

花季无锡食语

| 都大明 文 |

玉兰花与玉兰饼

春天,小区里玉兰花盛放,柔美的花朵引得人们驻足欣赏。有人提出疑问:玉兰饼和玉兰花有关系吗?这不禁勾起我50年前的回忆。

那时我刚从农村插队回城,在又一村汤团店工作,第一天就学做煎玉兰饼。店门口砌着煎玉兰饼的炉子,师傅耐心指导我。我问师傅玉兰饼和玉兰花的联系,师傅只说玉兰饼因玉兰花盛开季节得名,其他并不清楚。

玉兰饼在无锡饼类中独具一格,是唯一的米制饼,一般用糯米粉壳和肉馅制成,外皮香脆、内壳软糯,甜咸适中、香气扑鼻。制作时,25只生胚装一小木板,两板共50只放入平底锅煎,需用铁筷子不停翻动、中途翻身,煎至两面金黄。它不仅是春节后的季节性食品,也可作日常点心。又一村汤团店的玉兰饼因地处闹市而备受欢迎,我常请亲友品尝,工资因此花掉不少。

1979年,我负责饮食行业业务技能考核,制作玉兰饼是糕团工种考核项目之一。当时,我与多位老师傅共同讨论考核内容,丰收糕团店王禹清师傅提及他的师爷曾向孙记糕团店师傅孙细宝学做玉兰饼。查阅《无锡市饮食业菜谱》(1960年)后发现,玉兰饼由刘鸿兴糕团店费炳荣师傅制作,历史状况栏中记载:孙记糕团店受民间用玉兰花瓣做面拖饼的启发,于1850年创制玉兰饼,当时会将剥碎的玉兰花瓣放入馅芯,是玉兰花期的时令品种,花期一过便下市。证实了二者百年前的紧密联系。

编写《中国菜谱》和《中国点心》(江苏卷)时,我进一步查阅资料,发现清康熙年间(1698年)顾仲所著《养小录》记载了将玉兰花瓣面拖油炸的做法;明弘治甲子年(1504年)宋诩编撰的《宋氏养生部》中,也有关于玉兰花等可煎食的记载,这将玉兰花与饮食的渊源向前推进了近两百年。清雍正四年(1726年),常州阳湖管干贞所著《毗陵食品拾遗》首次出现玉兰饼名字及食用玉兰花瓣的制法。由此可见,玉兰花从明代入饮,历经演变,至十八世纪后期正式成为玉兰饼,融入点心行列,1850年孙记糕团店创制甜、咸两种口味,1910年万兴斋糕团店荣姐又增添菜猪油等口味,此后玉兰饼成为无锡名点,各店纷纷效仿。

从入饮到入饌再到成为点心,玉兰花演变成玉兰饼历经400多年。在此过程中,玉兰花瓣逐渐不再是玉兰饼的必要原料,玉兰饼也从时令小吃变为全年供应。不过,在民间,尤其在无锡乡镇,玉兰饼的传统制作习俗还延续了好几十年,我们看到崇安散人1978年所书《无锡特产——玉兰饼》中,记述1938年无锡的乡间仍有玉兰花瓣入饌入点心入玉兰饼的食俗存在,他小时候还能吃到:先将玉兰花朵摘散成一瓣瓣,用水洗净。切成细末,与年糕粉加湿混拌,捏成皮子,包入肉馅、豆沙馅等,然后搓圆压扁。放入油锅中煎熟至皮色发黄便熟,即成香喷喷的真正玉兰饼了。这种煎得黄黄的饼,可存放十天不坏。



春花酿得百味香

玉兰花入饮入饌作为花饌代表已成为历史,在无锡,还有两款以名花命名的独特点心——海棠糕和梅花糕。与以米食称饼的玉兰饼相反,这两款虽是面点却叫糕,同样打破了传统点心的命名规则。

海棠糕因形似海棠花得名,色泽紫酱红,点缀着亮晶晶的猪油丁和红绿灯丝,香甜软糯,热食味道更佳。无锡农历三月十四至三月廿八日庙会期间,海棠糕是颇受欢迎的应时点心。上世纪三十年代,崇安寺“皇亭”旁田阿二的海棠糕摊,因注重品质、食用便捷而声名远扬,逐渐成为地方特色风味。

