

无锡人的泡饭和咸泡饭

| 吴歌 文 |



王家卫在电视剧《繁花》中反复呈现吃泡饭的镜头,引起了人们对泡饭的热议。泡饭其实是老无锡最普遍的食品,家家吃泡饭。我一向认为,泡饭是无锡餐饮文化中的重要篇章,它兼具美味意义,亦具历史意义,更具地域文化意义。

老无锡人家怎么吃泡饭

《繁花》里的宝总喜欢吃泡饭,只要去了“夜东京”,总是在后面小包房里吃泡饭,独自吃,只有玲子忙里偷闲地陪着,喝一杯啤酒。宝总吃泡饭吃得很精致,很铺张,总归有八只小碟,装了八种小菜。江南人通常把冷菜和酱菜都叫做小菜,或者搭粥搭泡饭,或者搭老酒,如果是用来搭面条,那就叫做浇头了。

用八只小菜吃泡饭,这排场够大。看见网络上议论纷沓,有人说:哪有配这么多小菜吃泡饭,上海人家一般弄点萝卜干、豆腐乳搭泡饭,配一根油条。我觉得,这话有些片面。

从前经济不发达,大部分老百姓吃饭都是那么简单,无锡人吃泡饭也是如此,小时候早晨喊同学一起上学,几位要好同学家里的早饭都是一碗泡饭,几块萝卜干,或者几筷子自家腌的咸菜,稀里哗啦,几口吃完,就背着书包一起走。那时候经济条件不好,一般都吃不起八只小菜。但还是有例外。

我小时候也是经常吃泡饭的。早饭基本都是泡饭,中午吃米饭,晚上泡饭为主,偶尔会吃米饭。搭泡饭的小菜大体是固定的四五只:豆腐乳,大头菜,酱瓜,咸菜,榨菜,或者萝卜干,有时会有一小碗小葱麻油拌豆腐,有时会有白煮鸡蛋,用盐或酱油蘸了吃,有时会有油余黄豆、油余豆瓣、油余花生米,端午节会有咸鸭蛋。晚饭若吃泡饭,那还会有一些中午的剩菜,因为怕我们夜里会饿,祖母会用铁锅摊一块“面衣饼”,分给我们几个小孩,就着泡饭吃面衣饼,是儿时的美味之一。这种面衣饼,我至今还是经常摊来吃,不过会加个鸡蛋,切点肉肠,或者蘸点蘑菇牛肉酱佐味。

我记得当时以绍兴豆腐乳为美味,无锡本地也出产腐乳,口味要差不少。大头菜有一种名叫紫香大头菜,块头比较大,要切细了吃,价格不贵。酱瓜有大小多种,最贵的是一种乳瓜,味道最好,也最贵,一般是买大半根筷子长、如拇指粗的一种酱瓜,味道也还好,价格不算贵。有一种粗大而压扁的大酱瓜,比较

便宜,买回去后,要切小了吃。萝卜干以常州出的为最佳,一般人家都是买回去就吃,考究一点的人家,则会把萝卜干切成小块,用油煸炒,再加点糖,装在瓶子里,吃的时候就倒在小碟子里。如果萝卜干加

毛豆子用油一炒,就升级了,变成搭酒小菜。大宅里那些条件好的人家,吃泡饭的小菜里,还有上海烤麸和宁波醉鲞,偶尔有泰州的醉蟹。

我家的条件并不算太好。祖母有两个儿子工作,把三个孩子留给她带。祖母还有一个儿子是烈士,每个月可以从区政府领到8元钱抚恤金。祖母本是北塘米行老板的千金,嫁入了学前街杨家,会锡绣,会厨艺,后来虽然手头不算富裕,但仍能精心操持,赋予简朴的餐桌以一种考究的做派。比如大年初一早晨,无锡习俗是要吃圆子年糕的,意为圆满且登高,但我素来不喜糕团,觉得过于糯腻。为了解决我的这个问题,祖母用一些新米饭烧成泡饭,加入几颗圆子,几丝年糕,就成为一碗带泡饭味的圆子年糕,食之,果然爽口而不再糯腻。

