

民国时期的惠山小吃

蒋荣海 张振楣 文 |

民国时期,无锡的民间小吃,集中在两处,一处是在崇安寺,那里的皇亭小吃,品种多,味道好,家喻户晓。另一处是在郊外的惠山,每当春暖花开,旅游旺季时,惠山街上的小吃,其品种之多,规模之盛,食客之拥挤,是大大超过城中皇亭小吃的。

惠山的民间小吃由本地乡民和外来者两方面组成。

本地人做的品种主要有:惠山油酥、曹三妹的臭豆腐、金阿二的油豆腐线粉、豁嘴的鸡子大饼、王小福油酥饼等。朱南莘热酒店和杏金点心店是两家著名的小吃店铺。

镇外人来惠山卖的小吃主要有:呆头的五香豆、下渚桥人的松花糕团、姚巷的豆腐花等。

惠山油酥

民国以来,惠山古镇有两块金字招牌,名声在外。一块是惠山泥人,一块就是惠山油酥。

当时惠山街上的油酥店,有十家左右,大多数是前店后坊。制作工艺都是手工操作,在一只扁形的大缸内放入面粉、素油、白糖、泉水,用人工大力搅拌,揉搓成面团置台板上,再将面团搓成条状,搓成小粒,将小粒搓成圆球形,稍微压扁后包入馅心,滚上白芝麻,即可进入烤制。

惠山油酥的馅心以蜜饯为主,有瓜子肉、金橘、红绿瓜丝、青梅、蜜冬瓜、胡桃肉、白糖等搅拌而成。面坯与馅心的比例约为七成面坯、三成馅心。

惠山油酥的历史来源有几种说法:

其一,明末清初惠山有一个穷秀才,为生计开了一家点心店,他用面粉、白糖、素油等做成一种小吃,形如金刚老爷的肚脐眼,故又称为“金刚肚脐”。

其二,该点心最初由寺庙僧人制作,为佛台上的供品,相传大人小孩吃了可以祛百病、保健康。

其三,明末清初,宗室朱圣渝携眷隐居惠山,为了生计,仿制宫中小吃食品出售,其主要品种就是惠山油酥。

曹三妹的臭豆腐

曹三妹的臭豆腐店开在惠山龙头场的“人杰地灵”牌坊下河塘一侧,上午卖豆腐百叶,下午卖油余臭豆腐干。这臭豆腐闻臭,吃起来喷喷香,喜欢的人不管是西装革履还是摩登女郎,都放下“臭”架子坐下来,吃得津津有味。

曹三妹的臭豆腐,必须在上午将豆腐浸在臭水中四五个小时。臭水是用隔年冬天的腌菜水,发酵而成,时间越长越臭,待臭水上出现一层浮霉就可以浸泡豆腐了。

臭豆腐下热油锅炸至金黄,其散发的臭味,半个惠山镇都能闻到。起锅,用剪刀快速剪成小块,加酱油、香葱、白糖、胡椒粉,吃辣的加一小勺辣椒酱,当然甜面酱是必不可少的。曹三妹的臭豆腐炸得透,外脆里嫩,臭中带鲜,让人回味无穷。

金阿二的油豆腐线粉

在惠山街上,挑担卖油豆腐线粉

的,有两三个,以金阿二的生意最好。金阿二原来是看祠堂的祠丁,抗战时祠堂被炸毁,无以为生计,便挑起了卖油豆腐线粉的流动担子。担子前面是一只炉子,炉上放一只只有隔层的紫铜锅子,还有放碗筷和佐料的小台面,担子后面是洗碗水和燃料箱。

操作时用一只碗底很高、碗面较为平坦的专用碗,先后放入几块鸭血、一个百页结、两只油豆腐,用剪刀剪碎油豆腐,再用漏勺将线粉在锅中烫一下,倒入碗中,加青蒜、味精、胡椒粉、咖喱粉,滴上麻油,最后加锅里的原汁鲜汤,就可以交给客人了。吃油豆腐线粉一般都没有凳子坐,只能站着吃。如要加猪大肠则另外加钱。

