

无锡有碗阳春面(下)

| 都大明 文 |

7

1979年工改时,我从猫捉老鼠调往市饮食公司担任行业考核办主任,负责九大工种的技术考核,包括生面制作和撩面也均作为独立考核工种,专门召集潘巧泉、王德祥、汪翰章等拱北楼、工农饭店(醉月楼)、为群银丝面馆(新万兴)这些老店师傅集中研讨,日以继夜编写了阳春面产品标准和制作的操作规程,进行技术培训。

为了让无锡人民吃上更好的阳春面,当时无锡市商业局石峰局长还曾亲自带队进驻拱北楼面馆,以点带面,确保并提升阳春面质量。锡城阳春面供给侧上上下下这么认真负责,几十家面馆齐努力,无锡阳春面一片兴旺,在江南创出了品牌。

上海饮食服务公司、苏州和常州饮食服务公司都多次来学习交流,与上海锦江和新亚两大集团也有交流,无锡阳春面是上海首选的学习项目,静安宾馆的红汤面和《繁花》中宝爷喜欢的和平饭店葱油拌面,都留有无锡阳春面的印记。

2015年起我们开始编撰《云林堂饮食制度集释评本》,复制释评云林菜点,《云林堂饮食制度集》中有七款点心,都是面食,其中两款就是面。

煮面:如午间要吃,清早用盐水搜面团,捺三二十次,以物覆之。少顷,又团捺如前。如此团捺数四。真粉细末,擀切。煮法,沸汤内搅动下面,沸透,住火盖定。再烧,略沸,便捞入汁。短短数十字把一碗面的各道制作环节讲得简明扼要,堪称经典,标志着650年前,以无锡为代表的江南面食制作已相当成熟,这是江南农耕文明精美食品、精湛技艺、精致生活的代表,是江南面食发展的重要里程碑,也可谓阳春面的雏形。

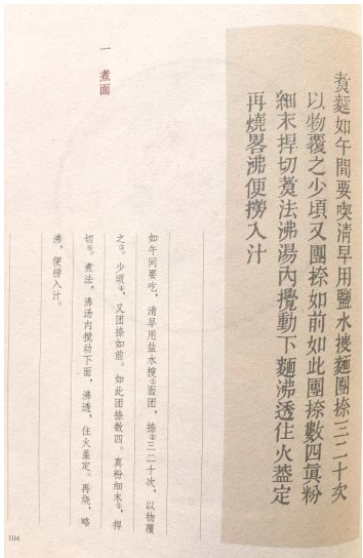
8

中国有4000多年的面制作历史,整个江南地区的面食成熟相对较晚,然而因基本上从南朝开始对稻麦两熟的重视,应该说在宋元时期已经进入了比较成熟的阶段,无锡就是在这时承接成熟的农耕文明,进入作为代表先进农耕文明重要组成部分的面食阶段,光面(阳春面)雏形诞生了。

无锡出色的面点制作,到了明代,理所当然地传输到了周边,特别是苏州。苏州作为那时中国最重要的商业都市,典型的消费城市,官宦人家,书香门第,都不可能从事于饮食业,吃“油腻饭”,只有依赖周边像无锡这样以农耕为主的县城人,发展到了工商业初期会涌入苏州。中国明史研究会常务副会长范金民指出:“清前期,无锡人‘非求生于近邑,必谋食于他乡’,在全国最重要的工商城市苏州主要从事面馆和副食如肉铺等经营活动,乾隆二十二年(1757年)起即建造同业公所(梁溪公所),作为同业议事和办理善举的场所。自后,直到清末乃至民国初年,苏州的面馆业是由无锡等地商人经营的,其兴盛时,开设的面馆业在百家左右,从业人数多达二三百人。数百年的老店松鹤楼,就是



↑ 1958年拱北楼员工合影



↑ 《云林堂饮食制度集》

无锡商人开设的。”

以无锡餐饮人为主,在苏州这个大市场中,经营面馆饭店近两百年,创造了苏帮菜,并伴随锡帮菜的发展,苏锡两地厨师不断交流,相互促进,成长为整体的苏锡菜,又各具特色,传播交流至周边上海,直至海内外,而此中阳春面就是代表。

9

2020年,由我一起主编的《无锡味道》出版,书中《各领风骚两碗面》一节,比较详尽地挖掘总结了以拱北楼和新万兴这无锡崇安寺两家最著名面馆为代表的阳春面。

拱北楼供应传统的刀切面,各色面浇头。拱北楼的姜丝切得细而匀称,在无锡面馆业很独特。新万兴也是崇安寺皇亭早面生意很好的一家,到新万兴去吃的主顾多“五作(水、木、瓦、漆、圆)”工人,吃得较简单。它创制的万兴面可谓锡城阳春面一绝,无锡地界上的士绅商贾多有光顾,荣德生就是其中一位。

崇安寺山门口还有一家“高顺兴”面店,拉黄包车的重体力劳动者都喜欢到这里来吃面,虽然吃的都是阳春(光)面,但店老板特别照顾他们,面非但油水足、分量多,面上还要为他们浇上一勺肉汁。因为这些

