



嘉有善贤

西塘文脉里的余十眉

■张会君

余生西塘水云乡，数载风尘志未央。  
眉间英气凝诗卷，笔墨春秋续华章。

位于西塘镇南棚下街55弄的一处名叫“探珠吟舍”的清代建筑，曾是中国近代诗人、南社社员余十眉生前居住过的地方。虽然门楣上的雕花已然斑驳，但这些深深浅浅的木纹里，仿佛还藏着百年前的墨香与诗魂。

余十眉（1885~1960），嘉善西塘镇人，名其铨，字十眉，号秋槎。他自幼习读经史、辞章之学，清光绪三十年（1904）应试考中秀才，后不求仕进，改入浙江两级师范学校深造。

1910年毕业后，他开始在上海、嘉善等地的学校任教。1912年，他结识了柳亚子和陈巢南，三位文人一见如故，畅谈诗文，纵论天下。也就是在这一年，他加入了南社这个在中国近代文学史上举足轻重的文学团体。

此后，他常与柳亚子等人在西塘西园聚会，史称“西园雅集”。春日里，西园的桃花开得正好，几人围坐在石桌旁，饮酒赋诗，抨击时弊，笔墨间满是文人的风骨与担当。余十眉的诗，不尚华丽辞藻，却饱含真情实感，无论是《壬戌诗选》里对民生疾苦的关切，还是《楚辞新义》中对古典文学的独到见解，都透着一股温润而坚定的力量。南社这个文学团体，表面上是诗文唱和，实则是以文字为武器，支持革命。在那个岁月，那些激昂的文字，那些忧国忧民的情怀，都渗透进他的身体里，化作永不消散的精神气息。余十眉很快便融入其中，成为南社的骨干成员。

1917年，余十眉做出了一个大胆的决定——随柳亚子等人南下广州，参加孙中山领导的第一次护法运动。他在护法政府中担任宣传



部秘书，用自己的笔为革命事业呐喊助威。这是他从一个文人向革命者转变的重要一步。

然而，政治风云变幻莫测，第一次护法运动最终失败，余十眉重返教育岗位，但他心中的火种并未熄灭。1920年，柳亚子、陈去病等人再度聚首“探珠吟舍”，次日又在西园雅集留下了“西园雅集第二图”的珍贵史料。这些文人墨客在国家危难之际，用自己的方式坚守着文化阵地。

到了抗战时期，余十眉面临着一个艰难的选择。昔日南社社员汪精卫成了汉奸，多次邀请他出山合作。面对这样的诱惑，余十眉毫不

犹豫地拒绝了。他宁愿到嘉兴乡间游击区中学任教，饱尝颠沛流离之苦，也坚决不与汪伪政权同流合污。在汪精卫投敌后，他毅然选择与汪精卫断绝关系，以示对民族大义的坚守。

在那个战火纷飞的年代，他从一个村庄转移到另一个村庄，只为能够继续教书育人。在昏暗的油灯下，他为学生们讲解诗词文章，同时也传递着不屈的民族精神。这种风骨、这种气节，正是中国文人最可贵的品质。

抗战胜利后，余十眉出任嘉兴县图书馆馆长。新中国成立后，他继续在省立嘉兴中学任教，并担任嘉兴市政协委员。1960年6月，这位经历了晚清、民国、新中国三个时代的文人，在嘉兴家中去世。临终前，他还叮嘱家人，要将自己珍藏的部分古籍捐赠给嘉兴县图书馆，让这些文化瑰宝能造福后人。

余十眉的诗文作品有些已经散佚，他的精神却留在了“探珠吟舍”的每一个角落，留在了西塘的流水声中，留在了中国近代教育的历史长卷里。

漫步在古镇西塘，看小桥人家，听流水潺潺。余十眉用一生的时光，在教育与文学的土地上默默耕耘，为家乡、为时代留下了宝贵的精神财富。如今，西塘的余十眉故居已被修缮一新，成为县级文物保护单位。院落里的海棠树已是枝繁叶茂，每年春天，粉色的花瓣落在青石板上，宛如先生笔下那些温润的文字，滋养着西塘的文脉，也温暖着每一个前来寻访的人。

