

忆林

## 菜单中的回忆

| 张振楸 文 |

前几年就有餐饮界朋友问我,能否找到江南菜馆开业时的菜单?

在无锡餐饮史上,江南菜馆有着特殊的地位,它的开业是为我市第一届烹饪培训班服务的。开业时的江南菜馆和烹饪培训班是两块牌子一套班子。“江南”开业是1973年元旦,至今已快有47个年头了。在这40多年里,江南菜馆命运多舛,几经搬迁后,旧物乃至店名都已销声匿迹,到何处去寻觅当年的菜单?

不过这位朋友的用意我还是理解的,一是江南开业时为了办好烹饪培训班,集中了全市烹饪界的名师,体现了当时烹饪技术的最高水平;二是它开业时挂牌的菜单中,不仅囊括了无锡餐饮业的传统菜、特色菜,而且有相当部分菜肴是在行业中首次亮相的;三是这位朋友知道我在“江南”开业前后曾参与其事,是亲历者,对亲历的往事如菜单之类或许有所了解。

拨开岁月的迷雾,40多年前的往事(包括那张菜单)历历在目。但真要寻找那张菜单还是很渺茫的,这40多年里我搬家好几次,难道还会保留着这张早已时过境迁的旧菜单吗?

于是每次整理旧物,翻箱倒柜,便留意一下。几年过去,那张映在脑海中的油印的薄薄纸张始终没有着落;可江南菜馆给我留下的青春记忆,以及江南菜馆曾经在无锡餐饮业留下的辉煌,却不时涌现,挥之难去。

苍天不负有心人,奇迹出现。今夏一个偶然的契机,那张薄薄的上端写着“国营江南菜馆菜单”的8K大小的纸张终于出现在我眼前。还是记忆中的样子,还是那些熟悉的菜名;那些穿越岁月风云依然美好无恙的菜肴一一出现在我眼前。感叹的是,当年制作它们的前辈有不少人已经故去,他们的名字理应与这张历史的菜单同在。

在这张菜单上,计有冷盆类18种、肉类18种、水产类29种、虾仁类8种、鸡鸭类25种、炸炒类32种、豆腐类7种、汤类13种、砂锅类4种、甜菜类10种。菜单左下角是“承办筵席隔日预订”字样,下列每桌25元、30元、40元三种规格。

这100多种菜肴中,不少菜大家都耳熟能详,至今仍能无锡各大饭店见到;然而不少菜已难觅踪影,即使对今天的餐饮人士来说也已陌生,例如甜菜中的炒三泥、豆沙羊尾、香蕉果炸、杏仁豆腐,老式菜中的鸡溜爆、糖醋黄鱼扇、炸八块、卷筒肉、菊花鱼肚汤等如今都已很难见到;有些菜名还能看到当年烹饪培训的影子,属于示范表演菜,如鸡茸蛋、龙凤腿、八宝鸭、黄泥煨鸡、网包焗鱼、玻璃鸡片,以及各种花色冷盆……

淘汰或失传,是历史的常态;唯有印在白纸上的文字是最好的见证。平心而论,这张四十多年前的菜单,其中有些菜肴的烹饪水平和口味特色,是超过今天的。如今由于社会各种条件的变化,如食材、调料、吃客要求、厨房管理等因素的今非昔比,菜单上的好多菜已

经做不出来;但菜单上有些菜肴还是能够给今天提供一些借鉴的。不久前我在湖滨饭店吃到久违了的香蕉果炸(江南的菜单上也有),基本上还是以前的风味和口感,仍然受到欢迎。

仔细浏览,这张菜单突出体现了兼收并蓄、推陈出新的宗旨。例如,在虾仁系列中,除清炒虾仁外,依次为:鲜奶虾仁、番茄虾仁、两色虾仁、土司虾仁、锅巴虾仁、高丽虾仁、炸虾包等,当然还有归入豆腐类的两虾煎豆腐和两虾派豆腐,以及虾仁焖蛋和虾仁跑蛋等。这么多虾仁品种,不仅提升了烹饪水平,也大大开阔了学员们的眼界。

