

东流是一个动词

徐累先

东流是一个动词。让人想到一泻千里的长江，一江春水向东流；也让人想到一去不复返的时光，“逝者如斯夫，不舍昼夜”。而我们今天要去的东流是一座古镇，长江边的古镇。

想去东流，不是一时的心血来潮。40年前，读到陶渊明的诗句：“采菊东篱下，悠然见南山。”我就产生过拜望的念想。据考证，这首《饮酒·其五》就写作于东流。东流到底是怎样一方净土，让“不为五斗米折腰”的大诗人陶渊明情有独钟，流连忘返？当年，陶渊明为官彭泽，白天在县衙公干，晚上，换上民服，行程百里，来到东流种菊赏菊，回归自然，放飞心灵。也正是与陶渊明的这段情缘，东流才有了菊乡的美誉。

在这个天高云淡，秋高气爽的季节，窖藏已久的心思终于有了萌芽的机会。一踏上东流这片古老的土地，就感到空气中都流淌着隐隐的菊香。而东流的盛名，也不仅仅因为陶渊明。在东流老街，古石板路、古井、古牌坊，渐次进入我们的视野，特别是古民居，鳞次栉比，粉墙黛瓦，穿枋架构保持着明清时的状貌，民间小调文南词不时从幽深的门洞里飘逸而出，霎时，我仿佛穿越到时光深处，耳边响起不绝于缕的叫卖声和独轮车碾压石板的嘎吱声。这里曾是徽商行商途中的重要驿站，往南，古徽道直通徽州；往北，沿长江水系，上达三江，下通四海。优越的地理位置，成就了东流的繁荣和优雅的江南文化。据传，乾隆皇帝下江南时也曾驻足于此，下榻于系马巷，至今，巷弄里还留有系马石等遗迹，诉说着当年的这段往事。

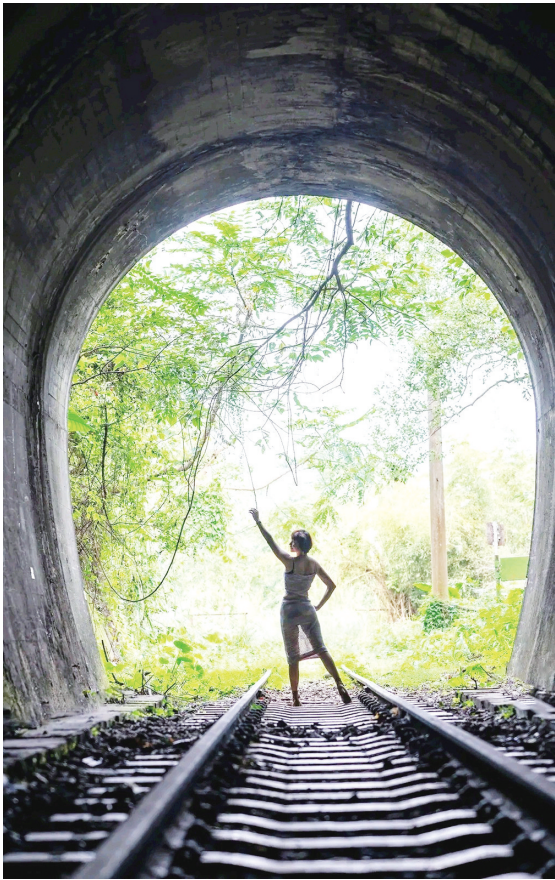
走过近一公里长的老街，便上了长江大堤。“沧江百折去，至此始东流。”浩浩汤汤的江水滚滚东去，气象开阔，水波荡漾，拍打着江边的芦苇、垂柳。江面上，千帆过尽，机声隆隆，一派繁忙景象。在内江入口处的围堰上耸立着的宋代词人辛弃疾雕像，面向长江，一手按剑，一手紧握一册书卷，目光炯炯，神色忧郁而凝重。原来，他在这里也留下过一段缠绵悱恻的爱情故事。当年，他路过东流，相遇一位姑娘，匆匆一瞥，播下爱情的种子。16年后的1178年，他再次踏上东流这片土地，战事之余，想起这位曾经打动过自己的姑娘，寻找未果后，留下一首《念奴娇·书东流壁》：“野棠花落，又匆匆过了，清明时节。划地东风欺客梦，一枕云屏寒怯。曲岸持觞，垂杨系马，此地曾经别。楼空人去，旧游飞燕能说。闻道绮陌东头，行人长见，帘底纤纤月。旧恨春江流不断，新恨云山千叠。料得明朝，尊前重见，镜里花难折。也应惊问：近来多少度华发？”表达他心中无限惆怅之情。



