

回味

在夏天，品一碟苏式卤鸭

■申功晶

南京人曾调侃：没有一只鸭子可以活着走出金陵城。因为食鸭之风盛行，南京有了一个响亮的别称——“鸭都”。苏州人也爱食鸭，而且吃个鸭还恪守四季之分，讲究不时不食。比如，开春吃酱鸭、立夏吃卤鸭，入了秋吃母油船鸭，到了冬天，就吃糯米八宝鸭。

《吴门新竹枝》曰：“三月清斋苜蓿肴，鱼腥虾蟹远厨庖。今朝雷祖香初罢，松鹤楼头卤鸭浇。”旧时的苏州，民间农历五六月里有“火神素”“接雷素”的习俗，人们为了消灾避疫、供奉传说中的雷神而吃素斋。斋戒之人要去玄妙观上个香，“封斋”仪式结束后，顺道去松鹤楼吃上一顿鲜美绝伦的卤鸭面。

众所周知，松鹤楼的招牌菜是驰名中外、誉满天下的松鼠桂鱼，但鲜为人知的是，当年松鹤楼是靠一碗卤鸭面起家的。别小看区区一只苏式卤鸭，能跻身全国“酱卤界三大名鸭”之一，其在选材、配料、做工等方面都十分讲究，一丝不苟。比如，鸭子得是本土散养的新鲜麻鸭。赶鸭工带着摇摇摆摆的鸭子从钱万里桥出发，走上两三公里路，能够帮助鸭子排泄及活络筋骨，使其肉质更为紧致鲜嫩。被送到店里的鸭子只喂水不喂食，由专门厨工负责现宰活杀，剁头斩脚，于深夜12点开始烹制。

松鹤楼的卤鸭制作有一系列严密工序，且环环相扣，容不得一丝差错。大锅底下垫上竹箴，投入带皮猪肥膘，续清水以

淹没鸭子为准，先用大火烧沸，撇去浮沫，加秘制调卤，然后盖上锅盖用大火、中火、小火烧，时间由大厨自己掌控。卤鸭有一个重要环节，即改刀装盆后要浇上特制卤汁。红曲乃成事之关键，配上酱油、冰糖、桂皮、八角、白扣、丁香、葱姜等多种调料焖煮、晾干，再以绵白糖、湿淀粉勾芡成汁，加入麻油搅匀，熬成卤汁。起锅的卤鸭呈枣红色、卤香撩人，待冷却后，切小装盘，用勺子将红卤汁一遍遍淋在鸭肉上，使之缓缓渗入鸭肉的每一寸肌理；待片片鸭肉充分吸收卤汁，味道便更为浓郁鲜美。上了红曲粉的卤鸭，看起来晶莹剔透，与樱桃肉一般鲜红欲

滴；口感也是鲜甜酥烂，皮质润滑、肉质细嫩。

松鹤楼早市做面浇，卤鸭是限量供应的，来晚就卖光了。因此，为了能吃上一碗松鹤楼卤鸭面，甚至有人半夜起床出发，从姑苏城外的半塘、浒关、马涧等地，步行至市中心的松鹤楼，排队拿票。

当年，我祖父为了吃卤鸭面，天蒙蒙亮就起床，穿戴、洗漱完毕，叫上一辆黄包车，一路晃悠悠来到松鹤楼，抬脚上二楼，挑个临窗座头。苏州人吃面讲究“派头”，跑堂店小二递上一块干净的热毛巾，祖父轻轻擦拭一下头脸，缓缓精神。老苏州人吃面是出了名的“花头经多”，有重青免青、宽汤

