人物

# 清明时节忆马国权师

□孙 博[加拿大]

每当我步入书斋，首先映入眼帘的是马国权先生典雅的书法杰作，耳边立即回响起他的谆谆教诲，脑海中依稀浮现出他老人家的音容笑貌。

追溯起来，我与马先生的文字缘始于上世纪80年代末期。那时，我在上海的一所大学任教，经亦师亦友的王从仁教授引荐，给香港一份报纸的副刊撰写书评，一直写到我出国中止，前后两年，共发表了20多篇文章。

先生是资深编辑，我是小作者，就靠“两地书”沟通，令我受益匪浅。记得收到第三篇样刊时，也同时收到了先生的亲笔信，主要跟我谈选书标准，还顺便谈及写文章的引号用法，他的一丝不苟精神给我留下了深刻印象。也从那时起，我盼望着有朝一日能在上海或香港，可以当面求教前辈。但是，随着我1990年底移居到加拿大，愿望几乎落空了。

一晃几年飞逝，心结无法而解。1993年秋天，我在多伦多报纸上偶然见到了先生的大名，真是喜出望外！我便立即打听，很快就有下落，此公正是我日夜想求见的长者。没过几天，我就去多伦多东边士嘉堡的“尚鼎书屋”，拜见了先生和师母。先生魁梧健硕，神采儒雅，比我想象的更具文人风度，但毫无架子。满屋书香飘逸，陈设古朴典雅，墙上悬挂数幅名家字画，熠熠生辉。积压多年，跨越中加的美梦终于成真，叫我怎样不欢畅呢？

我们边品茗边神聊，愈谈愈开心。原来，先生不仅是资深主编，还是岭南书法篆刻大家，更是著名的古文字学者，早年毕业于广州中山大学，后又成为该校古文字学副博士研究生，师从文字学泰斗容庚先生，专攻金文，旁及铜器考古、名画鉴定等。后历主中山大学、暨南大学教席。1970年代末，先生移居香港，任报纸的撰述员、主编艺文周刊，兼任香港中文大学考古艺术研究中心研究员。他还是中国古文字研究会理事、中国书法家协会学术委员、西泠印社理事。先生著作等身，部分已翻译成外文，曾赴多国讲学、举办书画展览。眼前平易近人的长者竟是大师，手捧所赐著作，真使我受宠若惊。

原来，马先生已于一年前在香港退休，身居多伦多的儿媳邀请他们前来团聚，遂与师母同行，原打算小住，但因喜欢这里的安静，宜于读书写作，他们决定长住。刚安顿好家居，先生就埋头著书立说了，并活跃于本地书画界，还被安省中国美术会聘为名誉顾问。那日离开时正值黄昏，先生亲自鞠躬相送，令晚辈受之有愧。

几周后，马先生就用金文赠书了一副对联，上书宋朝大儒朱熹的名句：“旧学商量加邃密，新知培养转深沉。”这两句诗道尽了做学问的奥秘，一直受到历代学者的称颂，朱子认为做学问既要尊重传统，加深研究，还要培养学术胸襟，对新发现的知识要深入探索，开拓新的领域。先生边把对联递给我，边语重心长地说：“旧学与新知都不可偏颇，应该是兼容并蓄的。”他赠我这幅墨宝，既是鼓励也是鞭策，接到手上感到沉甸甸的。

从那时起，我和先生常通电话，时有来往，成了忘年交。记得1995年春天，他在电话里问起我的书斋名，我回说叫“银月阁”，因我与内子原名中均与“月”字有关，而“银”字是贵金属，也有明亮之意。他说斋名不错，但建议改成“轩”，更准确、高雅，我一口答应。两周后，他来电叫我去取书房匾额，“银月轩”三个隶书大字苍劲有力。顿时，我感动的泪花一直在眼眶内打转。

1996年金秋十月，接到先生电话，他下个月要回流香港了。我感到纳闷之际，他悄悄说，香港中文大学文物馆聘他担任研究员，主要是鉴定华南地区的书画和文物，经过深思熟虑后，决定回港发挥余热，为国家做点贡献。