先生虽已远去，但他的诗文、他的风骨，早已融入西塘的每一寸土地，成为这座古镇文脉中不可或缺的一部分，在岁月的长河里，静静流淌，生生不息……

嘉善记忆

熔在骨子里的记忆 ⑬

生产队的老虎灶

■沈水根

上世纪六七十年代，生产队里总有一座冒着热气老虎灶，这是专门为方便农户生活而设的灶具，也是那时小队里最热闹的“公共驿站”。

老虎灶足有三四米长，灶口敞得大大的，犹如老虎张开的大嘴；灶膛由高向低、由外向内砌成斜面，面上架着钢筋炉栅，柴灰或煤灰能顺着炉栅往下漏，整体望去像一头卧在地上的老虎。灶头中央嵌着三口大铁锅，其中一口锅上还架着一只冒着热气的硕大的木蒸笼。农户们总爱往老虎灶间跑，有的端着饭盒子蒸主食，有的提着陶瓷罐蒸些家常小菜，既沾了热乎气，也给伙食添点新鲜。灶房上方竖着高高的烟囱，恰似老虎翘起的尾巴，也正因这独特外形，便有了“老虎灶”这个形象的名字。

老虎灶的燃料，也随着日子慢慢地变。起初多是稻草、油菜秆、蚕豆秆这些农作物废弃物，这类燃料不耐烧，燃烧时还会飘起漫天浮灰，清理起来既脏又累。后来生产队想了办法，从大米加工厂买来煮糠，用着糠烧灶，火势更“硬”（指火头旺），燃烧值高了不少，浮灰也少了，但成本比秸秆贵了一大截。为了节省开支，勤劳的村民们又开动脑筋，决定摇船去附近的大江湖泊挖泥煤。

泥煤，原是江湖里藏着的“天然燃料”；苔藓、芦苇、香蒲等水生植物枯死后，一茬茬地被江湖水淹没，水下缺氧的环境让微生物分解它们的速度慢了下来，这些残体年复一年地堆叠，慢慢酿成了富含有机质的泥煤。虽说它的热发量不算高，但胜在江湖里储量足，又不用花一分钱，对村民来说再实惠不过。

村外的大江湖泊，恰好凑齐了泥煤形成的三个关键条件：稳定的积水能隔绝空气，让残体不被氧化；丰富的水生植物不断提供新的枯落物；平缓的水流则能让这些残体稳稳沉积，不被冲散。

村民们熟门熟路，凭借着往日捻河泥的

经验就能找准泥煤的藏身之处，拿着特制的铁扒铁铲一挖一个准。一船船黑褐色的泥煤被运上岸，摊在空地上晒得干透，再码成齐腰高的煤堆。这些泥煤烧起来既耐燃又火旺，就这样，老虎灶的燃料难题算是解决了。

管老虎灶是个苦差事，生产队会专门挑选为人中肯、吃苦耐劳的社员当专职师傅。那会儿没有自来水，取水全靠井水，师傅每天一早就要挑着木桶，一趟趟从井边往灶间担水。灶房里的三口大锅，两只大水缸都要装满，单是挑水就得忙活一个多小时，肩膀常被扁担压得通红。为了让水更干净，师傅还会在水缸里撒点明矾，吸附水里的杂质、消除异味，再给缸盖上木板防尘，细微处全是用心。

等锅里的水烧开，师傅就更忙了：既要给等着接水的村民递瓢，又要把大家带来的几十把热水壶挨个灌满，社员们收工后带着热水回家，就能省去再生火的麻烦。从挑水、烧灶到灌热水壶，活儿看似简单，却琐碎又耗力，里里外外都得靠师傅周全。

那时的热水壶，外壳大多是竹编的，没有现在的塑料壳、不锈钢壳精致。竹壳子不经用，用久了就会老化变脆，拎着打热水时稍不留意就出岔子。我至今还记得那一幕：有位阿婆刚打好开水，拎起热水壶的瞬间，竹编提手“咔嚓”一声断了，满壶滚烫的开水泼在她脚上。不过几秒钟，布鞋就被浸透，裸露的脚踝和脚背迅速红肿，密密麻麻的水泡鼓了起来，阿婆疼得浑身发抖，撕心裂肺的哭喊声让人听得心头发紧。在场的乡亲们，有的急着找凉水想帮阿婆降温，有的飞奔去赤脚医生那里取烫伤膏，可大家围着疼得蜷缩起来的阿婆，手里的办法都显得那么无力，只能眼睁睁看着她受煎熬，满心的不忍像块石头一样压着，谁都没法松口气。