梅花糕由海棠糕改良演变而来,因外形似梅花而得名。同样在上世纪三十年代,崇安寺“皇亭”中林阿三、陶东和的梅花糕担最为有名。梅花糕模具呈管状,下面小,上面为五瓣梅花形,一炉可制作十九只,成熟后用糕针挑出,两副模具交替使用。其表面金黄、蓬松凸起,糕身为玉黄色,棱角分明,宛如梅花绽放。馅心有鲜肉、菜猪油、豆沙等多种选择,甜咸各异,入口松香软韧,出炉趁热吃味道绝佳。梅花糕因价格实惠、美味可口深受顾客喜爱,成为无锡特色风味小吃之一。

除了点心,春花入饌的佳品当属韭菜花。早在2200多年前的《吕氏春秋·本味篇》中就有记载,“具区之菁”即太湖所产的韭菜花,是菜中佳品。而春天大量食用的还有青菜的菜薹和菜花,它们成为众多春天美味的时序代表,一连串的美味都蕴含在菜花时节之中。

“菜花开后鱼方上”,随着江南花潮涌起,无锡人餐桌上的美味从春天的原野延伸到江湖,椒盐塘片、干蒸甲鱼、龙须鳊鱼等湖鲜名菜纷纷登场。

无锡俗语“菜花黄,土婆壮”,说的是菜花盛开时,土婆鱼最为鲜嫩肥美,因此有“菜花土婆”的说法。土婆鱼又称塘鳢鱼,是江南野鱼,身长仅两三寸,黑褐色、细鳞,模样普通。惊蛰过后,水温升高,土婆鱼在小河边、码头旁游弋觅食,行动迟缓,容易捕捉,出水后存活时间较长。土婆鱼烹饪方式多样,焗、焖、炖、烧皆可,既能登上寻常百姓家的餐桌,也能登上高档宴席。无锡春季名菜椒盐塘片,是用土婆鱼去头尾和骨后的两片鱼肉挂糊软炸而成,色泽金黄,外酥里嫩,口感鲜美。红烧、糟焗、笃汤、炖蛋等则是更家常的做法。土婆鱼最美味的是头部指甲大小的面颊肉,形似豆瓣,

俗称“豆瓣肉”,无刺且洁白细腻。有一种奢侈吃法叫“豆瓣汤”,将豆瓣肉拆下,用鱼肉、鱼骨熬汤,加入豆瓣肉、调料以及火腿片、笋片,煮沸即可。豆瓣肉洁白鲜嫩,笋片淡雅如玉,火腿片红似玛瑙,观之赏心悦目,味道鲜美至极。

油菜花开时,菜花甲鱼深受无锡人喜爱。经过冬天的休养,甲鱼体肥肉嫩,味道鲜美,还有滋阴、补虚的功效,是食补佳肴。清炖、干蒸、红烧、冰糖甲鱼等做法多样,吃甲鱼主要吃裙边和脚爪,这两处最为可口滋补。菜花甲鱼过后,要吃甲鱼就得等到秋天的桂花甲鱼了。

桃花盛开时,春水上涨,鳊鱼最为肥美,刺少肉实,味道鲜美,是鱼中上品和春令时鲜。《本草纲目》记载鳊鱼肉可补虚劳、健脾胃。用鳊鱼能做出糖醋、清蒸、松鼠鳊鱼等多种名菜。“桃花流水鳊鱼肥”,此时尽显仲春时令的诗情画意,最适合邀好友赏桃花、品鳊鱼,享受春光。桃花时节也是品尝江鲜刀鱼的时候,刀鱼古称鲙鱼,因鳞白似银、形似尖刀得名。刀鱼细嫩鲜美、肥而不腻。最流行吃刀鱼的大约是宋朝了,苏东坡诗云:“还有江南风物否,桃花流水鲙鱼肥”,梅尧臣则说:“已见杨花扑扑飞,鲙鱼江上正鲜肥。”