这种吃泡饭的文化,深刻影响了全家。父亲晚年吃泡饭,一直保持五六个小菜碟,从不懈怠。临终前几个月,忽然想喝酒,嘱咐我去买瓶花雕,二三样小菜。可惜因为脑梗后遗症,影响吞咽功能,无论如何咽不下去了。我至今喜欢选购各种小菜、甜酱、咸酱,橱柜里永远保持着老干妈、珠江桥、六必居的五六种酱品,常州萝卜干、角直萝卜头和扬州四美等多种酱菜,以及上海的五香烤麸,宁波的醉鲞和醉泥螺。太太经常嘲讽:你又吃不了,买这么多干嘛?其实,我也只是习惯而已。这种习惯就是文化,文化的力量,潜移默化,往往令人欲罢不能。

无锡人吃泡饭与近代工业化

我的不少无锡同学,都是爱吃泡饭的,自小吃来,早已成为生活习惯。这是老无锡人的普遍状态。有次外出远门十数日,周游了吃小面、火锅和酸汤的几处地方,回到无锡,已是傍晚,出站前,活动主持者问:是否吃点晚饭再各回各家?数人同声:不用了,只想赶快回家,吃碗泡饭,萝卜干搭搭。这碗泡饭,与小笼馒头、三鲜馄饨一样,已经成为无锡人不能忘记的一种心绪味道。

我的其他城市的同学,就不一定喜欢吃泡饭了。他们更加中意的是粥,俗称稀饭。稀饭其实是一个北方用语,江南人是绝对不会把泡饭称为稀饭的,也不会把粥称为稀饭。江南人用米做成的饭食三大品种:米饭、泡饭、米粥。精确而言,稀饭与粥是有区别的。一位厨师告诉我,粥煮的时间稍长一些,稀饭煮的时间则短一些,虽然都属于稠黏多

汤汁的饭食,但稀饭比粥的汤水更多一些,粥的主食材必须是大米或者小米,而稀饭不一定,河南一带就用面做稀饭,咸汤里有着许多小小的面疙瘩。

老上海人家的早餐与无锡人很相近,也是以泡饭为主的。上世纪八九十年代经常去上海,那时旅馆还比较紧张,就住在亲戚家里,每天早晨是用隔天晚上剩下的米饭,烧一锅泡饭,下楼买几根油条,或者生煎馒头,花的时间很少。吃完,他们去上班,我去办事。王家卫的《繁花》能够引发上海人对泡饭的热评和热捧,就因为泡饭是老上海饮食文化传统的一部分。虽然,如今食材丰富,生活富裕,许多老上海人依然很惬意地吃着那碗泡饭,决不会冷淡它,抛弃它。有位上海作家说过:在上海人的记忆中,泡饭充满了温馨的细节,甚至可以说,一碗平淡无奇的泡饭,铸就了上海人的集体性格。这段话也很适用于无锡人。

我在上海亲戚家吃泡饭很惬意,梁实秋先生却不同意,他曾经在散文中嘲笑过上海人吃泡饭的寒酸。他说自己去上海办事,住在一位朋友家里,第二天早晨,朋友请他与全家一起吃早饭,一碗泡饭,四只小碟子分别盛着油条、皮蛋、豆腐乳和油余花生米,“一根油条剪成十几段,一只皮蛋在酱油碟子里滚来滚去,谁也不好意思去夹开它”。在北方京城里过着殷实生活的梁先生,无法理解其时已经进入工业文明的上海人家的日常生活,这很正常。北方的京城,那时浸润了太多的农业文明,饮食方式也是农业贵族或文人式的,与工业文明距离甚远,加之吃惯了京城小米粥和豆汁,也大体不会习惯泡饭作早餐的简约、快捷和清爽,生活节奏不同了。

上海是近代中国最先进入工业文明的大都市,无锡当时被称为“小上海”,是江南最先进入工业文明的县城之一。上海人和无锡人吃泡饭的习惯,应该是与区域的工业化、城市化紧密相关。工厂的不断兴办创设,从城市贫民和农村农民中吸收了大批劳动力,严格的劳动纪律,造成了些新工人的作息时间,他们必须踏着钟点上班、下班,工业化初期的劳动强度又会加大他们疲劳,只能选择最简单快捷的早餐和晚餐,以节省时间。泡饭就是一种适应这种作息时间的选择,泡饭烧煮的时间,只需要煮粥的四分之一。如果时间紧张,甚至可以用热水瓶里的开水泡一泡冷饭,即可食用。在这个意义上,泡饭就是工业化初期应运而生的一种家常快速食品。