那么这张菜单又是如何诞生的?这就不能不提到开业时的主厨倪庭鹤师傅。为了办好尚无经验借鉴的无锡首届烹饪培训班,当年上级主管部门下了大的决心,从全市范围物色名厨,首先是确定主厨,倪庭鹤师傅是当之无愧的人选。此前倪师傅在百年老店“状元楼”和“聚丰园”当过主厨,技艺超群,在行业里颇有威信。他到“江南”当主厨后,摒弃门户之见,既将状元楼和聚丰园的特色菜带到“江南”来,又不拘一格,吸收了当年中国饭店、太湖饭店(当时湖滨饭店还未建造)等名店的特色品种,包括大胆引进外帮菜肴,为我所用。

例如,川菜“糖醋灯笼鸡”,就是由刚从北京国际俱乐部回锡后调来江南菜馆的范阿章师傅从国际俱乐部引进的。至今我仍记得矮胖的满脸红光的范师傅言传身教的场景:将净鸡肉切丁、上浆,逐个包上猪网油,挂蛋糊下油锅炸成灯笼状,最后投入由番茄汁为主的汁卤中颠翻起锅……这道菜口味外松里嫩,十分鲜美爽口。

菜单中的扬州狮子头、回锅肉、干炸响铃、干烧中段、咕噜肉等都是经典的外帮菜,让无锡人不出锡城就能尝到外地风味。记得菜单中出现的纸包鸡和玻璃鸡也广受关注,不仅顾客感到新奇,行业中不少青年厨师也都好奇而来,打听操作方法。这些菜肴的出现,在当时以传统锡菜为主体的无锡餐饮市场,给人耳目一新之感。

值得一提的是,在讨论和确定菜单的过程中,开业时被临时借来帮忙“助阵”的中国饭店主厨高浩兴师傅也出了不少点子。他带来中国饭店的京派和海派特色(如锅贴鱼、鸡汁烩四宝、海式排骨等),使“江南”这张菜单在风味和品格上更完善、更出彩。

于是这张既非大杂烩而是以清新大气、多姿多彩的全新格局出现的菜单,在“江南”开业时隆重亮相,一经面世,便一炮打响,引起了业内外不小的轰动。

如今,江南(菜馆)已经远去,唯有这张薄薄的菜单,留下了一抹浅浅的印痕。它以沉静和不动声色的表情,凝聚了曾经的喧闹和风光,为无锡的餐饮史,记下了不可或缺的浓重一笔……

片羽

## 蛙鸣声声

| 奇扬 文 |

“咯咯,呱呱”“咯呱呱”,水塘边的蛙声此起彼伏,时急时缓,宁静的乡野生出许多乐感。青蛙,既是调音师,又是吹鼓手,更是乡村歌手。

孩童时期的乡村生活,蛙声就是听不完的童谣,也是我亲近大自然的启蒙。每年春分之后,天气转暖,土地渐渐松软下来。一到惊蛰,几声春雷,在洞穴里沉寂了一冬的青蛙们便缓过神来,这雷声犹如自然界的闹钟,将酣睡的蛙们唤醒。此时它们并不发声,只是悄悄地蹦到水边产卵,当我到河边打水漂或洗衣具时,总能看到水草上缠着似有若无的膜状物,呈带状,有的附在刚刚泛青的芦苇上,有的落在浅水的树根上,细瞧,那黏团里裹着密密麻麻的黑色粒子,里面藏着多少小生灵,谁也说不清。

清明一过,再去河边,那些黏团儿不见了,冒出了一窝一窝的小蝌蚪,密匝匝的一片,欢快地抖动着小尾巴,黑麻麻地上下翻动,有时也会朝前缓缓移动,又像蝌蚪兵团,向这个世界宣示着生命的到来。蝌蚪也有两种,一种长成青蛙,另一种长成癞蛤蟆,同在蝌蚪阶段长相差差不多,很难分辨,但对于从小赤脚在田埂上奔跑的我来讲,不算难题。青蛙蝌蚪和蛤蟆蝌蚪的区别,主要在三方面:颜色上,青蛙蝌蚪略浅,呈灰黑色,而蛤蟆蝌蚪为深黑色;形状上,青蛙蝌蚪是圆形,鼓鼓的,而蛤蟆蝌蚪呈椭圆形;还有看尾巴,短而小的是青蛙蝌蚪,长而粗的为蛤蟆蝌蚪。想着癞蛤蟆的模样,我们就远离那些蛤蟆蝌蚪,喜欢去亲近那些青蛙蝌蚪,其实不可貌相,蛤蟆吃虫还多于青蛙呢。

