

# 传统的无锡点心

张建鸿 文 |

1

传统的无锡点心品种很多,需要细加分类才能说得清楚。无锡的早点和下昼点心有很大区别,早餐点心主要着眼于熬饥,而下午起到补充体能的点心种类要丰富许多,既有干点还有湿货,在时间相对充裕的情况下人们的选择性更大了。除此之外,无锡还有许多精致的小食,从前人们称之为“茶食”,现在统称“休闲食品”。不妨让我以食客心理来对无锡传统点心作一番大致梳理。

2

无锡大众化早点的品种以大饼、油条、花卷、炝饼和菜饭团为重头戏,这是“碳水狂欢”的典型标记。这些早点的特点,一是可以买了就走,边赶路边趁热吃,节省时间;二是这些品种都相当充饥耐消化。

这些品种受青睐的原因,正和无锡这个工商业发达的城市特点相符,无锡的产业工人占比高,清晨闲空的时间较少,这些早点恰好迎合了这种社会形态。正因如此,上世纪六七十年代无锡的政府部门对这类早点都进行着严格的质量监控,市场管理员经常会突然到早餐店抽检和称重,不仅要保质更要保量,所以那时候人们早上能吃一副大饼油条或两只葱油花卷,一上午大抵不会挨饿。我认为物价虽然可以变化,但类似于这种监督保障机制很有保留的必要。

无锡的水上运输业发达,码头上常见搬运工们进早餐的情景,他们往往把两只甚至三只大饼叠起来用劲啃咬。干重体力活需要进食充足的碳水化合物,否则无法撑起高强度的劳动,如果让他们改吃肉食行吗?经验却告诉劳动者,这反而会影响消化,使得身体中的横膈膜上顶,不利于体能的发挥,他们只有在空闲时多吃肉食以贮存能量,所以价钱实惠的大饼成为搬运工最理想的早餐。

用纯糯米蒸做的菜饭团也受欢迎,售货员把饭团盛入戥盘称重,然后倒在一块方形白布上摊平了加上芝麻粉和白糖,再加半根油条卷在布中用力绞,使菜饭团呈橄榄形,顾客也是边走边吃。吃菜饭团比啃大饼显得文雅但考验牙口,有人会因为米粒较干硬而吃得眼含泪花。如果时间不太仓促,就可坐进店堂加一碗豆浆慢慢吃喝。女顾客偏爱甜豆浆,男同胞喜好咸豆浆,咸浆加进豆干丝榨菜丝碎油条和葱花等,配着



干点心吃起来过瘾。当然此类点心一般人也不可能天天享用,多数以吃泡饭萝卜干为主。

3

除了以上几大件,无锡早点还有“三大惊艳”——小笼馒头、生煎馒头和玉兰饼。吃这些早点就明显上了一个档次,过去家里有亲戚过夜,第二天一早主人往往会买这些早点回家让客人搭粥吃。小笼和生煎不必多说,无锡的玉兰饼极有个性,看那生的玉兰饼就是一个略大的糯米粉团子,不过在無粉时已加一定比例的面粉,不然成不了形。按扁后的生坯置于油锅用小火煎炸成金黄色泽起锅,肉馅含卤汁,吃起来要仔细。这道点心是清道光十二年由无锡孙记糕团店推出,苏州也有此品种,但苏州人直呼其“油煎团子”。没想到素以文雅出名的苏州会起这个平常名,究其原因是因为无锡玉兰饼的馅心种类比苏州多,除了肉馅的,还有豆沙、黑芝麻、菜猪油等,品种一多就需要在外形上区分,无锡就多了一种带尖角的形状,那形状像极了玉兰花瓣,于是就起了这样好听的名,这使苏州人感到有点意外。

