

## 六十年前的惠山街(下)

| 张振楣 文 |

## 卖酒女人

上世纪60年代。直街上的惠山聚丰园饭店早上卖阳春面，中午供应饭菜，晚市形式上在营业，实际上客人很少。这里地处风景区，遇上刮风下雨，一到黄昏，街上空无一人，坊间说，鬼都捉得出来。

饭店中午供应不多几种老酒，以黄酒和粮食白酒为主。考虑到卖酒利润薄，划不来，饭店就将中午的卖酒业务，让给惠山合作烟酒店，由烟酒店派员工每天来饭店经营卖酒。

每天中午，挑着担子到惠山聚丰园卖酒的是一个中年妇女。花白的短发，瘦瘦的身材，脸上已有皱纹。店里人都喊她顾阿姨。

顾阿姨总是挑着担子提前10分钟来到饭店，她系好带来的饭单，把担子里的酒一瓶一瓶放到柜子里，打扫卫生，做好营业前的准备工作。她长年戴着一副镜脚折断、镜片模糊的老眼镜。

日子久了大家知道，卖酒女人不曾生育过，家中一儿一女都是领养。儿子在上技校，女儿就读于附近的惠山初中。顾阿姨的丈夫是银行职员，家底不薄，祖上是惠山街上的大户人家。她家就住在直街上，进门有个小天井，种些花草草。

有时候，人们看到顾阿姨上初中的女儿中午来送饭，把一只中号的白糖瓷杯，递给顾阿姨，打开盖子，白饭上铺的常是蔬菜，有时还是隔夜剩下的。女儿已长得很高了，比妈还高出半个头，站在酒柜前母女俩简单说完几句家常，女儿就不声不响地离开了。

有一天中午，一位风度翩翩、脸色红润的中年男人来找顾阿姨，说是要拿一把钥匙。男人在酒柜前停留片刻就匆匆而去。后来有人问顾阿姨来人是谁，顾说是我家老头子。大家都有些意外，那位风度翩翩、文质彬彬的丈夫，与系着饭单的黄脸女人顾阿姨相差实在太大了。

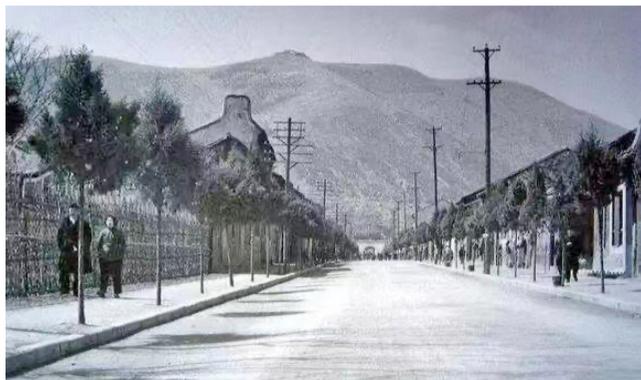
说起丈夫，顾阿姨说，别看他气色好，其实是患有高血压病，吃药已多年，未见好转。周先生业余爱好书画，尤长篆刻。

没多久，顾阿姨说，丈夫周先生的高血压病越来越重，医生建议长期休息，单位领导已同意他提前病退。

周先生退休后，有一天特地来饭店，向大家客气地打招呼，对饭店多年对他妻子的关照表示感谢。周先生的脸色红堂堂的，神情焕发，看不出是病人。

顾阿姨儿子技校毕业后，分配到一家工厂工作，不久就听说结婚了。小伙子中等身材，长得清秀，白皮肤，谦逊和文质彬彬的气质，与其父周先生有几分相像，虽然父子之间并无血缘关系。

过了一段时间，人们看到，原来闭门不出的周先生和新婚的儿媳一起到街上和公园散



步。这本来没有什么稀奇，但是没有多久，这一幕就成了惠山街上一道引人注目的风景。

新媳妇长得娇小秀气，周先生得体而大方，两个人走到一起，谈笑风生，从容自然，如春风拂面，给人一种舒服美好的感觉。同时，又不禁使人隐隐产生一丝暧昧的想法。

惠山街上的街坊邻居，都是相对传统守旧的，对周先生每天傍晚携媳妇一起散步聊天，总觉得不那么合乎情理。

有闲人免不了问卖酒女人，怎么看不到你家儿子与媳妇出来散步。顾阿姨表示，散步的事情我管不了，他们高兴怎样就怎样。

日子就这么如流水般的过去。惠山街上的新鲜事并不多。即使此刻是新鲜的，过了若干日子就不新鲜了。卖酒女人仍旧卖酒，散步逛街的还是散步逛街。对于喜欢美食的人来说，遗憾的是惠山街上很有名气的“大眼镜脆鳊”吃不到了，大眼镜朱全根已从惠山聚丰园退休了。

