

传统的无锡面馆

| 张建鸿 文 |

江南盛产稻米，也产麦子，但麦产量比稻产量明显要低些，从前田家收佃户的租粮一般每亩取一石稻谷二斗麦子，这让我们大致能了解江南稻和麦的产量比重。无锡人吃面只算是一种生活调剂，比如早餐增加大饼馒头或吃一碗面条，又比如相隔一阵裹一次馄饨，逢家人生日治一餐长寿面等。但如果天天吃面、餐餐是面的话，无锡人的肠胃显然并不适应，有时因为太忙或来不及烧米饭，这才会下面条或干脆去面馆吃面，这就有点凑合的意味。



然而走在街头，情况却又并非如此。无锡，包括苏南各城市都有不少面馆，似乎都是面食大市。但南方的面条其实带有小吃的意味，不甘平庸的经营者都努力要形成与众不同的风味。江南较早使用机器压制面条，不像有些面食大省至今还保留着手工擀面传统，拉面、刀削面、裤带面等等不一而足，南方的机制面只分宽面、细面、银丝面，为了使面劲道还掺和碱水。但加碱的面条终究不如北方手擀面经煮，所以无锡的面馆一定要等客人入座，后厨才会应着堂馆的喊声把面条下到锅中。

无锡的面筹有区别，小筹二两，大筹四两，三两的面筹则将大筹截去一角，堂馆用“一大二小三额角”（筹子缺一只角，无锡话称“额角”）的方式报告，这显然比“一碗四两，两碗二两，三碗三两”叫起来利索且清晰。这还不够，堂馆还会根据顾客要求报出煮面标准，如“立直”“断生”“透面”“拌健”等，捞面师傅当然不可能一碗一碗单独下面，而是按堂馆所报的总量把面同时下锅，于捞面时作分别处理。

有一篇《锡城面文化考》细分了面的七种状态：面条入锅后水开始沸滚，一经浮出沸水就被捞起的面叫“立直”，然后加冷水待再次沸腾时所捞的是“断生”，这两种面的特点是硬扎。有一次听到有位外地客人在嚷嚷，说是面条没煮熟，要求店家帮他回锅。第二次加水沸滚后再捞的是“健面”，往后为“透面”“软熟”，如客人要“烂面”则要闷一下锅。烂面又分“锅里烂”“板上烂”两种，板上烂是把面捞在锅板上过一会再入锅煮沸。客人中还有喜食“拌健”的，即健面入碗浇上熬制好的红得发乌的葱油调料再配一小碗蒜叶清汤，堂馆送面时会提醒客人：快点拌，不然就拌不开了。应该说拌面的性价比最高，但因为口味浓烈并不为多数人接受。面汤中加葱花或蒜



叶也有区分，需多加叫“重青”不需加叫“免青”。

不同规格的面碗由堂馆托出，小碗当然是二两的，但三两和四两都用大碗，这就要从汤中露出的“鲫鱼背”大小来区分。出色的捞面师傅能把面条码放得像露出水面的鱼脊梁，而面条像是被他梳理过的一样，非常齐整好看。



面的配菜叫“浇头”，要一早加工好了一碟一碟排列在案上供顾客选择。做面浇头的嫩姜丝、辣酱价格最便宜，然后是素鸡、三鲜，而荷包蛋、雪菜肉丝的价格稍高。有人还记得更多的品种，那是他弄混时段了，因为糖醋小排、红烧块肉、爆鱼、脆鳝等浇头都得进新鲜原料加工，早上来不及不应市，只有在中午和傍晚才能品尝。

那时候的面浇头没有现在丰富，食客也舍不得多花钱，更没有人以点浇头来摆谱，很多顾客只吃一碗光面了事。放到现在，顾客想吃光面店家基本不会答应，即使勉强答应也会使脸色给你看。

光面其实有个极好听的名词——阳春面。这就得说到无锡极负盛名的拱北楼面店了，此店由毛氏兄弟于1863年开办，最初在北门瓮城边，曾接待过传奇人物杨乃武。被称为清末四大奇案之一的“杨乃武小白菜案”虽已判定终因慈禧的干预而翻案，后来据此编成的戏剧常演不衰。却说杨乃武获释后坐船返杭途经此店，他上岸吃面巧遇熟人，熟人惊问：“你乃一举人，如何只吃光面？”杨乃武起身拱手向北似在对老佛爷致意，并说：“杨某虽获朝廷恩典得以昭雪，但功名被革已属平民，今后当如这碗光面一样，阳春白雪洁身自好，再不愧对天下读书人。”店主遂把店定名为拱北楼，简单的光

