

“人要老个好，酒要陈个好。杯中倾竹叶，人面笑桃花。”桃花依旧，人面何处？
人面张望的旧书摊与旧书店何处？



楼原本开着一片月小店。待我顶着近 40℃ 的高温一步三喘走到学宫街 36 号，但见一排大红灯笼的映衬下，“孔乙己酒家”的招牌尤显突出。门外有迅哥儿笔下那个长衫破烂、捏着茴香豆摇头晃脑的孔乙己雕像，屋内吊灯、八仙桌、长条凳的装修风格也极是“呼应主题”，都是姓孔的，孔乙己酒家毗邻祭拜孔老夫子的文庙，可见店主是个人才。

猜也不用猜，除了主打绍兴菜和绍兴黄酒，孔乙己酒家绝无可能生出异心。照迅哥儿的原文，“鲁镇的酒店的格局，是和别处不同的：都是当街一个曲尺形的大柜台，柜里面预备着热水，可以随时温酒。做工的人，傍午傍晚散了工，每每花四文铜钱，买一碗酒，——这是二十多年前的事，现在每碗要涨到十文，——靠柜外站着，热一热的喝了休息；倘肯多花一文，便可以买一碟盐煮笋，或者茴香豆，做下酒物了，如果出到十几文，那就能买一样荤菜，但这些顾客，多是短衣帮，大抵没有这样阔绰。只有穿长衫的，才踱进店面隔壁的房子里，要酒要菜，慢慢地坐喝”。而孔乙己酒家也是正门进去喝酒吃菜，边门一个曲尺形的大柜台，携酒方便。据说，这家最贵的一种黄酒叫“千福”，是 30 年以上的陈酿花雕；与之相对的，3 年陈的加饭、善酿、香雪等，价格就很亲民。倘若附近居民酒瘾上来了，即使超过零拷时间，柜台上的师傅，总还是蛮给面子，基本上都拷给他们的。

店里的杨阿姨告诉我，每个月，孔乙己酒家都会选一个特定的日子，开一坛 20 年的花雕王给客人免费品尝。“本来阿拉这边老闹猛的，尤其到了夏天，大家晚上出来乘风凉、嘎三胡，真开心呐。老城厢么，讲的就是邻里间互相照应，对吧？现在，马路对面估计已经搬得十室九空了……好在这趟旧改，我们店还是保留的，不动，我们毕竟也算‘文庙后花园’嘛。依吃好了去二楼看看呀，站在窗口，能看到文庙的！”正说着，她接到一个电话，“不好意思，我们家的外卖，不是预制菜，所以等的辰光长了一点哦”……

此时大堂客人尚少，在店里干了十几年的张大厨遂迤迤然

踱过来，加入了聊天（推销）的行列：“要点菜吧？我们店的食材，近七成都是从绍兴运过来的。最好吃的是绍兴登（阉）鸡，可惜暂时缺货。醉虾、糟香黄鱼脯、黄泥螺，味道也很灵。还有独家的蓑衣笋筒，山里的时鲜货。臭豆腐你吃吗？油炸臭豆腐金黄酥脆，有些客人特别指明要蒸臭豆腐，更加浓郁刺激……”

馋是馋的，奈何不能“一次爱个够”。最后，在太雕加茴香豆、蓑衣笋筒加富贵糟拼、金牌太雕鸡加绍兴黄花草的包围下，我完成了一顿幸福感里夹杂着罪恶感的、潜进潜出的午餐。伴随着微醺的满足于店内四处寻宝，墙上挂着的《火锅图》《街头生计》《民间小吃》充满了活泼的趣致，酒坛子、乌篷船、红纸伞的点缀，

一位市民在拍摄“孔乙己酒店”门口的雕塑。摄影 / 杨建正