紧汤、硬面烂面、重面轻浇、重浇轻面等独特暗语，内藏不少门道。

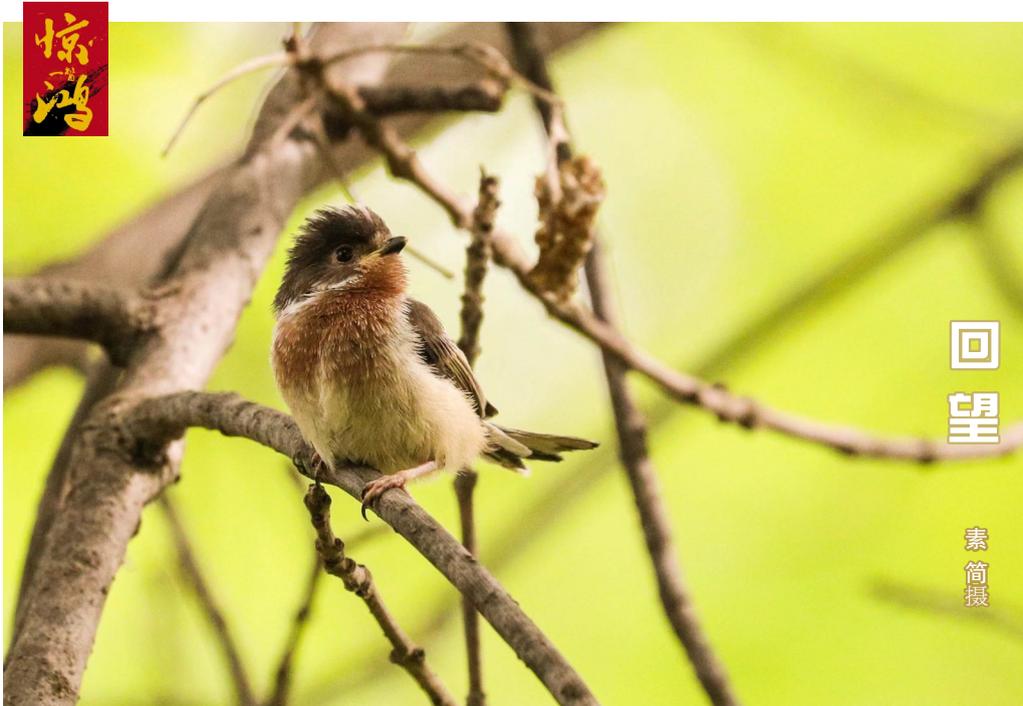
吃卤鸭面，其他好说，只有一宗——必须“过桥”，即单独用小碟装卤鸭浇头，与汤面分开来，和吃云南过桥米线是一个套路。

苏式卤鸭不但美味可口，颜值也高，堪称苏帮菜冷盘中的“天花板”；每逢婚宴、喜宴、庆功宴，卤鸭也是餐桌上不可或缺或“重头戏”。松鹤楼早上做完面市，就把剩下的卤鸭安排在楼下窗口售卖。由于苏式卤鸭制作工艺繁复，以前老百姓无法在自己家里烧制，于是每到吃卤鸭的季节，松鹤楼门前便满是前来品尝、购买卤鸭

的居民。在过去计划经济年代，人们买卤鸭不能买一整只的，只能买提前斩好出售的，一份两元钱；倘若有人运气好，买到特价鸭头、鸭脖，会开心上老半天。

过去，上海人也学苏州人做卤鸭，用的原材料一模一样，却始终无法做出苏式卤鸭的口感和味道。苏式卤鸭好吃的诀窍，其一在于对红曲米的处理和运用。红曲米是苦味的，要先用水煮开，沉淀一个晚上，去除苦味后再用。其二，老卤起到画龙点睛的作用。何为老卤？二月河历史小说《乾隆皇帝》写到驰名天下的德州扒鸡时提到：“鸡好吃全凭一锅汤，那卤汤锅都是十几代传下来的，做鸡续水从不停火。做鸡人家分家，不重浮财，就看重那锅卤汤。”在过去，松鹤楼做卤鸭用的是上百年的老卤汁，不似现在用新卤制作。其三，做卤鸭用水也很重要。松鹤楼内有一口老井，唤作“蟹脐井”，其水质在苏州城中堪称翘楚。除了这些诀窍，最要紧的当然是掌勺大厨几十年如一日的功夫和心血。

一碟卤鸭、一碗汤面，本是烟火寻常事，锦心绣口的苏州人却拿它做出一篇珠玑妙文——我们的生活还是要有慢的时候、雅的时候、讲究的时候、写意的时候。我认为，品卤鸭最好是在苏式园林里，再佐以一杯碧螺春和一曲弹词“开篇”。尝美食、饮香茗、听妙曲、观雅景，这“上有天堂，下有苏杭”的惬意，顺着人们的呼吸和笑意就涌了出来。