马先生临行前数日，我特邀他们伉俪光临寒舍聚餐。他来后，得知内子也毕业于中山大学，即以“师妹”相称，马上缩短了两代人的距离。他们夫妇抱着才半岁的犬子，眉开眼笑，其乐融融。先生说，旅居多伦多4年过得非常充实，不枉此行。确实，先生除了着书授徒外从没闲过，他参与了加拿大中国书法协会的创会工作，并任副会长。他还推动了安省艺术学院创立“中国文化委员会”，并被委任为副主席，负责中国书画课程教学大纲编订工作，把中国书画艺术介绍到加拿大，这是一个重大的突破，意义深远。最近，先生还获得省督颁授的“杰出成就奖”，真是可贺可喜……

马国权先生及其写赠作者的对联

2001年春天，我回中国省亲途经香港，实在无暇登门造访马先生，只好致电表示歉意，先生说老朋友不必拘于礼节，打个电话问候就足够了，日后还有大把机会见面，真是宽大为怀！他说，回港5年来一直没停过，又出版了好几本书，有关机构准备举办“马国权从艺60周年”大型活动，他正在系统整理著作，忙得不可开交，我真替他高兴。

谁都没有想到，翌年4月底，我突然接到多伦多画家梁燕玉女士的来电，她哽咽着说：“马先生过世了。”噩耗如同晴天霹雳，我抓着电话机的手情不自禁地颤抖起来。我立即致电香港慰问师母，她说先生3月份因病入院，4月份在病榻上校阅《书法源流绝句》，4月27日晚上因脑溢血病逝于东区尤德医院，享年71岁。师母边哭泣边说：“他每天凌晨4时起床，写作到天亮，不知疲倦，60周年从艺总结即将完工前夕，他却走了……”

马先生驾鹤西去已整整17年了，但在我内心深处，似乎他老人家仍然健在，还是精神矍铄。至今，马先生所赠匾额和对联挂在书斋已有20多年，它们将永远陪伴我、鞭策我！

忆旧

# 鸡，诗意地栖居

□陈晓辉

“鸡栖于埘。日之夕矣，羊牛下来……”小时候在农村，家家户户必养鸡，鸡圈鸡窝，自然是每家每户的重点项目之一。

主人勤快能干，鸡窝垒的精细，鸡的栖居就舒适一点，有的主人偷懒，鸡住的就狭小局促，而有的主人懒散成性，干脆放弃了重点项目建设，鸡就满院子乱跑，享受宝贵的自由。

遇到什么样的主人，对那些叽叽待售的小鸡们来说，就是不可预知的命运。其实人又何尝不是如此呢？有人生下来就是精准扶贫的对象，有人生下来就是王子公主——世上从没有绝对的公平。

村里有个人，父母早逝他一个人住。因为懒，他连自己的屋子都不怎么打扫，自然顾不上垒鸡窝。家里十来只鸡，满院子跑着自己觅食，还进化出了飞翔的本领，院墙外广阔的田野任其翱翔。晚上飞回家栖息在树上，幸福的像一群鸟。

但是到了冬天，其它鸡躲在圈里过着饭来张口的日子，他家的鸡却又冷又饿，躲在角落里爹着毛，福兮祸兮，谁能说清？

“鸡栖于埘”，“鸡栖于桀”……埘，就是墙壁上鸡栖息的洞；桀，通“撅”，就是鸡栖的木架。可能古人的鸡都栖居在院墙上的洞里或者木架上。但我老家没人肯让鸡睡墙洞，墙上掏洞成什么样子？而木架也被放弃，因为放养的鸡会造成满院鸡粪，每天清理又太麻烦。

