



# 从“四时新”到“醉月楼”

张振楣 文 |

## 一

上世纪三十年代的无锡，这个小县城似乎刚刚苏醒，还有些睡眼惺忪的样子。

在北门外的大洋桥（即工运桥）下，被市民称作马路上的通运路，因靠近车站码头，得风气之先，成为小城最热闹街道。

此时，荣巷上的荣德生及其家属，已把面粉厂和纱厂从无锡开到上海、汉口等地。

借助水陆交通之便，及无锡人的精明智慧，无锡这个昔日的鱼米之乡，即将由工商业发展而迅速崛起。

1933年一个黄道吉日，大洋桥南端的通运路上，一家一间门面的饭店，在爆竹声中开张，大门上方的招牌，写着六个楷体大字：四时新面饭店。

老板杨阿泉正当壮年，他是洛社人，在大洋桥一带做餐饮已经多年，积累了一些资本，看中这里人来人往的好市口，附近仅有几个简陋的饭摊头，便开了这家饭店。取名“四时新”，一是无锡菜原料四季不同，因时而新；二是讨个吉利，兴旺发达。

开张后，杨阿泉亲自进货掌勺，精打细算，菜肴价廉物美，“四时新”这个充满喜庆的名声很快就传开了。过往的旅客、附近的商贾、有钱人家的喜庆酒宴，都成了“四时新”的顾主。至解放前，“四时新”已从开业时的一间门面拓展为两间两层楼，成为通运路上最大的一家名菜馆。

“四时新”的菜肴，面向高中低各种需求。高档一点的有清炒虾仁、金玉满堂等，中档的有全家福、炒鳊糊等，大众化的有炒猪肝、下脚三鲜之类，尤其是原汁原味的湖鲜菜，油而不腻的红焖菜，以及口味独特、汤料讲究的早面，大受欢迎。

杨阿泉将“四时新”经营得井井有条，并将儿子杨荣创中学毕业后留在店里当接班人。

1956年，国家实行对私改造，“四时新”成为“公私合营四时新面饭店”。

此时，上级委派邹耀仙任公方主任，老板杨阿泉年纪大了，文化低，任命他儿子杨荣创任私方主任。

## 二

这一年，与公私合营同步到来的，是36名年轻人由劳动局分配至无锡饮食业，到各家饭店当学徒。

36名年轻人中，18岁的李海兴被分配到了“四时新”。

“四时新”已经历了20多个春秋，老板杨阿泉对饭店经营的各个环节都不敢疏漏，厨师更是重中之重。他选用的厨师虽不是无锡数一数二的名厨，但也不是等闲之辈。

李海兴进店时，墩头师傅季三宝，高高的个子，早年曾去日本做过厨师，厨艺好，还兼通西菜和日本料理。海兴分在煤炉上当学徒，与季师傅接触不多，但对一个初出茅庐的年轻人来说，季师傅的厨艺、眼界和对菜肴的讲究，还是给小伙子留下印

象，成为一种潜在的滋养。

煤炉上的主厨范阿章，矮胖结实，有着不俗的烹饪根基，他善良稳重，毫无保留地带好李海兴这个聪慧的年轻徒弟，看到小伙子勤快认真，心灵手巧，上进心强，心里也很高兴。

季三宝离开“四时新”后，范阿章师傅改任配菜，徒弟李海兴随之也学了范师傅到墩头上。李海兴发现范师傅不仅烧菜好，在墩头上也是一把好手。师傅的刀功精湛细腻，配菜灵活多变，他立志要将范师傅的技艺全面地学到手。

范师傅刀功基础好，后来成为无锡饮食业最早做花色冷盆的高手，徒弟李海兴近水楼台，在历次花色冷盆的制作比赛中声名鹊起。

不多几年，李海兴就成为行业中的尖子和榜样。他在会上现身说法，介绍自己是如何从不安心到安心，从安心到热爱，再从热爱到刻苦钻研厨艺。

又要说到杨老板了。合营后，老板的角色变了，但他对饭店行业的热爱和职业精神，没有变。年事已高的杨阿泉对饭店合营虽有些小小的不痛快，但对领导分配给自己的工种：在面灶上做“加汤”师傅（制作汤料、掌握口味）毫无怨言。早面，原就是“四时新”的特色。

每天早上天色未明，睡在店堂里用两张八仙台拼起来的“八脚床”上的李海兴，就被杨阿泉上班的开门声唤醒。在学徒几年里，李海兴回忆，店里每天头一个上班的总是杨阿泉。待海兴等学徒们起身，昔日的杨老板已将当天厨房要用的初加工食材完成了焯水和吊汤，熬好酱油，切好香头，将面灶台上揩得干干净净，静候捞面师傅上班，以及第一位吃早面的顾客到来。

无论刮风下雨，冰冻落雪，杨阿泉坚守着自己的岗位，从不懈怠。

杨阿泉的风雨无阻、一丝不苟，是所有敬业者的共性。这种职业精神，无意中给李海兴等学徒们树起了一个做事做人的标杆，杨老板以自己的行为，在退休前的最后几年里，维护着一个厨师的尊严、美味的尊严。

## 三

学徒满师后，李海兴曾短暂离开“四时新”，调到新万兴菜馆跟陈阿大做墩头师傅。“新万兴”比“四时新”略高档些，顾客对象有些是住在城中心的乡绅、医生、文化人，还常接到送菜上门的业务。李海兴是有心人，他默默地“新万兴”的特色看在眼里记在心里。

