

梁溪脆鳝与“大眼镜”

| 张振楣 文 |

惠泉山给了他依托，二泉水赋予他灵感。他将雍容大气的皇家气派与清新不俗的乡土底色巧妙地融合，创制出留传百年、堪称经典的无锡地方名菜——梁溪脆鳝。

他是谁？

大名朱秉心，小名朱泉根，外号“大眼镜”。

旧时无锡人游惠山，把游完惠山去二泉品茶、吃“大眼镜”脆鳝，看作最惬意的享受。“大眼镜”的小饭店，就开在泉亭上的竹炉山房。“大眼镜”既是老板又是掌勺。饭店与“天下第二泉”毗邻，取名“二泉园”。附近还有好几家茶馆店，天好，茶馆店是瞎子阿炳必到之地。碰巧，“大眼镜”的食客，还能边吃边听上几段隔壁传来的阿炳的胡琴曲。

于是，天下第二泉、“二泉园”饭店、朱泉根老板，“三泉”聚合，“大眼镜”脆鳝这道美味珍馐，遂脱颖而出。

此刻，让我们穿过岁月的尘雾，去一睹“大眼镜”的风采。他高大魁梧的个子，圆脸，秃顶，满脸花白的络腮胡子，戴一副黑边圆眼镜，正颤巍巍地、步履蹒跚地从二泉庭院的深处，缓缓走来……

①

“大眼镜”有没有徒弟

“大眼镜”出了名，人们不禁要问，他有没有带过徒弟？笔者多方打听、寻访，了解到，“大眼镜”晚年时曾带过徒弟，他就是在饭店干了一辈子厨师、如今83岁的邓永昌老人。

说来话长。那是在1956年秋天，国家对私改造不久，私人开的小饭店纷纷合并成公私合营，人员缺乏，厨师力量薄弱，亟待新鲜血液。市劳动局在全市招工36人到饭店当学徒。家住南门日晖桥的邓永昌就是其中之一。报到那天，他跟随饭店私方副主任张云生，步行穿过半个无锡城，来到惠山直街上的惠山聚丰园菜馆。

15岁的邓永昌被安排在煤炉间当学徒。邓永昌中等身材，偏瘦，但结实精悍。他走进厨房，只见两位老师傅正在忙碌。一位是从聚丰园调来的煤炉师傅姚荣根，一位是惠山小饭店合并进来的老板朱秉心。中年的姚师傅是个厚道人，厨艺不错，和蔼可亲，无架子。年纪较大的就是“大眼镜”，饭店专门为他砌一副灶头，专菜专用，烹制脆鳝。

没有拜师仪式。从这天起，少年邓永昌就跟随两位师傅学艺。他当然不会知道，正是命运的这一随机安排，使他在厨艺上有了一个较高的起点。直至今日，邓永昌老人每当提起两位师傅给自己的启蒙和提高，仍十分动容，充满感恩之情。

对于收了徒弟的“大眼镜”来说，这是他职业生涯的最后岁月。在惠山聚丰园，他的脆鳝有了最后的归宿。更使他欣慰的是，有了一个可以差遣和接班的小徒弟，“大眼镜”脆鳝后继有人。

②

“大眼镜”脆鳝的独门绝技

脆鳝是“大眼镜”研究了一辈子的独门绝技，从不示人。如今有了徒弟，“大眼镜”不再保留。

学徒，从学起步，从做开始。邓



▲ 合影照后排右三为“大眼镜”。

永昌把铺盖搬到店里。早上起床，第一件事就是给黄鳝缸换水，接着，升炉灶、出煤灰、揩台抹凳、做清洁工作。等“大眼镜”上班，就开始煮鳝了，这是初加工，不复杂，但盐分和时间要适当。盐多，咸味渗进鳝肉里，影响口味；盐少，鳝肉不紧密，易松散。煮多少时间？“大眼镜”的经验，以鳝的嘴巴张开一半为度。煮好的黄鳝放入冷水中降温漂清，接着就是划鳝。用牙刷或蛤蜊壳，磨成薄而尖的划子，剔除鳝骨、鳝血、头尾，成鳝坯。待客人点菜后，就是灶上功夫了。

油锅烧热后，将鳝坯投入，发出强烈的爆炸声，用漏勺轻轻拨散，捞出，待油热，再投入，如是者三次。“大眼镜”关照徒弟，最紧要的环节，是最后一次下油锅，必须是热锅温油，操作不能急躁。此时，蜷缩的鳝条，在滋滋作声的油锅中翻腾，等待着最后的华丽转身。原先鲜活的黄鳝，即将获得新的完全不同的生命，在灭寂中涅槃，成为人间美味。

“大眼镜”脆鳝食之有轻快的沙沙声，嚼起来酥脆、不粘牙，但不是一脆到底，而是脆中有酥，有丰富的层次感。“大眼镜”脆鳝还有一个特点，适于热吃，冷了就会返软，更适合作为酒席上一道热菜。难以相信的是，即使牙口不好的人，也咬得动“大眼镜”脆鳝。

脆鳝起锅，“大眼镜”总是怀着虔诚的神情，庄重地、轻轻地把鳝条搭架成美观的造型。在“大眼镜”眼里，一道菜，就是一个世界，就是一个灵魂。任何细节都不能轻慢。

“大眼镜”的厨艺，虽然每次都是重复，但对徒弟邓永昌来说，就如走进一个陌生而又丰富的中国烹饪的广阔天地。师傅在操作脆鳝时，常强调操作者与菜肴的交流和沟通，“烧菜时，你一定要把魂灵头放在心上。”这一点，使邓永昌终身受益。