到了“双抢”季节，老虎灶又多了个重要用处——烧大麦茶。那会儿日头毒得能晒裂地面，社员们在田里弯腰劳作，没多久就满身

大汗，中暑的风险极高。队里便提倡喝大麦茶解暑，这茶清热降温、生津止渴，一口下去，口干舌燥、浑身燥热的感觉很快就散了。

大麦茶的制作全靠师傅的手艺：他把干大麦倒进大铁锅，小火慢慢翻炒，直到麦粒变得焦黄发亮，满灶房都飘着醇厚的麦香。用炒好的大麦泡水，茶汤色黄清亮，喝着带股自然的香甜，咽下去后嘴里还留着淡淡的麦味，特别解渴。每天上午十点多、下午两三点，正是日头最毒、人最渴的时候，师傅会挑着装满大麦茶的水桶，沿着田埂走到地头。水桶一放，社员们就围了过来，喝水的工具是两个竹筒做的“勺罐子”，敞着口，谁渴了就拿勺一舀，仰起头“咕嘟咕嘟”喝到底，喝完抹抹嘴又接着干活。一罐不够就再舀第二罐，大家只顾着解渴、抢农时，从不计较卫生，反倒觉得这共用的竹筒茶，喝着更热闹、更痛快。

冬天的老虎灶，更是成了乡亲们的暖和去处。那时没有空调、电热毯，过冬全靠硬熬着。社员们常往灶间跑，有的用开水揩面、泡脚，驱散一身寒气；有的泡杯热茶，捧在手里暖手；还有个重要事情，用热水冲“汤婆子”。“汤婆子”是黄铜浇铸的扁圆物件，“肚子”里能装热水，外面缝着厚实的布套，既防烫又保温。每天睡觉前，大家用老虎灶烧的开水把“汤婆子”灌满，拧紧盖子塞进被头里焐一会儿。等钻进被窝时，被“汤婆子”焐热处暖烘烘的，连带着整个被窝都渐渐有了暖意，靠这物件能较舒服地熬过寒冷的冬夜。

如今，生产队的老虎灶早已不见了踪影，空调、电热毯、即热式热水器走进了千家万户，挑水、烧灶、灌热水壶的日子，也成了只在回忆里打转的片段。可每当冬天捧起一杯热茶，或是闻到麦香，我总会想起那座冒着热气老虎灶，它不仅烧出了滚烫的开水、解渴的麦茶、暖身的热水，更焐热了那个物资匮乏的年代，成了我们这代人熔在骨子里的记忆，一辈子都忘不了。

舌尖上的嘉善

甌缸煮红烧方肉

■三箭草

说起红烧肉，谁人不知！红烧肉色泽油光红亮，肉香氤氲入鼻，口感酥烂鲜美，宴席上遇上了，哪个不爱！有一道“甌缸煮红烧方肉”，足足让人回味了半个多世纪。

话说我11岁那年，春节里去姑妈家做客。每次到姑妈家做客，父母总是“踮起脚”来，做八蒸圆团、划八蒸方糕，带只条箱，装上蹄子、火腿等七八样；挑上幢篮，满是莲子桂圆，核桃乌枣那些大滋大补的南北货。姑父家是杨家浜村上的大户人家，他平时开一艘很大的船，忙东忙西搞运输，家庭也因此富得流油。我们都将姑父称为丁家爸，丁家爸每次来我家做客都讲究排场，父亲也是礼尚往来，不敢掉以轻心，生怕丢了脸面。

我们去做客，姑父热情接待，办了六桌酒席，招呼各路亲戚都去吃。开宴了，大鱼大肉摆满桌，白酒黄酒斟满杯。姑父高高兴兴劝酒：“喝酒喝酒！”姑妈要要紧紧端菜：“啥啥吃，趁热吃！”大家热热闹闹应酬：“吃！吃！吃！”在一片请吃声里，酒菜飘香满屋，欢声笑语绕梁。

“甌缸煮红烧方肉来啦！”随着一声激情四溢的吆喝声，一大盘红烧猪肉被端上餐桌。青花瓷盘里装着一大块红烧方肉，还在冒着热气。“好香！好香！”客人们连连夸奖。细细一看，一束稻草将方肉呈十字形扎牢，油光光的稻草与肥腻腻的肉块融为一体，看起来红亮滋润，十分诱人。大家嘴上说吃，可这么大一块肉，该何从下手？姑妈拿来剪刀，三下五除二，将方肉呈井字状剖开，均匀地分成九份，八仙桌上坐的是八位客人，那方肉大致有一公斤重，足够大家尽情享用了。