金阿二身材不高,矮墩墩,满脸胡子,是一个肯吃苦的人。他挑了担子在惠山镇上到处转,据说有时还挑担上惠山头茅峰,做登山客人的生意,因为在山顶,一碗可卖山下两碗的价钱。

豁嘴的鸡子大饼

鸡子大饼是季节性食品,一般是春节前两个月、春节后两个月上市,过了这段时间,摊主就做别的生意了。豁嘴是免唇的俗称,姓李,他没有店面,只是在山门内张小弟茶馆门口摆个摊。

豁嘴是一个对顾客认真负责的摊主,卫生工作好,人也清爽,用料讲究,他用的是精白面粉,馅心选用最好的猪网油,掺入细盐、白糖、香葱,斩细成糊状,他的鸡子大饼,饼大馅多,煎得透。

煎鸡子大饼的工具很简单,一只柴油桶改成的炉子,上面放一只大的平底锅,锅中放素油,待油烧至冒烟即可将饼坯放入油锅中,并用手指头在饼坯中间戳出小洞,同时将鸡蛋打散,倒入锅中,将饼坯翻身盖鸡蛋上,煎至金黄,待蛋与饼粘合即可起锅。鸡子大饼的口味咸中带甜,外脆里韧,散发出浓烈的葱猪油香味,特别诱人。

王小福油酥饼

王小福油酥饼店开在横街口,是租的朱家的门面房。他上午做大饼油条,下午做有特色的油酥饼。操作时只见案板上有一大堆搅和好的面粉,旁边是用菜油和面粉揉成的油酥面团。油酥饼有甜咸两种,甜饼的馅心加绵白糖,咸饼加香葱和猪板油。烘烤时用一只立式的瓦缸炉,初期是烧木炭以后就烧煤了。将饼坯用手掌托住,伸进炉内紧贴于炉壁上,约两三分钟后,用扁平的大火夹从炉壁上一只只钳出即成。每炉10个左右。

王小福的油酥饼,酥而不失其形,不脱皮,油而不腻,趁热吃特别香,很受欢迎。新中国成立后被锡惠公园引进,设在二泉万卷楼,成为惠山古镇的名小吃。

朱南莘热酒店

朱南莘热酒店开在横街上,仅一间门面,但进深长,可放七八张八仙台。朱老板戴一副深度近视眼镜,惠山人都喊他“眼镜”。

朱南莘热酒店的客人以本地人



为主。因价廉物美,卫生又好,天天满座。该店供应白酒、黄酒两个品种,黄酒是放在串筒里烫热后给客人的。下酒菜有荤有素,荤菜有猪头肉、盐水虾、腌菜炒肉丝、猪大肠、猪口条、白肚、田螺、蛳螺等,素菜有炆毛豆及各种豆制品。热酒店客人都是惠山人,经常见面,大多是酒肉朋友,只要有人牵头,喝酒人就会越聚越多。热酒店不仅提供了吃喝消遣的场所,也是当年的信息发布平台。

杏金点心店

杏金点心店的老板姓陈,店开在泰园街1号,两间门面,楼上楼下,是惠山街上规模最大的饮食店。经营的品种有鳊汤面、小笼包子、烧卖、馄饨等面食点心。尤其是鳊汤面在惠山街上乃至周边乡村名气很大。特别是早上,店堂吃客几乎天天爆满。该店的鳊汤面确实好吃,油是熬熟喷香的板猪油,汤料是以猪骨、鳊骨为主加上虾汤、下脚汤等调和而成。熬汤时略加白糖吊鲜,黄酒提香,胡椒粉除腥味,制成的面汤爽而不腻,并有一股浓郁的黄鳊香味,顾客吃面时总要把碗中所有汤全部喝光。

杏金点心店的面汤头花色多、味道好,品种有脆鳊、大爆鱼、小爆鱼、油爆虾、酒煮虾、块肉、排骨等,素的有素什锦、素鸡、辣菜、姜丝等。现炒的有炒猪肝、炒鳊糊、炒肉丝等。该店的生面是自己做的,面条细,水头紧,口感滑爽。