大家都不许鸡满院子跑，于是老家鸡的栖居就在鸡圈里。大多用竹竿扎个鸡圈，上面覆网，鸡们散步吃饭、打架求偶，都在里面。角落里再用砖头石块垒成圆形，上面搭个小棚子遮雨，下面放些干草就是窝，鸡们晚上睡觉白天生蛋，都在这个窝里。有的鸡，一辈子都没走出这个圈、这个窝。

是飞到外面享受自由，同时也承担寒冷饥饿？还是一辈子在圈里饭来张口，囿于柴米油盐？这是个问题。

有一年，三爷爷家翻新房子，拆下来大堆旧瓦片堆在那里没人要。我奶奶一琢磨，这不是正好拿来垒鸡窝？她拉回一车瓦片，再去院子里枣树上砍了几根树枝，打算把我家的鸡窝翻修一下。

修着修着，也许是建材过于充裕，瓦片剩得太多，也许是她老人家忽然心血来潮，总之，奶奶临时改变施工方案，要建一个豪华版鸡窝。

首先是鸡圈的面积扩大了一倍，由原来的约4平米改造为约8平米。然后是鸡窝面积，由原来的1只脸盆大小，升级成4只大脸盆那么大。最后的建设规模，由以前的1层要建成3层！

奶奶先用瓦片垒了50公分宽30公分高两面墙，上面铺上树枝，这第二层就是鸡的“卧室”。这样鸡晚上睡觉白天休息的时候，鸡粪能通过树枝缝隙漏下去，方便清理肥料的同时，鸡们的生活环境也得到了极大改善。

这样的鸡窝，已足够我家的鸡们过上舒适体面的小康生活，但奶奶并未满足，她在鸡的“卧室”上面，特意又加了一层专门的“生蛋室”，里面铺满了金黄柔软的麦秸秆，放两枚“引蛋”，鸡看到这两枚引导功能的鸡蛋，就会自动把蛋下到这里。

最让我高兴的是，奶奶在“生蛋室”外面的墙壁上，留了一个小洞，虚堵了一块砖头。这样我下午放学回家，就不用进到鸡圈里面踮着脚躲着鸡粪收鸡蛋，只要在外面拿开砖头，伸手进去取鸡蛋就行了。

这个三层的鸡窝建成之后，引来村里不少人参观学习。四奶奶惊叹：“这哪里是鸡窝，分明是别墅！”三婶儿感慨：“鸡到你家也享福，住三层楼了！”——要知道，全村首富大刚叔，去年才盖了全村唯一的二层小楼。

村里当民办老师的二嫂子文绉绉地对奶奶说：“人，诗意地栖居在大地上。鸡在你家也诗意栖居了。”奶奶和大家都一脸茫然，接着都笑起来。

时代发展，后来工业化养鸡场兴起，一排排铁丝笼子里，鸡开始定时吃饲料、喝水，定期打疫苗。村里再没人养鸡，奶奶垒的豪华鸡窝早被雨打风吹去。

可是，谁说那些存在毫无意义呢？奶奶挽着袖子垒鸡窝时踌躇满志的汗水，村里人夸奖奶奶能干的笑容，下雨时鸡躲在窝里咯咯唧唧的声音，我放学回家伸手从小洞里收取热乎乎的鸡蛋的喜悦……那些记忆栖居于大脑之中，虽然轻如尘埃，却让生命变得诗意和丰盈。

心情

# 出门俱是看花人

□董改正

又到春分，正宜踏青看景。选一个阳光万里的日子，买一张靠窗的车票，跟随如长蛟劈波的列车，感受山川河岳温柔的曲线，以及缓缓拉开的春分图卷，当是赏心乐事。

无论南北，时到春分，春色都已如火如荼。北国广袤的平野上，一树树红云粉黛，温柔着江山的沧桑。车到中部，潜入南国，北方扬鞭跃马的视线被山陵温和地遣返，岂止万紫千红，更是耀目摇神。绿要绿成欲滴、欲流、欲翻滚翻涌；黄要黄到灿若蜀锦、灿若金城、灿若天堂；红要红到惊目、惊心、惊动飞鸟。春分人间成烂漫，是树，是草，是花，是地分南北，是时分昼夜，是人间春分。

