

Shen Jialu

新滕酱鹅三百击



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

浙江嘉兴新滕古镇近几年忽然“浮出水面”，除了小蓬莱、能仁寺、蚕王殿、问松桥、观音桥、凤鸣桥等旅游景点，几条原生态的老街也值得一访。

新滕还是一座美食名镇，一百年前，李永泰的生糖猪油糕、鸿兴馆的虾爆鳝丝面、任松茂的蒜捣猪头肉、高家铺子的火肉粽子等都是名重一时的美食。新滕的糕点以米、面、豆等为主要原料，猪油糖糕、夹沙蛋糕、云片糕、核桃糕、松糕以及新溪小月饼等至今还驰誉遐迩。

前辈文人在论及茶食时往往圈定“嘉湖细点”，据周作人考证，在明清两朝一些类似《清明上河图》的风俗画里，已经出现了布置雅致的茶食铺子，门前挑起的幌子上写着“官礼茶食，嘉湖细点”八个字。在“嘉湖细点”的历史味觉中，便有新滕的氤氲和回甘。

前不久我与朋友访新滕古镇，专门品尝了心仪已久的味德丰酱鹅。

浙江民众对鹅是有深厚感情的，清代康熙年间诗人、经史学家、藏书家朱彝尊是秀水（今嘉兴）人，他在《食宪鸿秘》一书中就记录了两道鹅肴，一款是“坛鹅”，另一款是“封鹅”，古法重火功，少着水，加糟油、姜椒等香料，突出鹅的本味，读来令人垂涎。

有一次朱彝尊应朋友之邀到新滕做客，在一家酱鸭店里与友人饮酒酬唱，乘兴口占一绝：“秋水一色味先知，鸭步鹅行疾如风。欲叹江南风景好，又惊二鳧兼德丰”。店老板兼厨师得到大诗人的夸赞后大受鼓舞，就把店面重新装修一番，取“德丰”二字作为店号，所制酱鹅、酱鸭等美味从此成为小镇特色，近悦远来，生意兴隆。

咸丰年间，由于太平天国战争的炮火遍及杭嘉湖地区，新滕的农业和工商经济也受到很大破坏，味德丰慢慢淡出人们的视线。上世纪90年代，

为满足人民群众对物质消费持续增长的需求，味德丰第五代传人顾晓峰挖掘、整理、传承了祖辈的酱鹅烹制技艺，并遍访民间高手，经过反复研究，唤醒了沉睡三百年的老品牌，还成为非遗项目的法定传承人。

午饭时分，我们走进小蓬莱公园旁边的味德丰旗舰店。

味德丰酱鹅有五道工序：洗、腌、醒、烹、熬。一般情况下，一口锅烹制五只鹅、两只鸭，焖煮一个半小时后，鹅鸭已经成熟，但未达到技术要求的色泽与味道，此时就需要厨师用钢钎将

鹅鸭挑起架空，用勺子舀起锅内滚烫的卤汁浇在它们身上。有时是浇，有时是淋，有时是泼，时徐时疾，时重时轻，一切凭师傅的经验。这个过程让顾客看得一清二楚，为的就是接受消费者监督。给鹅鸭浇上300次酱汁的最后加持，没有强大的臂力是拿不下来的！

但见师傅不慌不忙，动作

丝毫不走样。热气腾腾中，鹅鸭身上呈现出赏心悦目的红亮酱色，然后挂起来冷却，锅内十几公斤的卤汁经过蒸发和浇泼，更加浓稠，仅剩六分之一，等鹅鸭冷却后改刀装盆，卤汁浇在斩件上饕客。

古法鹅鸭供外卖，也供二楼堂食。有酱鹅饭、酱鸭饭、鹅肫饭、虾鱼露鸡饭等，再配以两道小菜一道热汤，每款不到30元，真是价廉物美。尤其是古法酱鹅，皮下脂肪极少，肉质鲜嫩厚实，肌理清晰，无筋无渣，咀嚼时有芬芳腴美的酱香和肉香款款上升，持续地促进食欲。

味德丰不仅在嘉兴周边地区开了数十家分店，2018年还在上海登陆，生意十分红火。在长三角一体化的语境中，这只酱鹅值得编入我们的味觉谱系。■

欲叹江南 风景好，又惊 二鳧兼德丰。