百年花韵百年味

无锡,这座江南名城,有着深厚的文化底蕴和独特的城市魅力。无锡的春花,从梅园的梅花开始,大箕山的海棠,到中挾山的栀子花,再到蠡园的桃花、鼋头渚的樱花、惠山的杜鹃花、吟园的紫藤花等。这些花卉主要分布在各个园林,构成了“一花一世界,一花一名园”的盛景。

无锡的旅游还与餐饮双轮驱动,共同发展。上世纪二三十年代,太湖之滨兴起中国最早的一批休闲民宿和酒店,可赏可餐可住可玩。1921年,荣德生就在梅园设宴接待张謇;同年,苏社第二届大会在梅园举行,这是荣家花季美味的早期亮相。杨翰西则在鼋头渚建旨有居临湖菜馆以及太湖别墅,曾接待谭延闿等众多名人于樱花季。1936年杨翰西六十花甲时,更宴请两千宾客,极尽豪华。王氏蠡园建起湖山别墅和颐安别墅,可作休闲、接待宾朋之处,也是上海中国旅行社组织踏青赏花团的首选。1926年,荣氏兄弟在梅园建造太湖饭店,接待过众多政要、名流,也在此经营餐饮业。五年间,荣家梅园三次寿宴全由迎宾楼主办,惊艳锡城。迎宾楼京都菜以南料北烹为代表,连连出彩,与无锡本帮成功融合,奠定了锡帮京都

菜的地位,与杭州楼外楼、苏州松鹤楼并称江南三大名楼,标志着锡帮菜正式形成。太湖船菜更是一绝,集食、赏、行、憩于一船。上世纪二十年代末,无锡就成立游船公司并提供电话订餐服务,水上旅游品尝船菜成为特色项目,革香号因菜肴精致、名人追捧成为船菜传奇。

此外,锡邑望族薛、杨、荣、唐、周、王等工商大家不仅是无锡本帮和京都菜餐馆的常客,直接以大量商务宴请催生了以市肆菜点为核心的锡帮菜逐渐形成,更频频光临游船,品鉴船菜,甚至自家购置有游船,配有专厨或聘请酒家名厨出行,这些都有力地促进着锡帮菜的丰富成熟。此中,尤以荣氏家族对锡帮菜早期成型和延续发展的推进最为突出。

上世纪八十年代,境外赏梅赏樱团络绎不绝,无锡将船菜船点推向世界,运河太湖水上游一片兴旺,品鉴船菜游客由每年几万至十几万,国旅荣获三连冠,湖滨饭店饮食部荣获中国旅游饭店唯一先进餐饮部殊荣。1982年,湖滨王锡贤总经理受邀率大师赴港举办大江南北宴展销,锡帮菜联袂淮扬菜率先走向海外。1985年,无锡在荷兰开办太湖大酒楼,1986年在澳大利亚开设无锡烤鸭馆,分别开创江苏和中国农民境外投资餐饮的先河。1987年,日本高等学校烹饪优胜者代表团与无锡餐旅中专学生交流,洋上大学千人赏梅研学团来访,盛况空前。

百年来,无锡的花城美味离不开种花人、开拓者,是无锡人民用智慧和辛勤劳动,造就了如今无锡独特的城市风貌和丰富的文化内涵,无锡人永远不会忘记他们的贡献。

百年间,各帮风味与无锡本帮菜馆相互竞争又相辅相成,推动了无锡餐饮业的发展。其中,京都菜融入无锡,以炸、熘、爆、炒等特色丰富了无锡以烧、蒸、焖、煨为主的烹饪技法,新创象牙色,为乡土本帮风味增添都市色彩,花落江南,硕果累累。刘俊英等京都名厨创制出天下第一菜等十多款名菜,确立了锡帮风味特色,引起全国乃至海外餐饮界的广泛关注,亚洲食学会与无锡城市职业技术学院日前商定:今年11月亚洲食学论坛将在无锡召开菜谱学首届国际研讨会,届时要对作为江南代表的锡帮菜与哈尔滨的京都菜进行对比研究。锡帮菜融汇中西各方菜肴,对中国烹饪发展贡献巨大,其参考价值和深远影响值得深入挖掘与探讨,传承、传习、传播锡帮菜责无旁贷,义不容辞,无锡创建美食之都前程似锦。