一个“分”字，割开了春天，一端是料峭，一端是热烈。春分这把刀子，剖析着春天的使命：承上启下。春天似乎从未有过自己。

很多年前，我打春天走过，不能理解中年人对春天的惶恐。春分时节，花开欲燃，柳困鸟喧，春天的峰值值此为盛；待懂了，已是人到中年，欲说还休。春是“完美”的潜台词，伤春的人是高贵和清醒的。

人间春分，似乎落花流水春去也，事实上，气象意义上的春天才刚刚开始。出门俱是看花人，不是你去看花，而是，花在看你。花在路边，在小区里，在人家的花盆中，你随意一瞥，就成了看花人。时在春分，春天才刚刚浩荡，樱花如云，杏花如云，桃花如云，你在云里，在春天的梦里。

花色正浓，春风骀荡，风过处，花瓣如雨。人间春分，花开花落无法细分，悲喜爱恨，得失成败，也无法细分。或者，最美好处，也有凋零；片片飞红时，枝头杏青小。人间春分，是悲喜同在，得失相拥，留一点热闹心去生活，留一点孤寂心去思考，在人间，如此才能有“我”。

那一年春分时节，和老李由南昆客运专线回城，迷迷糊糊中错过了站。眼前春色连天，一片片金黄的油菜梯田，以绿色分割，将丘山穿上了美丽的筒裙。风涌绿海，山村如画，我们却无心欣赏，亟待在石林西站下车返回。却不知走在哪里都是在春天里，得与失，对与错，在春分季，又何必郑重其事？

我在，春色待我；我不在，春色待人。今年的南昆高铁上，依然出门俱是看花人，是看花，不是花看人。主动与被动，在春天里，情味大有不同。

体悟

# 樱桃树长得慢，人老得快

□梁凌

这个春日，在樱桃沟，我遇上了一个牧羊人。

太阳已快落山，又大又红地趴在沟沿上。麻雀和喜鹊，成群结队地在林梢欢跳。那个牧羊人，赶着他的四只羊，从蓬蓬的樱桃树后转出来，和我迎个正着。

我当时惊呼一声，拿起相机给他们拍照。他不但不生气，还很配合地做出动作和表情，大大方方地说：“你照吧！”他说刚才遇到几个城里人，都喜欢他和他的羊，都给他拍了照呢！

老人五六十岁，微黑的脸上，有着红红的太阳色。他有四只羊，两大两小，这时候，它们都在樱桃树下，自由自在地吃草，大羊垂着明晃晃、饱满的奶子，小羊有着雪白光滑的毛。

我问小羊可是大羊的孩子？他说是，小羊大羊都是他的宝贝，小羊是肉羊，是他辛苦一年的“年终奖”；大羊是他的“奶厂”，这可是真正的放心奶，新鲜香甜，绿色环保，够一家人喝了。我和先生都笑起来，他还挺幽默。

先生说，你这有羊奶，有羊肉，有樱桃的日子不错。

羊肉？哪有羊肉？哦，你想岔了，我哪舍得啊，那是要卖钱过年的。他说，他一年到头，全凭几亩地，几棵樱桃树，和这几只羊讨生活。

他是这沟边的人。家里有几棵樱桃树，就在这沟前边。现在樱桃开花，四月末樱桃熟，那时候，你们再来，自己摘着吃。以前村里人自己摘樱桃上城里卖，樱桃好吃果难摘，摘樱桃可累人了，手都刺破了。拿到城里去，一天卖不完，第二天就变色。现在好了，城里人喜欢自己来采摘着吃，既游玩了，也吃到鲜果了，我们也省了麻烦，这叫双赢。