不久，“迎宾楼”复业，他又被调到“迎宾楼”。迎宾楼是无锡第一流的名菜馆。在名厨丁荣金手下，李海兴珍惜这样的学习机会，他在菜肴制作上更加见多识广了。

不久，李海兴重回“四时新”。正当他准备将在其它饭店学到的精湛厨艺在“四时新”发挥时，十年动乱来临，一夜之间，“四时新”店牌被砸，改名为“工农饭店”。

## 四

文革结束，百废待兴。

此时的李海兴已成为“工农饭店”的掌门人。如何恢复“四时新”老店的传统在李海兴心中孕育着。

1986年，李海兴征得上级部门同意，并接受苏州名菜馆“得月楼”店牌的启发，决定将“工农饭店”改名为“醉月楼”，并特地去上海请书法家任政题写了店牌。在李海兴心中，这是他年轻时引以为傲的“四时新菜馆”的新生。

既要充分挖掘“四时新”的老菜，又要创出“醉月楼”的新品牌。

李海兴带领厨师去上海找“大不同”白糟供应商，实地考察并引进糟制食品，在无锡首家推出糟货。为增加特色，派厨师去外地引进正宗川菜，在锡城率先推出“鸳鸯火锅”。开发创新菜“灌蟹虾球”，原料档次高，烹调有难度，反复研制后推向市场，一炮打响，成为醉月楼的名菜，也是醉月楼厨师历次外出交流的表演菜。创新菜还有醉月鸡、醉月凤翼、糟余白鱼……

而作为个人的厨艺，李海兴在各种烹饪比赛中屡获金牌。早在1979年，在全市第一届厨师技艺比赛中，获第一名。1984年，在首届江苏省“美食杯”烹饪锦标赛上，获最佳菜肴奖。

2019年，李海兴获建国70周年江苏餐饮业功勋人物荣誉称号。

昔日睡八脚床的小学徒，成了腾飞的金凤凰。

当晚年的范阿章，为儿子范伯荣成为湖滨饭店名厨而感到欣慰时，当晚年的季三宝，为儿子季福金成为“中国饭店”和“江南菜馆”的名厨而自傲时，他们会不会想起，曾在自己身边学艺的小学徒海兴，并引以为荣呢？

2002年，由于城市拆迁改造，由“四时新”一路走来的“醉月楼”，在无锡餐饮业无奈地消失了。

在这之前，1979年拜李海兴为师的朱建兴，正接过从“四时新”到“醉月楼”的传承，苦心钻研厨艺，成为无锡餐饮业新一代名厨中的佼佼者，获得亚洲名厨、中国烹饪大师等荣誉称号。

## 五

2015年春天，消失、沉寂了13年之久的醉月楼，终于重新出现在锡城的西水东商业街，它找到了一位新的女掌门人：张敏。

对人到中年的张敏来说，这是经历了多个职场后的必然选择。

张敏的餐饮情结可追溯到童年。她的祖父辈曾在无锡北塘大街

经营过面店。张敏小时候住东门长庆路，隔壁就是费祥生一家，常听大人说费祥生是无锡知名的大厨，受人景仰。夏天的晚上，与大人外出散步，常不经意间就走到汉昌路口，面前是气宇轩昂的中国饭店，马路对面是人来人往的醉月楼菜馆。一缕隐约的亲切、向往之情，会莫名地从一个孩子心头升起……

也许与童年的这一情结有关，张敏学了三年的餐旅管理。

确定做醉月楼后，张敏与她的团队对未来的经营方向及具体的菜肴品种，商量讨论了两个月。最后确定：以传承锡菜为己任，做好“无锡的味道”，不负醉月楼之名。

天遂人愿。主厨过煜良是张敏的餐旅班同学，想法一致，配合默契，做正宗的无锡菜，驾轻就熟。老醉月楼的前辈李海兴、朱建兴等名厨，义不容辞，常到店指导。重生的醉月楼很快得到市场的认可。

市场的反馈增强了张敏的自信。2017年，醉月楼美湖店开张。醉月楼成为无锡非遗“锡帮菜制作技艺示范店”。

2018年，醉月楼建筑路店开张。

2019年，醉月楼熟食点心店开张。食材是菜品质量的保证。在张敏的坚持下，醉月楼严把进货关：黄鳝要进冷水鳝，鳊鱼要1斤8两到2斤2两之间的，母油船鸭一定要用四川产的正宗头道母油……

张敏认为，传承不等于固步自封，以传承为依托的创新和超越才是最好的传承。

从苏州石家饭店学习取经回来的母油船鸭，制作时略作改进，添加了脚圈和京葱，使成品在口感上更有厚度，香气更强烈。秋冬的时令菜青鱼秃肺取材于青鱼的鱼肝，此菜历史久远，为适应今天的食尚，在装盆时改为各客，并衬以面包片。还有八珍鸡、乌米樱桃肉、糟海鲜……

在不同季节推出应时的特色菜：春天的春笋等时令蔬菜、夏天的响油鳊糊、秋季的蟹肴、冬天的卷鲜蛋饺等过年菜，都成为经营中的亮点。应时而新，应时而变，本来就是“四时新”的老传统。

在传承中圆梦，在创新中拓展。张敏深感，无锡菜文化积淀深厚，值得深入挖掘，她看重菜肴背后的文化。她的愿望是，做好无锡菜，让更多的无锡人尤其是年轻人了解和喜爱无锡菜。

再过十几年，就是醉月楼的百年店庆了，张敏说，我一定会加倍努力，越做越好，在百年店庆时，给大家一个崭新的醉月楼。