终于到了心仪已久的陶公祠。此时已近黄昏，一抹斜阳穿过一片树林。树林里，倦鸟归巢，上下翻飞，影影绰绰。想必，当年这个时候，陶渊明正马不停蹄地奔波在赶往东流的路上。拾级而上，一座院落式建筑安然呈现在眼前。迫不及待地推开院门，花圃里栽种着各种菊花，色彩纷呈，清新淡雅，散发出清幽之气，沁人心脾。徜徉其间，我似乎看到一身素朴的陶公正躬耕于菊圃，一边修剪花枝，一边忘我地吟诵诗词。走进祠堂，一眼瞥见伫立的陶渊明雕像，诗人临风而立，仰望青天，桀骜不群，高风亮节的形象撼人心魄。

走出陶公祠，回望这座简陋的建筑，我情不自禁地吟诵起他的《饮酒·其五》：结庐在人境，而无车马喧。问君何能尔，心远地自偏……

东流是一个动词，一个历史篇章中让人眼前一亮的动词。



时光隧道 周文静 摄

苏式酱鸭

申功晶

随手翻看《鲁迅全集》，1935年，身在上海的鲁迅给绍兴老家的母亲写了一封家书：“母亲大人膝下，敬稟者，日前寄上海婴照片一张，想已收到。小包一个，今天收到了。酱鸭、酱肉，昨起白花，蒸过之后，味仍不坏……”酱鸭，全国各地皆有之，先生所食之酱鸭乃杭式酱鸭，据《杭俗遗风》记载：“酱鸭一味，以杭城绍酒店所制者为佳。每岁八九月间，各酒肆皆自制酱鸭，多者数百，少者亦百余。远自申江亦有来购者，一过冬至，即销售一空。凡老居杭城及嗜中物者，类皆知之。”老底子杭、绍一带的浙江人，入了秋冬，家里少不了要备好几只酱鸭，我去过杭、绍的街坊、古镇，一挂一挂的酱鸭，大张旗鼓晾在架子上，绍兴人习惯把风鸡、酱鸭、腊肠放一道蒸，只是杭式酱鸭咸香浓郁、酱味十足，口感上接近于熏鸭。

我的家乡苏州也有酱鸭，《东京梦华录》记载，苏式酱鸭由南宋名菜“五味烤鸡”衍生而来，距今有七百多年历史，较之北京烤鸭，还早了近百年。1972年，外国代表团来访北京，提出要品尝满汉全席，苏式酱鸭有幸在全席中占得一席之地，且备受外国友人推崇，实属不易。

众所周知，苏州素有“东方威尼斯”之称，城内河道纵横、城外湖荡棋布，河滩、湖畔，处处皆是鸭子宜居之地。早在春秋时期，吴地就开始“筑城养鸭”，不管娄门大鸭，抑或太湖麻鸭，都是肉质紧实、鲜亮度高。

做苏式酱鸭要挑选三斤以上、健壮活泼的散养麻鸭，具体如何操刀，各家各店自有门道。唯有一个绕不过的环节，即烧制前须用盐腌制一下，即在处理干净的光鸭身上均匀擦上少许盐，鸭肚内亦撒少许盐，后即抖出，做上一遍“按摩”，腌制一两个小时，这样，成品后的鸭肉才鲜劲十足。用冷水焯水，去除血腥味后，放入圆桶中。烧煮酱鸭前，先烧葱姜、香叶、桂皮、八角等配置的汤卤，同时将秘制香料加入锅内，鸭肚内放几只丁香、少许砂仁、葱结、生姜、1-2汤勺绍酒，随即将鸭放滚汤中先用大火烧开，制作酱鸭，绍兴黄酒是重头戏，要加大量绍酒，小火烧一小时左右，待鸭二翅小开花，即刻起锅，将鸭盛放盘中，凉却一刻钟，淋上特制的卤汁，即可切片装盘。褐红色的鸭皮下没有多余的肥油，直接用手撕开，鲜香渐次弥散开来，每嚼一口鸭肉，鲜嫩且不乏韧性，入口很有嚼头，甜中带咸，咸中带鲜，从皮至骨头，都渗入卤香味，越嚼越上头，令人回味无穷。