我问，这些樱桃树，长了好些年了吧？

他说，打他记事起，沟里就有樱桃树，似乎那时候多大，现在还多大。樱桃树没长，而他却老了。他笑笑，摸摸下巴，虽然那里没有胡子。

樱桃树长得慢，人老得快。他们沟里的人，大多生于沟，长于沟，最后又长眠于沟。我们来时，见樱桃树下有几个土丘，应是些荒冢。上面招摇着去年的枯蒿和新生的绿草，瓣瓣樱花，从树上飘零而下，粉粉白白地撒落其上，鸟雀们偶尔落下，啁啾几声。这地方不错，静虚空灵，看得见花，听得见鸟鸣，还有小溪潺潺。

生命的起落，只是寻常事。也许在上帝眼里，人类的绵延不绝，好比是一年一度的花开，其实，今人非古人，今年和去年的花，也并非同一朵。如果花儿会说话，它们也许有不一样的想法，就如同我和牧羊人。

他说，你们城里人，有空来沟里走走挺好。我问，你天天在沟里走，不是更好吗？他说，那倒也是，天天吸新鲜空气，落个好身体，只是没你们日子好。

我不禁想，我的日子好吗？看似光鲜舒坦，但天天囿于钢筋水泥的丛林，日日面对电脑苦思冥想，面色萎黄，双眸干涩，心慌气短，走路须捶胸顿足。健康就像空气，它在时，你感觉不到，当它渐行渐远，你也才渐渐开悟。慢慢相信，健康的体魄和自由的心灵，才是幸福的源泉。

“我也想当牧羊人，在绿树嫩草间穿行。”我说。

你去年不是说，要当个放蜂人，逐花而居吗？有人笑道。

我也笑起来。是啊，牧羊人？放蜂人？我做哪一个好？一阵风吹，樱花袅袅落，飞在我的肩上，眼睑上，头发上。我说，这个问题嘛，留着慢慢想……

我看见牧羊人赶着他的四只羊——他的“奶厂”和“年终奖”，走过一架木桥，渐渐隐没在樱花的海里。他可能不知道，他是别人的理想。

我知道，自己有时候也会成为别人的理想，可他们不知道，我的理想，是这个赶着羊的老人。

我们在这样的对望中，看落了一年又一年的樱桃花。

无论什么样的日子，总有它美的一面。

物语

# 近水清华

□章铜胜

近水的植物，有清气。如菱、如茭、如蒲、如苇、如荷、如蒌蒿。近水的植物，若可入馔，多有清新之气、清淡之味，在百味之中，算是别有一番滋味。

吴承恩在《西游记》第八十六回里写道：“油炒乌英花，菱科甚可夸。蒲根菜并茭儿菜，四般近水实清华。”吴承恩的家乡在江苏淮安，淮安是运河水乡，多水生植物，不奇怪。他写的这四种可入馔的近水植物中，除乌英花外，都是我所熟悉和喜欢的，吴承恩说得也实在：近水实清华。

立春、雨水过后，天气将要回暖，春江水暖鸭先知，并不错，但最早知悉水暖的，恐怕还是那些近水，或是水生的植物，水暖了，它们就开始萌出点点的紫、浅浅的绿来。

蒌蒿满地芦芽短。蒌蒿和芦芽，在早春二月就开始萌芽了，蒌蒿和芦苇的芽都是深紫色的。蒌蒿的芽短、细、小，杂在枯草丛间，不容易看见。芦芽稍粗一点，直挺挺的，如笋，家乡人也称之为芦笋，很形象。春风里，万物都不愁生长，要不了多久，芦芽就窜出一截来了，如一柄柄短剑，要刺破苍穹的架势。在风中，蒌蒿不时地翻出灰白的叶背来，像是在偷偷地打量自己，好像也在琢磨，自己叶片的背面怎么会是灰灰白白的呢，那样的不合时宜。此时，早有性子急的人等不住了，采了蒌蒿，折断芦芽，也像是割断了一截春天，水岸边的春风就真的短了一截。

