

## 黎里古镇品套肠

□ 张锦渭 (上海, 摄影师)



黎里古镇位于苏州吴江, 距今已有2000多年历史。

一天上午, 我们四好友漫步在古镇的大街小巷, 明清建筑鳞次栉比, 石板路、古桥、弄堂、美食, 一一展现在我们眼前。

当我们走到河边廊棚下一个小店, 只见门框上一块招牌“黎里套肠”, 还有一句古诗“年来传得老街上, 更为黎里肠套肠”。

同去的刘老师告诉我: “这是清代文学家兼美食家袁枚的诗句。袁枚多次来黎里探亲访友, 品尝了套肠后, 赞不绝口。”袁枚生活在乾嘉年间。这么看, 这黎里套肠最起码有三百年历史了。

店主看我们四个人围拢过来, 即招呼

我们进店坐一坐。在店内一张八仙桌围坐下后, 店主与我们寒暄。得知我们分别来自上海和苏州, 他自我介绍: “我店门面小, 只有10余个平方米, 加工厂在屋后。不过我店历史久, 我60多岁叫俞兴荣是做套肠的第四代传人了。”我想, 以老俞所说第四代传人来看, 也证实了黎里套肠确实历史悠久。

我们问起套肠是怎样制作的。老俞介绍说: 从选料到制作, 每个细节都很讲究, 不是每副大肠都可以做的。十副中经过挑选, 只有二至三副能用。将选用的大小肠清洗干净后, 将小肠一根根塞进大肠内, 一根大肠可以塞进小肠约十根。接着将做好的套肠在滚水锅里氽一下, 再捞出洗干

净, 取一锅清水放入盐、葱、姜、料酒以及秘制的香料。用旺火烧开后, 文火焖煮数小时取出。

在交谈中, 好客的店主得知我们一行人大多从未品尝过套肠, 即走进成品间, 取出一根套肠, 用刀切成一片一片后放入一只盒内, 放上一些碧绿的葱花和秘制的酱料, 端给我们品尝。

我撩起一片品尝后觉得酥而不烂。刘老师说, 肥而不腻, 鲜嫩爽滑。于是我们决定多买一些。没想到家在黎里的“90后”姑娘小唐也觉得好吃, 也情不自禁地下单起来……

看来, 这传承三百年的套肠, 未来也不会缺少知音。



## 历尽劫难的书

□ 陈慈林 (浙江杭州, 国企干部)

移动互联网时代, 听书软件盛行, 我周边却有人仍坚持阅读纸质书。他们汇聚于浙江图书馆“文澜读书岛”旗下, 坚持隔周线上线下交流。

2022年世界读书日前夕, 我应邀参加读书岛第100期特别节目——“我与书的故事”, 到浙图现场与五十多名书友分享读书之乐。

特别节目线上线下同步举行, “读书岛”钉钉和微信群全程直播, 还有媒体转播。8名书友现场参与分享, 大多为中青年, 有外企员工、国企员工, 以及互联网和旅游文化从业者等。

首先讲故事的是湖北恩施读者小胡, 网名“胡子不瘦”。名如其人, 大屏幕上

一张无锡“大阿福”般的笑脸, 颇具亲和力。他是超市员工, 年近不惑, 面临工作生活双重压力, 却坚持每周读一本书。通过镜头看他的读书札记令人惊艳: 彩色手绘、图文并茂, 既摘抄要点和警句, 还撰写读书心得和感悟, 堪称超级书迷。

某文化旅游设计公司的寿总, 不但喜读书, 更爱藏书。他30多年读书数千册、藏书上万册。他几乎参加了“文澜读书岛”所有活动, 有人赞他对书的热情超过经营业务, 他却说磨刀不误砍柴功。他带来几本得之不易的书, 向大家讲述收藏书籍的机缘、分享购得好书的快乐。

我与书友分享的是尘封半个多世纪的故事: 当年我冒着当“反革命”的风险,

从即将焚毁的书中“偷”出几十本中外名著, 伴随我度过青春阅读饥荒期。不料我把这些书从家乡带到单位时, 在杭州轮船码头被戴着“红袖章”的人“截”走, 只剩下一本《牛虻》。后来又被不知珍爱书的朋友借走, 还给我时中间已破碎1页, 结尾又丢失了2页。心痛之余, 我千方百计借来原书, 手抄补齐破碎和缺失的这3页, 从此再也不肯借人。

后来我购买了新版本的《牛虻》, 但始终舍不得扔掉这本残缺的《牛虻》。当我向现场书友展示那本珍藏了半个多世纪, 纸质已泛黄、发脆的《牛虻》时, 线上线下反响热烈: 现场掌声、网络弹幕, 都想细观我手上这本历尽劫难的书……