类似的食物,还有面条和生煎馒头。从上海沿着长江,一路到重庆,沿江城市都喜欢吃面,重庆小面,武汉热干面,无锡和上海阳春面,一律是机制面,早晨吃一碗,只在二十分钟以内,热干面更是快速。吃碗面当早饭,符合快捷便利的原则,这也受打工人的欢迎。生煎馒头的烹饪,比小笼馒头快捷,这也符合工人的时间节奏,所以,上海人吃早餐,吃生煎馒头的远远超过小笼馒头。小笼馒头是点心,适合

在时间宽裕的时候享用。

无锡农村人喜欢吃粥。我外婆是无锡梅村人。她初来我家时,会抱怨泡饭难吃。我暑假去外婆家时,每天早晨都吃外婆煮的白米粥。外婆村上,也是每家都吃白米粥而不吃泡饭的。这是当时无锡农村和城市的区别。除了时间和生活节奏,还有一个重要因素:燃料。外婆家堆满了麦秸禾秆,屋前小竹林可以收集竹叶竹枝,都可用作燃料。而整个江南都缺少大山,缺少柴火,居民烧煤球,是定量供应的,城里人烧饭烧菜,必须尽可能节约燃料,采取最经济实惠的方式。泡饭就属于这种。

无锡的咸泡饭是最好吃的

有一次几位朋友约了吃饭。吃到尾声,服务员上来问:要点什么主食吗?我指指桌上半盆葱姜炒花蟹、半罐清炖草鸡,说,把这盆花蟹和鸡汤端下去,做个咸泡饭,放点绿叶菜心,一滚即好,再加点大蒜叶末和白胡椒粉。大盆端回来,喷香扑鼻。大家争先恐后舀到碗里,一吃,纷纷叫好,有人甚至说:恨不得再来一碗。一位外地朋友说:无锡竟然有如此美食!

咸泡饭也是无锡人的家常食品。剩下来的菜肴,与剩下来的米饭混在一起,烧一烧,就成为咸泡饭。从前过年的时候,缺乏冰箱保鲜,剩菜剩汤又舍不得丢掉,过了年初三,普通家庭就煮一锅咸泡饭,一家人吃得热乎乎的,满嘴好滋味。

记忆中难忘的那碗好吃的咸泡饭,是在无锡郊区一个乡里吃到的。当时参加工作队去了这个乡,年终与乡党委书记一起赶工作总结,乡党委书记挺关心,看我们每天晚上加班到深夜,就吩咐食堂师傅弄夜宵,特别关照要烧肉丝咸泡饭,要加猪油胡椒粉撒葱花。冬天的乡郊深夜,寒风刺骨,小雪飘弥,四野一片黑暗,我们加班的办公室一灯如豆,当食堂师傅端来香气扑鼻的咸泡饭,碧绿的菜心,鲜嫩的肉丝,混合在饱满筋道的米粒之间,一看就大开胃口,吃到嘴里,说不出的鲜美刹那间沁入五脏六腑,满心都是温暖和美好。我们加了五六天夜班,每天都有换着花样的咸泡饭。最后一天,厨师特别做了什锦咸泡饭,除了嫩绿的菜心,还加了蹄筋、虾仁、腰片、肚片、开洋、油豆腐、黑木耳,真正的丰富多彩,每人吃了两碗还觉得不过瘾。后来我一直爱吃咸泡饭,而且还能烧出各种好吃的咸泡饭,应该就是从这儿种下的因果。

不少老无锡人对咸泡饭情有独钟。如今去饭店吃饭,最后点主食时,他们会指定用桌上的汤汤水水做碗咸泡饭,并要求加点瘪子团。可惜,大部分饭店的菜单里,并没有咸泡饭。不知这些饭店是怎么想的?如果把咸泡饭列入正式菜单,可以做出排骨咸泡饭、肉丝咸泡饭、鸡汤咸泡饭、鱼片咸泡饭、虾仁咸泡饭、海鲜咸泡饭等等,各式各样,丰富多味,是完全可以与馄饨面条等面点主食媲美的,这就是真正的无锡美食了。