芦芽需焯过水，浸泡一两天，去掉青涩气。最好是素油清炒，加点蒜末姜末就行。若是放一把新韭同炒，翠绿浅黄间，就清新脱俗了。

我喜欢蒌蒿，蒌蒿有清香。一拃来长的蒌蒿采来，去叶，顺手折成两三段，碎碎小小的一截，又嫩又脆。过素油清炒，一盘嫩生生的翠绿，清香诱人，煞是好看。蒌蒿可与咸肉，或是臭豆腐同炒，这是不同的香味混搭，各得其妙，倒也“香”得益彰。

因荷而得藕。喜欢这句话，是因为其中还有谐音之趣：因何而得偶。其实，因荷，不只得了藕，也得了藕带、荷叶、荷花。藕带和花香藕，都不太易于入味。细长白嫩的藕带，用刀斜切成薄片，过素油略炒，味极清淡。花香藕，切成薄片后，可以撒点绵白糖凉拌，也可以直接装盘。喜欢藕带和花香藕的人，大概就是喜欢那一点清淡清爽的味道吧。

菱角菜，是家乡人非常喜欢的夏令时蔬。新鲜的菱角菜捞上来，从叶柄上海绵质的气囊处去叶，再去掉茎上的细根，焯水后，入盐，略腌，可与蒜末、姜末、干红椒同炒。苦夏胃口不好，菱角菜开胃，用来佐饭佐粥都极好。

采菱角的时候，已到夏末，白露过后，成熟的菱角就落到水里去了。我一直喜欢采菱，但多数时候只有站在河边，看别人采菱的份儿，这是一件令我耿耿于怀的事情。家乡人在河里、湖里采菱，不叫采菱，叫翻菱角，很形象。采菱人趴在一叶扁舟，或是一只椭圆细长的小菱角盆里，翻开一棵菱，看到上面结的菱角，大的摘下来，菱仍扔到水里。翻菱角时，可以随采随吃，那叫一个惬意。菱角生吃，新鲜脆甜。老了的菱角，烀熟了，就是我们儿时的零食。炒菱角，我一直不太喜欢。

茭白，易于入味，也是菜中的君子，如豆腐、香菇一般，不嫌荤，也不避素，真正的荤素皆宜。我喜欢将茭白切成细丝，与肉丝同炒，或是与新鲜的红辣椒丝同炒，都很有滋味。

在家乡，以蒲入菜的，似乎没见过，或许其他的地方有，有机会遇上了，一定要尝尝。

大概是地处江南，家在水乡的原因，我对近水的植物有着天然的亲近感，我喜欢那些近水清华的植物，有清气，可静心。

杂笔

# 周作人的感叹

□孟祥海

周作人《看云集》中的《专斋随笔》，共有10篇小文章。其中第一篇《西班牙古城》，是写自己读了《西万提斯的未婚妻》一书后发表的感慨，“放下书叹了一口气：要到什么时候我才能写这样的文章呢！”

周作人的叹息，令人深思。众所周知，周作人是公认的文章大家，随便一个题目，都能从容不迫地写出一篇文章来。后世学他的人很多，比如董桥。董桥说：“我是读知堂老人的书长大的。他的文章学不来；多读久读心境安宁，笔下守得住分寸，一辈子受用。”大抵说出了学别人文章风格之难，只能多读多学为自己奠基。

胡洪侠曾说：“董桥说他学了很多年周作人，学不像，学不了，就不学了，走自己的路。”董桥在熟读周作人的基础上，走出了一条属于自己的路，“文笔雄深雅健，兼有英国散文之渊博隽永与明清小品之情趣灵动。”毋庸讳言，董桥文章学周作人痕迹是很明显，但却另辟蹊径，自成一家，成为一道风景。学董桥者，也不乏其人，如胡洪侠，“我学了很多年董桥，也觉得学不了；可我还没有放弃，因为我还没找到自己的路。”

看来，写作如同学书法，必须多读多临，时间久了，学得多了，浸淫其中，自然也会渐入佳境。更关键的是，即使不能全像某人，熟能生巧，能走出一条属于“自己的路”，也是不错的结果。