4

下午的无锡街头,会幻化出令人眼花的点心品种,梅花糕、海棠糕、萝卜丝饼、油酥饼、风糖糕,还有丰收、四方等糕团店的松糕、方糕、赤豆糕等,这些花色品种都惹人喜爱。可供选择的还有四色汤团、酸辣汤、牛肉线粉汤、豆腐花、酒酿圆子、桂花糖芋芳等带汤的点心品种,而汤类点心中扮演主角的是各色馄饨。三十年前通常每碗馄饨在一角二分到一角五分之间,但有便宜的,例如北塘江阴巷口有一家点心店的馄饨每碗仅售七分,被戏称为“碰肉馄饨”。没有尝过的人起先以为是“蚌肉馄饨”,吃了才悟出是“碰

肉”而非“蚌肉”,于是一笑了之。街头巷尾还有摊点供应一种名称雅致的“绉纱馄饨”,皮子极薄,馅当然也少,透过洁白的皮子能看见粉红的肉馅,因价格便宜又容易咀嚼和消化,一直是上年纪的人和幼儿午睡后的如意点心。

有些早间供应大饼油条的店到了下午会摊“鸡子大饼”,这可能也是无锡所特有的点心品种。这种饼要用发酵面,以葱花菜猪油馅裹入生坯,擀得极薄并捣几个孔摊在油锅里用中火两面煎,师傅打一枚鸡蛋在碗中搅匀倒入油锅,趁饼不注意,快速把它翻过来盖住鸡蛋,使二者粘连,然后再翻身把面粉部分煎脆起锅。你也可以买不加鸡蛋的光饼,吃光饼并不丢份,人家认为你图的就是饼的香和脆。

5

有许多既吃不饱而且吃饱了还能吃的干点心,买回家一定要放在铁皮饼干桶盖严实以防止走味或回软,如果放在办公桌的抽屉里就得抓紧吃完。这种休闲食品说起来会带出一大串名称,桃酥、杏仁酥、绿豆酥、雪片糕、小脆饼等等。重点说说“惠山油酥”。让人好奇的是无锡既有“油酥饼”又有“惠山油酥”,两种名称听起来有混淆感,但它们确实是不同品种。那种腰形饼是油酥饼,撒白芝麻的是甜口,撒黑芝麻的是咸口,现烤现卖的油酥饼吃起来松爽脆香有爆浆现象。而惠山油酥的体型只有大衣纽扣或象棋子那么大,这种小油酥本来是明朝的宫廷点心,明亡后有皇族后裔朱圣谕在惠山街上以制售这种小食品维持生计。惠山油酥用纯素油、精面粉、果料、橘皮、胡桃肉、芝麻等上好原料制作并以小火烘焙而成,脆糯香甜老幼咸宜。清中叶龙光寺主持惠性法师购食之,见其形状像极了山门前金刚塑像的肚脐,乃风趣地称之为“金刚肚脐”,名称就此传开。朱家还把做油酥的剩余材料制成骨牌状的脆酥,取名“腊烧片”。有着数百年历史的风味小吃后来被改名“惠山油酥”。其中出名的“朱顺兴油酥店”,已被列入“无锡老字号”和“江苏省非物质文化遗产”名录。

6

无锡人一向有“不时而食”的习俗,逢到节气各家都会动手制作点心。春节将临,每家都要蒸年糕和年团,年夜饭煎春卷,年初一必吃团圆年糕红糖汤,初五接路头吃炒年糕,这些点心都带有“讨讪语”的含义。

7

无锡的点心亦雅亦俗,粗细有别,但总的来说都是和本地区的生产和生活紧相连的,尽管城市人已经远离农事,但许多包含着农耕文明因素的习俗并没有完全消失,会不时从生活的细节中表露出来,以上所举,就是具体的例子。虽然现在“派”“抹茶”“提拉米苏”之类正被越来越多提及,年轻人开始改变口味趋向西式点心,但是笔者相信那些传统习俗、点心还会延续下去,它们在经常性地提醒着大家要不忘初心,踏踏实实地把每一天的生活都过好。