我的“癆虫”都快从嘴巴里爬出来了，露出一副馋相来，急吼吼站起身来，筷子一伸，直向红烧肉块撇去。肉块在筷头上不停哆嗦，眼看就要撑不住了，姑妈连忙递过来一只小碟子将肉块接住。我张开饕餮大嘴，一口咬去，肥腻之感填满口腔。尚未仔细咀嚼，就咽门大开，“咕嘟”一声，肉团直下胃肚。什么味道？还真说不上来，就觉得甜润肥腻、鲜香美味。哪个小孩子不爱吃红烧肉呢？一来彼时的猪肉肉质好，口感好，真当好吃；二来经济不宽裕，难得吃肉，急不可耐！

回到家，红烧方肉依旧在脑海里徘徊，其滋味仍然在唇齿间萦绕。父亲打开幢篮盖，露出一个荷叶包来，里面裹着一块酱色方肉。我大喜过望，丁家爸想得周全，也算我口福不浅。

再次尝到红烧方肉已是上个世纪60年代中期，农村面貌已是气象一新。年头上，父母忙着为二哥操办喜宴，家里杀猪宰鸡忙得不可开交。主厨是隔壁的七和阿哥。

七和阿哥是位经验老到、技艺丰富的厨师，是埭上颇有名气的“桌头师傅”，这天要为喜宴露上一手。他早早在场开头用砖垒起大行灶，专门用来烹饪红烧方肉。这大行灶上没放铁镬子，而是架上了一口陶缸。我心想，陶缸不是用来腌菜的吗？怎么当作锅子煮肉来了？七和阿哥乐呵呵地说，这缸是专门用来煮肉的，叫甌缸，并吩咐我：“去把硬柴劈了。要有粗有细，煮肉好派用场。”

七和阿哥取来几块大块的五花肉，天蒙蒙亮才杀的猪，还在冒热气。猪肉肥瘦层次分明，红的犹如桃花，白的好似雪花。斩取纹理清晰的五花肉，那可是真正的五花三层，肥瘦相间。再将五花肉逐一切成一公斤左右的方块，洗净后用清白柴（没经雨水侵袭过的、清白的、晒得干燥的稻草）呈十字形扎牢。

甌缸底上放一层稻草垫子，铺上新鲜粽叶，投入姜块、葱结、红枣等佐料，再用竹帘压实了。然后将方肉一一码好，加盐、老抽、黄冰糖，兑清水浸没原料，烹少许陈酿，盖上盖进行烧煮。先用细干柴烧火，细柴易燃，烧起来火势旺盛。个把小时后，火腿里添粗干柴。粗柴燃烧缓慢，变成文火焖煮。七和阿哥说：“甌缸传热慢而均匀，炖肉易酥烂且平衡。再是甌缸釉面光滑，不用担心猪肉粘锅。”他还笑道：“慢工出细活，帮我好好看着。这里正好缺个添柴的，你就来烧火吧！”我很想知道红烧方肉的美味是如何得来的，机会千载难逢（因为若无婚丧大事，谁家都不会煮这么多且块大的猪肉），于是心甘情愿地当了回“火头军”。结果令人失望，因为红烧方肉从甌缸盖上盖子起，无须煎，也无须烤，烹饪全交给时间了。

灶膛里干柴烧得红火，甌缸里方肉热气蒸腾，盖子下肉香绵延不绝。足足焖煮了三四个小时，活跃的蒸汽在汤和肉之间不断地循环往复，这才将肉的美妙滋味最大限度地激发出来。由于清白柴紧紧地捆住了肉块，不单使硕大的肉块完整无缺，还将猪肉的香味紧紧锁住。再是清白柴的稻香味渗入肉中，禾香肉香浑然一体。待方肉绵软酥烂，气味浓香，汤汁浓稠即可。

宴席开场了。荤素菜肴十八样，瓢盆碗碟摆满桌！来客们大碗喝酒、大口吃肉，推杯换盏，好不热闹。见红烧方肉端上桌，大家立刻举起筷子，全然顾不上饥饿了。但这方肉还被粗柴牢牢捆着，就等剪刀伺候了。待剪刀开柴，一缕缕香气弥散开来，令人陶醉。这甌缸里煮出来的红烧方肉，吃嘴里那个酥、那个鲜、那个香，谁都赞不绝口。

吃红烧肉时，自然而然就想起了大文豪苏东坡。都说苏东坡是美食家，他既爱吃红烧肉，也擅长煮红烧肉。若他知道世间的红烧肉有如此煮法，还如此美味，岂不艳羨？岂不垂涎？