我常想，文章大家如周作人者，整日端坐书斋，饱读史书，古今中外，无不涉猎；草木虫鱼，无所不写；下笔千言，倚马可待。其散文“……枯涩苍老，炉火纯青，归入古雅遒劲的一途了”（郁达夫评语），的确是达到了一般写作者难以企及的高度，尽管如此，他也有此一叹，也有认为自己不及之文，看来这世上文无止境，写好的确很难；也正应了那句“文无第一，武无第二”的俗语。

周作人之叹，也是我读他人文章常有的感慨。想想一代文章大家尚且如此，何况我之区区小辈？这也在提醒我：读书写作永无止境，多读多学，勤学苦练，才是写好文章的基础，除此之外，并无什么捷径可走！

舌尖

# 江阴美味走油肉

□董宁

肉类美食中，江阴走油肉算是舌尖上的奇鲜，外地人若吃上一口，定会乐而不思归。这正宗的江阴美味走油肉，肥瘦相间，酥烂不腻，鲜美适口，从历史中一步步走过来，成为江阴一道特色美食。

那天，去江阴途中，一位江阴朋友在车上就盘算起来，说一到江阴老家，就请我吃家乡的正宗美食走油肉。朋友在北方做事，难得有闲，非邀我去江阴游玩。我想，观景尚可，走油肉可吃不得，那肥肥腻腻的东西，一看就没了胃口呢。江阴朋友看出了我的心思，大笑不止，连说：“不碍，不碍，尝了便知。”一路上我对江阴走油肉仍没好感，谁知，一盘走油肉刚从餐馆厨师的锅灶上端上来，我就收不住口了。那鲜亮浅肥的一块块肉十分诱人，表皮结起漂亮的皱纹，完美的层次感也让人饱了眼福，入口更是酥烂不腻，鲜醇味美，唇齿溢香。我一边吞吃，一边瞧着江阴朋友，江阴朋友颇是开怀。

饭间，我还得知了江阴走油肉的制作方法：先将五花肉刮洗净，入锅加水煮到八成熟出锅，擦干后抹上醋及酱油，用九成热旺油锅，把肉放入炸约1分钟，至肉皮起泡有皱纹时即捞出。热锅中放入适量酱油和葱段、绍酒、白糖、八角、桂皮、肉汤，把肉入锅烧1分钟，取出冷却后切成12片，皮朝下扣在放有姜丝的碗中，倒入原汤，上蒸笼用旺火蒸酥为止。青菜切成5厘米长的段，在沸水锅汆熟后放在肉上面，上桌时将肉覆在汤盘中，揭去扣碗即可。

朋友告诉我，江阴走油肉还有一个历史传说呢。相传，清康熙七年，四川巴县人简上到江阴任江苏学政衙署学政。简上嗜肉成性，每餐必食肉。一天，简上在衙署宴请地方学士，家厨准备做一盆蒜香白切肉待客。手忙脚乱之际，竟将一块做白切肉的熟肉块掉进了热油锅。待将肉捞起，已炸成了金黄色，肉皮上炸起了一层小泡。家厨急得直冒汗，白切肉是做不成了，若去买鲜肉为时已晚。无奈之下，家厨只得将金黄色的肉块切成片置入碗中，如同做红烧肉一样，放上一些酱油、黄酒、盐、糖，再将其置入蒸笼中蒸热，然后端上饭厅的餐桌。过了一小会儿，有人传话过来，要家厨前去问话。家厨战战兢兢地走过去，简上问：“今天你做的是什么肉？以前我怎么没见过？”家厨忐忑不安地将制作过程一一道出，简上听后，哈哈大笑，边笑边说：“今天你歪打正着，做出了一道好菜啊，妙哉！妙哉！”从此，江阴人将用这种方法烹制的肉，称为“走油肉”。

受朋友之邀，江阴之行收获了友情，还品尝到江阴特色美食走油肉，颇为愉悦，不虚此行。