我与城

■桑森

“我是个沉默不语的靠着车窗想念你的乘客，当107路再次经过，时间是带走青春的电车……”当赵雷的民谣《鼓楼》火遍大江南北时，北京鼓楼东大街也因此成为许多人心目中的文艺打卡地。清晨，107路公交车从老槐树浓密的绿荫下穿行而过，金色的光斑便会摇曳着洒落在站台上，当乳白色的雾气从胡同里的早餐铺中缓缓溢出时，鼓楼东大街又开始了热闹的一天。

鼓楼东大街全长约1098米，以北京城南北中轴线上的钟鼓楼来命名。红墙绿瓦的鼓楼原为明清时期京都的报时点，它将遥远的时光都折叠在了低鸣的钟声里。百年之后，鼓楼旁的东大街已成为“万贾

云集，人文荟萃”的商业聚集地，众多老字号店铺比肩而立，游人川流不息；古朴的建筑鳞次栉比，胡同内分布着棋盘式的传统居民区……寻常烟火气结合着古都肌理，让这里成为了充满着浓郁老北京风情的特色街区。

总有人说，鼓楼东大街是文艺青年聚集地。这话的确不假，无论是四周分布着的各式文艺小店，还是街边随处可见的咖啡、下午茶铺子，都以饱满的朝气和活力吸引着远道而来的青年“朝圣者”。白天，动漫店、首饰店、乐器行和唱片店里，游客熙熙攘攘；傍晚，小酒馆中则传出乐队及歌手的弹唱声——摇滚乐从街灯闪烁的红墙边生根发芽，民谣的鼓点让北京这座古老的城市再次容光焕发。

鼓楼边，东大街

鼓楼东大街是无需预约的景点，也是北京二环内生活的代表性空间。它不仅承载着文艺青年向往的诗和远方，还展现出飞速发展的国际化都市所拥有的难得的松弛感。无论是“特种兵式旅行”的打卡据点，还是市民家门口的平常景象，鼓楼东大街都将它们浓缩成了一个最容易到达的地方。

按照鼓楼东大街从东到西的顺序，两侧依次分布着小经厂胡同、南锣鼓巷、宝钞胡同等等。在这些如迷宫般的胡同里，收纳着老北京最熟悉的生活日常。亲切的小店铺里永远有热气腾腾的餐食，青砖灰瓦的四合院中挂着悦耳的风铃，悬在屋檐下的鸟笼里偶尔还会传出轻快的鸟鸣……老居民们的日子生动而具体，也让北

京这座庞大的城市流露出脉脉温情。

许多个寻常日子里，一些早已离开二环的老北京“土著”总愿意来这里转转，在老字号商铺内寻找远去的童年；外来游客们也试图从这里开始，沉浸式体验一把地道的京味儿……无论何种原因，当人们抵达这里时，皆会被惬意的市井生活和浓郁的人间烟火所吸引。我想，这便是鼓楼东大街的魅力吧，在北京多个经历迭代的文化地标里，它永远是人们心中与城市风情共生共存的紧密存在。

我在夏天傍晚抵达鼓楼附近。老槐树疯狂探出枝丫，遮盖住了青灰色铺面的半角屋檐；从什刹海吹来的晚风带着微醺的气息，轻抚着鼓楼红墙边盛开的漫天云霞。鼓楼东大

街上，许多刚下班的年轻人集聚于此，他们紧绷的神经得以暂时放松，满身疲惫都化解在烧烤的香气、啤酒的清凉以及自由的歌声里。鼓楼的街灯永远不会熄灭，那些年轻的心事和梦想，还有难以宣之于口的秘密，都将与夏夜的晚风一同隐匿在朦胧的夜色里。

古人对时光的解读实在浪漫，数百年光阴在钟鼓楼的相守相望中得以具体化。如今鼓楼的钟声早已不再每日敲响，但人们的生活依旧循着时间的轨迹静静流淌。一簋食、一瓢饮，一处院落、几许闲情，鼓楼东大街呈现出的岁月情怀和生活气息，让这里成为了北京中轴线旁颇为迷人的风景。

当107路再次驶过，鼓楼东大街又被涂上一层光阴的痕迹，任时光蹉跎，任花开雨落。