1960年，邓永昌被选派去苏州参加江苏省烹饪学校进修班深造，为期八个月。进修班每天下午请苏州各饭店的名厨来轮流做菜，结束后要招待师傅吃夜饭。主持烹饪进修班的张祖根（苏州松鹤楼名厨、江苏省烹饪协会副会长）特地挑选一名学员为做菜师傅烧菜。结果这光荣任务落

在无锡学员邓永昌身上。进修班学员共30多名，为什么看中无锡的邓永昌？不言自明。如果没有“大眼镜”和姚荣根两位师傅的熏陶，没有烹饪上的扎实功底，这个任务就轮不到邓永昌。

③

“二泉园”饭店兴衰

“大眼镜”脆鳝成名于上世纪40年代。在此前，朱秉心的父亲曾在惠山附近开设一家油货摊（即卤菜摊），在祖传烹饪技术的基础上，制作脆鳝，成为油货摊一大特色。

1920年，已经在太湖船菜的制作上小有名气的朱秉心进一步创业，在二泉竹炉山房开了一家小饭店“二泉园”。朱秉心住在惠山直街上的松滋王侯祠，每天到竹炉山房，几分钟就走到了。

惠山是风景区，游客风吹一半，雨落全无。正因为难以掌握气候变化和游客多少，“大眼镜”每天准备的脆鳝是限量的，有时客人兴致勃勃赶到惠山来吃“大眼镜”脆鳝，而没有吃上，只好预付钞票改日再来，以免扫兴。

一辈子住在惠山的86岁的蒋荣海老人，从小几乎每天见到“大眼镜”这位邻居。他印象中，“大眼镜”是个有本事的能干人，说话不多，开口却很幽默。

“大眼镜”把客人定位于少数有些闲钱又有闲钱的闲人、雅士，其中不乏挑剔的美食家。客人懂行，门槛精，要求高，“大眼镜”迎合客人要求，投其所好，品种不多，但只是精品，脆鳝就是招牌菜。

“大眼镜”的经历也与一般厨师有异。他家境不错，自己就是享乐惯了的大少爷。他是从喜欢吃再发展到开饭店经营吃，一边养家糊口，一边自娱自乐。他是厨师中的边缘人，没有框框，善于研究，不按常规出牌，反而出了名。除脆鳝外，还有脱骨鲫鱼，活炆、红烧土婆鱼，虾仁跑蛋等。

1956年，惠山街上的聚乐园、惠鑫园、陈福记以及二泉园等饭店，在政府对私改造政策下，合并成一家公私合营的惠山聚丰园，开在原来的山货公所。

泉亭上的“二泉园”消失了。但“大眼镜”脆鳝没有消失，它被“大眼镜”带进了惠山聚丰园。

上世纪60年代初，“大眼镜”还未退休。中午，一行游客四五人，慕名来吃“大眼镜”脆鳝。脆鳝上桌，如风卷残云，吃得精光，似犹未尽。主人征得客人意见后，又重复点了一盆脆鳝。

待第二盆脆鳝上桌，“大眼镜”脱下饭单，缓步走出厨房，来到包厢门口，看看是什么样的吃客会连吃两盆脆鳝。不着一字，尽得风流。客人对脆鳝的偏爱，无疑是对“大眼镜”的最高奖赏。“大眼镜”站了一会，面带满足的笑容缓缓转过胖大的身体，走向厨房。

随着时间的推移，“大眼镜”脆鳝的影响逐渐扩大。上世纪70年代，无锡中国饭店推出十大名菜，为首的就是梁溪脆鳝，做法完全仿照“大眼镜”脆鳝。无锡古称梁溪，为突出地域特色，命名为梁溪脆鳝。

改革开放以后，无锡厨师去国外访问、表演、营业，菜单中必有梁溪脆鳝。无锡名厨高浩兴有一年去北京人民大会堂表演，斟酌再三，带去的就是代表无锡的梁溪脆鳝。荣氏家族每次来锡，梁溪脆鳝是皆大欢喜的一道保留菜。

如今在无锡人的酒席上，梁溪脆鳝几乎桌桌可见。遗憾的是，知道它的前身“大眼镜”脆鳝的人，已越来越少。

④

“二泉园”的新生

2018年，消失60多年的“二泉园”招牌，重新出现在惠山古镇。老的格局依稀可见，新的特色扑面而来。

在如今网络时代，“二泉园”不可能是百年前的复制。店主孙炎是一个有着全新经营理念的中年人。“二泉园”地处惠山古镇，传统的品种自然是少不了的。“大眼镜”脆鳝的牌子挂在醒目处，召唤着历史和今天的交汇。古镇有名的小吃惠山油酥饼被引进饭店，增添了地方特色。用传统的手艺自己酿酒，名“慧山泉桂花酒”，是“二泉园”的创举。该酒绵和醇香，不烈不燥，符合江南人的秉性和喜好。“慧山泉桂花酒”与“大眼镜”脆鳝等传统老式菜的搭配，是孙炎的神来之笔。让人们在古镇这个特定的环境中，感受品味古老、悠远的“二泉文化”。

在“二泉园”的经营中，孙总更多的是依靠新兴的网络平台。通过流量的收集，掌握生产、经营、成本等各环节的变化规律，保证产品质量的标准化。

孙总还有一个想法，在适当的时候推出热吃的脆鳝，将口味质量作进一步提升。

“二泉园”的“大眼镜”脆鳝，目前已入选无锡市第六批非遗项目。“大眼镜”脆鳝活着，“大眼镜”就活着。人类一切物质财富和精神财富的创造者，人们将永远记得他。“大眼镜”脆鳝不仅是无锡地方文化中一张有特色的名片，也是中华美食中一座巍峨壮观的奇峰，将世代长存。

本文撰写中得到蒋荣海、李海鑫、邓永昌、宋维娜等人的帮助，在此表示感谢！