在农人早出晚归的荷锄中,蝌蚪长出了脚,蝌蚪变成了青蛙,它们的身影布满河畔田间。我所见到的青蛙,主要有两种,一种是黑斑的,个体体硕,坐姿挺拔,大有雄赳赳之相;另一种是草绿色的,常常蹲伏,似乎随时前冲。走在田埂上,脚旁的蛙倏地蹦起,尚未看清,已消失在蚕豆地里,倘若去洗衣,盆未放下,又一只蛙猛地跃起,从空中划出一道美丽的弧线,咕咚一声入水,留下一圈圈微微散开的涟漪。

春夏之交,就迈入蛙鸣的旺季,白天是雀跃莺啼,布谷声声,而到傍晚,暮色四合,蛙声初起,给寂寞的村子平添生气,俨然一场盛大的演唱会拉开帷幕。接着,阵阵蛙声从黑夜里跳出,长长短短,高高低低,如潮水般漫涌过来,钻过泥墙挤进屋子,悦耳动听,似乎让人欣赏一支激昂壮阔的大自然交响曲。

这些蛙鸣,充盈着乡村的特有气味,这声音和着田间氤氲的泥土气,和着地头青草的芳香。我每天伴随着连绵的蛙声,在油灯下读书做作业,蛙鸣夜犹静,每当写完最后一个字,我习惯到门前田头转一圈,松一下绷紧的思绪,此时,蛙声是最好的调节。玉米地里时不时弹出几声蛙鸣,隐隐挟着叶子的深绿;蛙声浓稠时,鸣声如墨,敲鼓声声,洪钟大吕。那不知疲倦的歌唱,总让人心生震撼。

蛙声落篱下,夜色户庭间。川端康成说过,“一听到雨蛙的鸣声,我心田里,忽地装满了月夜的景色。”这意境是美的,但从我多年的切身感受,明月皎洁的夜晚,是很少能听到蛙鸣的,倒是雨夜,或是大雨之前,蛙们才极度卖力,蛙声如潮催雨来。我在乡下时,常常见到这样的景象,连日骄阳,植物干渴,庄稼干裂,白天又异常闷热。晚上,沟边、渠边、阡陌之上,成千上万只青蛙齐鸣共振,它们争先恐后,扯开声带,以超出平常几倍的分贝,向天呐喊。

这种蛙,我们称其为“求雨蛙”,层层叠叠的蛙鸣传向黑漆漆的天宇,不需要管弦伴奏,不需要灯光设计,甚至不需要观众和鲜花,在无垠的田野集体引吭,连绵不断的吼声穿透无月的苍穹。在一浪盖过一浪的蛙鸣中,终于电闪雷震,“哗”,大雨倾盆而下,如泼如泻,酣畅淋漓,所有的农作物、泥土、沟渠,尽情吮吸着久违的甘霖。这时,蛙们像是完成了一项使命式的任务,暂时集体休声。先前,雷声喊醒了冬眠的蛙,翻开春的首页,现在青蛙又喊回雷声,让雨洒透久旱的土地。

青蛙是益虫,作为乡村的精灵,除了提供美妙的蛙鸣,也是庄稼的护卫者。早在新石器年代的陶盆上,就铸有青蛙的形象,甚至有“立夏以卜丰稔”,立夏之后,以蛙声的浓密与稀疏来判断秋后的收获。那蛙鸣的诗意,恬淡的祥和,更超然于节气和农事,“黄梅时节家家雨,青草池塘处处蛙”是一种自然的田园牧歌,“稻花香里说丰年,听取蛙声一片”,更是对蛙鸣带来收成的真诚祝愿,不是么?

如此想着,蛙鸣又来了,依然声声入耳。

落日时

摄影 前方