该店的小笼馒头也有特色。一客四只,三只猪肉馅的,另一只是甜的百果馅,用多种蜜饯果肉、猪油、白糖合成,味甜可口。老板说,百果馅心的成本比肉馅高,因此一客只能限放一只。

吃过杏金点心店的顾客,都普遍认为,它的鳊汤面比拱北楼好,小笼馒头胜过王兴记。

呆头的五香豆

民国时期有一个拎着篮子来惠山卖五香豆的呆头,五十多岁的胖子。他在惠山结识了瞎子阿炳,瞎子阿炳就教他许多卖五香豆的曲调,边卖边唱,如:“呆头卖卖五香豆,乱世荒年钱不够,家中要养老母亲,请君买我五香豆。”他还用阿炳教他的顺口溜,唱出他的五香豆如何好吃,有十几种。

呆头常年穿短中式服装,夏天穿一双草鞋,冬天穿一双芦花靴,确有些怪里怪气。他将五香豆装在一扁圆形竹篮里,竹篮边上装有用干电池的五彩小灯泡闪闪发光,吸引顾客。别看他呆头呆脑,做起生意来门槛很精,他基本不做惠山人的生意,他瞄准的是游客。

呆头卖的五香豆是用多种香料烧制而成,最后在豆的外层拌上重重的甘草末,味道不错。

下渚桥人的松花糕团

当年到惠山卖松花糕团的,有四个五个摊位,都是山北会龙乡下渚桥人,挑一副大红广漆、亮得耀眼的担子,用一块洁白的毛巾盖在糯米团上。卖糕团的人穿得很干净。

松花糕团的原料是纯糯米。首先将上等糯米浸泡,蒸制成糯米饭,然后放入石白里夯打,至糯米饭成为黏状的坯料。操作中的卫生工作把关十分严格,打成的糯米团洁白无瑕,令人放心品尝。松花糕团的馅心,有纯白糖、黑芝麻粉、红玫瑰糖、黄豆粉、白芝麻粉等。做松花糕团时,先在手指上沾一点素油,拉下一小块糕坯捏成饼状,包上一种馅心后再捏成饼状,再包进另一种馅心,待几种馅心包完,放在白糖松花粉中滚一下,即可交顾客食用。它的特点是清凉、糯性好,又香又甜。

姚巷的豆腐花

豆腐花是最热销的惠山小吃之一。民国时期每天到惠山来卖豆腐花的摊贩有五六个,都是距惠山一里路的姚巷人。一到下午,他们几乎同时挑着豆腐花担子来到惠山,分别在二泉庭院、亦畅茶馆门口、山门口、龙头场、寄畅园摆摊。每个担子有两桶豆腐花,每桶20斤左右。据说挑豆腐花担子要有功夫的,若是外行来挑一不小心,桶里的豆腐花就会由块状变成碎花,就不好卖了。

姚巷人从豆浆到点花的工艺特别讲究,做出的豆腐花,鲜嫩且块状完整。调味料用百年老字号“陆右丰”的上等黄豆酱油,用一只烧木炭的小炉子将酱油煮沸,待闻到一股浓浓的酱油香味才能使用。其次是香葱,姚巷人采购的是无锡有名的上马墩陈巷细香葱,捣成糊状,使葱香味充分散发出来,其他佐料,还有小虾皮、麻油、白糖、紫菜、红辣油等。

当时在惠山,旺季时一个下午可卖掉五六副担子的豆腐花,可见游客之盛。

惠山出售的食品点心,除了上面说到的,还有梅花糕、海棠糕、热方糕、条头猪油糕、葱油发面饼、芋婆头、骆驼担小馄饨、糯米谷谷圆、热粽子、白切猪头肉、珍珠米、棉花糖、糖炒良乡栗子、糖炒热白果等。

这么多小吃的喊卖声,再加上各种时令水果在街头出售的叫卖声,在惠山街上,此起彼伏,生机勃勃,展示了一幅充满江南市井风情的“惠山上河图”,令人心动神往。