在过去，苏式酱鸭是苏州人的心头好，百年老字号陆稿荐门口天天排队，千辛万苦排到橱窗发货口，终于憋出一句：“来半只酱鸭！”别小看区区一只酱鸭，1970年代初，在景德路的翠花园餐厅，苏州人用它来招待过西哈努克亲王。1980年代，有一部通篇用苏州话拍摄的吴语电影《小小得月楼》，剧中所有演员第一个学习做

的苏帮菜不是名扬天下的松鼠鳜鱼，而是其貌不扬的苏式酱鸭。以前的苏州菜点，制作严谨，一丝不苟，等同于“德国制造”一样令人放心，同理，以前的苏州培养烹饪人才，要求也极为严苛，类似于德国学校培养技工，酱鸭是烹饪学校考试必考菜肴，每一位合格的毕业生都能烧出地道的苏式酱鸭。在《小小得月楼》里还有个场景，餐厅一半吃婚宴、一半吃理事饭（丧宴），两桌冷盘上的鸭肴可有讲究了，婚宴喜庆，故用外表鲜红的卤鸭；而理事饭则用色泽暗红的酱鸭。

酱鸭最好的吃法是下酒，丰子恺在《湖畔夜饮》里写道：“女仆端了一壶酒和四支盆子出来，酱鸭、酱肉、皮蛋和花生米，放在收音机旁的方桌上。我和CT就对坐饮酒。”我小时候所住的大杂院，有一户独居的阿爹，平日独饮，下酒菜是一碟花生米、一碗呛毛豆，听听说书，咪咪老酒，生活有滋有味。倘若有客来访，他必提前上百年老店陆稿荐称半只酱鸭。隔壁家“旺财”闻香而至，吃他扔剩下的鸭骨，啃到连骨头也不剩。

很羡慕过去的老苏州，他们能吃上口味地道、原汁原味的苏帮菜点，近些年，大量外来人口涌进苏城，苏式酱鸭的口味逐渐“苏北化”，一口下去齁咸、齁咸，老苏州是吃不惯的。其实，苏式酱鸭变味的原因是多样的，比如鸭子质量不过关，以前的鸭是散养的，现在的鸭多为“速成鸭”，肥腻多脂；以前的卤菜师傅是土著苏州人，做起活来讲究细致，每一道工序都不含糊，不似现在，随便叫个外来工下厨，偷工减料，苏式酱鸭的老味道就这样一去不复返了。

倒是在1990年代，有一位下岗创业女工，来苏州旅游途中，品尝了苏式酱鸭，原本就从事食品行业的她如醍醐灌顶，聘请苏州的酱鸭厨师回到老家，在苏式酱鸭基础上，研发出符合家乡口味的辣味酱鸭，一经推出备受好评，且很快风靡全国各地，也算是变相将“苏式酱鸭”发扬光大了。

那个苏式酱鸭风靡全城的年代久远了，其实，不光酱鸭，在20世纪八九十年代，苏城老字号卤菜店里几乎所有菜肴都美味可口，令人食指大动。闭眼买就行，绝不会踩雷。近两年，我去嘉兴月河街，看到门牌上写着和苏州老字号一模一样的“陆稿荐”，窗口挂着紫红的文虎酱鸭，抱着“试试看”的心态，我让店家切了半只，倒是惊艳了一把，那是地道的野生飞鸭，不柴不腻，且酱得很是入味。较之苏式酱鸭，唯一不足之处，少了些鲜甜之味。

吃酱鸭，最好在有青石板的江南巷子里，一碟苏式酱鸭、一壶少洲优黄，笃悠悠吃，过过老酒，“味道”不要太好，要是再放点评弹或昆曲，那就更应景了。酱鸭肉吃完，“做人家的”老苏州把剩下的鸭骨头扔进泡饭，加点菜蔬，一道煮，美其名曰“老鸭泡饭”。