谈。鱼大了，肉会松垮如梅花，但这条硕大的鳊鱼肉质一点也不木，鲜嫩又有咬劲。难得难得。或许是野生鱼的缘故，或许是刚出水的缘故。

这家我称之为“运河第一鲜”的饭店，大菜往往不能提前预订，因为他们的鱼，要看当天的渔民捕到什么才可以吃什么，有时候是大鳊鱼，有时候是大鳊鱼，有时候是大甲鱼，总之会给你惊喜。

大煮干丝是淮扬菜的名菜，很多人都以为是一种口味，其实高邮、兴化、泰州口味就不一样，界首的大煮干丝又有别于周围的地方。干丝一般是用百叶（豆腐皮）做食材，界首的干丝则用界首茶干做原料。

界首陈西楼茶干是贡品，1911年已经列入江苏省的非遗。法国前总统希拉克到扬州来，当时的领导人就用界首茶干招待过这位来自美食之都的法国客人。但用界首茶干做的大煮干丝，我还是第一次吃到，清爽柔韧，滑口不腻，在全国各种大煮干丝中绝对是独此一格。

接待我的是界首镇的宣传委员是个美女，3年前，我和卡留念到界首采风，就是她接待的，那次采风的结果就是我和卡留念合作了歌曲《一往情深到高邮》，其中歌词“芦苇荡里数乡愁”就得益于在高邮湖上泛舟的感受。