人力车工人到火车站去拉客人,拉到来无锡旅游的客人直接送到高顺兴去吃点心,高顺兴老板也心领神会,以此来回报人力车工人。

拱北楼和高顺兴都是供应早面。无锡巨大的产业工人队伍是阳春面最大的市场,1936年,无锡生产总值居全国第三位,有“小上海”之称。无锡产业工人仅次于上海,列全国第二,1937年产业工人达6.3万人,到1949年新中国成立前夕数十万人,上世纪80年代初统计,无锡产业工人32.7万,为全市人口的40.24%。

10

无锡的面粉行业起步较早,兵船牌面粉于20世纪早期就名扬海内外。不管是荣家的茂新面粉厂,还是唐家的九丰面粉厂,抑或是杨家的广丰面粉厂,都有一个传统,就是每天早上厂里所有职员都要吃面条,用昨天加工的面粉做成面条煮了让大家尝一尝口感。如此关注质量,所以无锡的面粉特别好,制成的面有韧劲,久煮不烂,口感滑爽。

作为锡商的代表,荣氏家族拥有面粉厂13家,面粉产量就占中国的三分之一。荣德生更为家乡的饮食业,特别是大量使用面粉的面食业推波助澜,桴鼓相应。荣德生创办公益工场,1929年研制出磨粉机,并在全国领先创制轧面机,实现了面条机械压制,后来又发展有动力面机。不仅为面馆造机器,荣德生这个美食家经常到面馆吃面,也为轧面机作宣传,发现好的点心品种,自己做广告。他给新万兴第一批压出来的机制面起名“万兴面”,为无锡的阳春面鼓与呼。

荣德生荣毅仁父子还创建江南大学,在农学院设置农产制造系;在国内首次增设了三年制的面粉专修科,这是我国高校中第一个粮食加工专业。

荣氏家族既是阳春面消费者,又是原料生产者,直至农场麦种推广者还是轧面机械的研制者与中国食品高等教育的倡导和开拓者,既当食客,又当宣传者;既精于面食创意,更在面食产业上下游,全方位推进面食业尤其是阳春面的发展,功不可没。

11

1993年5月26日,国家副主席荣毅仁在无锡农村麦田考察时,拿起麦粒放在嘴里品鉴。

时间到了2023年,在江苏省第五次省级非遗评审中,出现了一个状况:扬州把阳春面作为扬州的代表面申报省级非遗,而扬州原来市级非遗的名称叫扬州面,查遍以前的菜谱点心谱及饮食文稿,扬州有名的只有饺面,以前扬州并没有正式提出阳春面,只是近几年每个城市要评一碗面时,认为阳春面比扬州面响亮得多,阳扬又是同音,才叫出了阳春面。

当然包括上海、浙江的评委,大家都忆起,阳春面最具代表的应该是无锡,上海阳春面那是由无锡苏州传播去的,而由于苏锡菜点本是一家,苏州菜和无锡菜往往连在一起,就叫苏锡菜,百年来又分别在中国14个最著名的菜帮中位列第四第五,无锡的阳春面,也是苏州所有花色面的根基,按理阳春面该是无锡申报呀。

于是问题又来了,这阳春面怎么无锡没申报呢?为何只报一个老式面呢?其实无锡并不是没有申报,早在2012年,无锡阳春面就申报了无锡市级非遗。而有点可惜的是,那次评审中有点意外状况。外地评委认为让锡帮菜、太湖船菜、太湖船点等先上,阳春面传播的地方比较多,以后再说,阳春面就这样与非遗失之交臂,擦肩而过。然而无锡市商务局非常清楚,阳春面是无锡老百姓最喜欢的,在2012年专门搞了阳春面十大名店的评选,全市参加评选的面相当广,评选非常认真。结果鸿运面馆、拱北楼、卜岩面馆、老西门面馆等10家评选为无锡阳春面十大名店,由无锡市人民政府公布发了铜牌,确实名至实归。

12

一碗阳春面,简约不简单,平淡不平凡,无锡人百吃不厌。它确实是江南几乎所有面条的根基,有了阳春面,才有各种各样的花色面层出不穷。随便什么浇头,都可以与阳春面搭配,一盆浇头倒入面碗,浇头的滋味与阳春面的底汤混合,又衍化出一种新的味道,成为一碗别具滋味的面条。江南鳝丝面、焖肉面、三虾面、蟹黄面、草油面、黄鱼海鲜面,可谓随心所欲,花样百出,千滋百味,让人齿颊留香,留恋难忘。尽管面浇头多味多香,而根基还都在阳春面。

一碗热气腾腾、鲜香醇厚的阳春面,价廉物美,最经济实惠,让锡城老百姓感受到简朴、温暖、实在、知足,已经成为无锡人日常生活中不可或缺的组成部分。无锡阳春面堪称历史最长、影响最大、普及最广、老百姓最喜欢的一碗面,无锡人引以为傲,应该说由阳春面作为无锡面的地标理所当然。

可喜可贺的是2024年阳春面终于申报非遗,已经公示,可以说,正式作为非遗的无锡阳春面指日可待了。