面也变成了富有诗意的阳春面。也不知此中有无附会之意。



大道至简，一碗看似简单的阳春面，放一勺蒜叶或葱花使白净的面条被点缀得春光无限清香诱人。但是许多人不知这汤水有多讲究，面汤水是评判无锡面馆的首要标准。无锡面馆普遍以猪棒骨、鳊鱼骨和老母鸡煨制吊汤，小火熬制使所含的谷氨酸钠充分释放，鸡肉中有丰富的核苷酸，充满芳香，更是不可或缺的原料，用这些材料制成琼浆玉液般的汤，味道饱满又极清淡。懂窍门厨师会在熬制结束前漏入新鲜猪血、鸡血并不断搅动以吸附汤水中的细小杂质，使之清澈无比，这汤即使加了酱油呈琥珀色时也仍然透亮见底。

大锅清汤放在文火上保持着“蹄边”状态，待面条下锅时将汤注入碗中并加作料，捞起面条用竹丝瓜篱滤净锅汤投入碗中再撒上蒜叶，一碗鲜滑爽口的阳春面就可以送上餐桌了。别忘了桌上还备有酱、醋和辣花酱可随意取用，无论你口味多重都可以满足。一碗有滋有味的面下肚后顿然让枯睡一晚正满口寡淡的顾客浑身舒适，也增添了奔赴工作岗位的迫切感。

无锡还有一种“老式面”，由于辅料丰富颇受食客欢迎。每到夏季来临，许多人又会思念起一盘“冷拌面”来，那凉透的面条盛在坦盆中浇一大勺由多种配料熬制成的卤汁，吃起来既满口生香又不致大汗淋漓，真让人过瘾。现在有不少面馆已经渐失传统风格，面汤不如以前地道却一味在浇头上翻新，而且心里老是想赚快钱，做出来的东西看似花枝招展，可上好的味道有些难找回了。



拱北楼面馆后来迁至崇安寺，这里一下子聚集了拱北楼、新万鑫、王兴



记三大名店，再加上功德林素面馆及其它的面店形成竞争势态。后来又涌现出楼上楼、卜岩等出色的后起之秀，这些名店一早都会顾客盈门。时代虽已变化，但百年老店的消费者并不见少，人们始终都需要一种消费体验和价值追求。

一碗面不仅能解决早餐问题，也起到情感互动的作用，面客常把短暂的吃面时间作为交流信息的机会。那时的面馆有些另类的往事有时还会在我印象中再现：以前早晨的面馆内也不全是来去匆匆的上班族，有闲族也会借面馆喝早酒谈山说海，并衍生出一种特别的食客。这种人只在拱北楼这样的大店才会见到踪影，虽然其囊中羞涩却想过体面生活，仗着肚中的旧闻典故又会掰扯也来坐地，他点一份素浇头一角酒久坐不去，跟熟悉或不熟悉的同桌不紧不慢地聊上，卖弄些旧时风情。于是那些先后来后去的熟人往往会撮一筷菜或捞一蓬面到他盘中，甚至给他斟点酒，他则来者不拒微颌示谢，从容地把整个上午消磨在此，他既不影响旁人也不妨碍营业，再加态度谦和说话得体，店里也不便干涉。但随着政治气候的变化，店里负责人觉得这样总不是个事，以极少代价博取着在那时看来算较可观的待遇似有社会“寄生虫”嫌疑，出于风清气正的需要，负责人亲自坐到桌上来，既和气又严肃地对他作起了规劝，以后这种人就不再一早来店中占桌面了。

胜利门的游弄口有美华楼面店，此店不仅汤鲜面好还做夜市，因我家离得近，所以隔一阵父亲会打发我用钢精锅去打面条回家作夜宵，每次都不忘关照要“宽汤”。父亲牙口不好怕吃硬食，但他偏偏喜欢美华楼的脆鳝，他神定气闲地咀嚼着，甚至会放至面汤泡一泡再吃，那鲜甜喷香的味道太配他的味蕾了。有一次晚上突然来了几个外地亲戚，猝不及防的外婆便打发我去美华楼买熟面并捎带些熟菜招待客人。正当我在一小碟一小碟的浇头前举棋不定时，店员就主动帮我拿主意，说是来个大份白切元宝肉就好了，他接过我带的菜碗并从纱橱取装肉的盘子到操作间去，很快就把码放好的大半碗肉交给了我，数量不少而且好看又便宜，回家后见亲戚们吃得愉快我也高兴。

第二天客人离开后，外婆问我昨晚买的是啥肉，我想起是白切元宝肉，外婆摇头叹息说：我就猜出是这么回事。外婆见我不解，就告知我那其实是猪肉，我当时完全忽略了肉的部位问题，因为猪头肉被许多无锡人认为是下作之物，这东西从来不进我们家门，外婆觉得有几分恶心。现在不同了，元宝头不仅可做面浇头还可上酒席。