岁月的脚步不快不慢，过了1965年的春节，离立春不远了。园林里的早梅，性急地在枝头染起星星点点的花蕾。

一天中午，周先生来找上班的妻子，顺便透露了一个消息，无锡著名画家诸健秋去世了。周先生与诸健秋是多年的同道好友，自然很关注这个消息。诸健秋是因高血压脑溢血而离世的，周先生对此尤其在意。

几天后的上午，一队声势不小的出殡队伍从惠山街上浩浩荡荡经过，人们看到周先生也行走在飘着黄色经幡的队伍中，悲戚地为老友送行。

据卖酒女人说，周先生参加追悼会回家后茶饭不思，精神上压力很大，因为他患的是跟诸健秋先生同样的毛病。

几天以后，卖酒女人慌慌张张、哭泣着来饭店，告诉大家，昨天晚上，老伴周先生因突发脑溢血抢救不及，去世了。

接下来几天，饭店中午的酒柜前，换了一个比顾阿姨年轻一些的女人。没有顾阿姨的店堂好像少了些什么，又实在并没有什么。真要少说，就是少了顾阿姨的啾啾的脚步声。

过了几天，顾阿姨出现了，回到饭店的酒柜。她头发上插着黄花，说话的声音低了不少。

街上游客越来越多，春光越来越浓醇。惠山的旅游旺季到来了。

## 云生麻子

云生麻子姓张，麻子是他的绰号。细看他圆脸上，确有几颗麻点。他对这绰号习惯了，并无反感。

上世纪四十年代，云生麻子在惠山山门里开了一间名为“聚乐园”的小饭店，由夫妻两人经营，两个孩子大了就做做帮工。店虽小，生意还不错，属于“小景致”。顾客除游客外大多是附近的熟客，包括习惯喝下午酒的山民。老吃客都是冲着他的认真和公道，菜做得可口，不马虎。他信奉和气生财，加上他老婆是外向型的性格，对客人殷勤、客气，足以让每个客人心暖意足，心甘情愿当回头客。

上世纪五十年代的对私改造，把原先惠山街上的小饭店，包括云生麻子的“聚乐园”、朱秉心的“二泉园”，以及另外几个业主袁永根、金宝珠、殷阿洪的小饭店一起并成了一家“惠山聚丰园菜馆”。

凡公私合营企业，都配备有私方负责人。云生麻子就当上了私方主任。实际上还是干他的本行，烧菜。

五十多岁的云生麻子，拖着一副略显臃肿的身体，围着一条油腻腻的饭单，在厨房里忙碌。他的动作有些拖沓，也不是那么整洁，但做生活绝对认真。他在煤炉上掌勺，烧菜水平不错，在熟悉的顾客心目中，是可信的。

在厨房忙完了，有些空闲，他就踱着悠悠的八字步走出厨房到外面店堂里，看街景，看来往的客人，遇上熟人，就“今天天气如何……”聊上半句，算是打招呼，仍像他当小老板时那样，把这作为一种休息，一种调剂。

云生麻子性格内向，整天没有几句话。他一说话就有些结巴，脸涨得通红，他索性少开口。

云生麻子擅长的是小饭店里面向大众的菜肴，经济，实惠，汤芡重，口味浓，红烧的居多。他把很普通的原料，不值钱的边

角剩料，加工烹调成客人喜欢的美味。他的客人都是普通老百姓。在当小老板时他就摸准了客人的心理和口味要求，尽力把档次不高的菜肴做得更好些、更受欢迎些。有些老顾客点名要吃他烧的菜。问为什么？吃惯了。

饭店职工也经常吃他烧的菜。职工中午的饭菜是分工由他负责烧的。当时店里常把去掉净肉后的鱼头鱼尾，拿来开职工的饭菜，这些不管是青鱼、草鱼还是鲢鱼的头尾，在他的手艺下，会出现人人称赞的美味。他的烧法与众不同。为了让菜肴入味，一般炒和烧的菜都要求尽量少放水，紧汁，使味道更浓。云生麻子却反其道而行之。烧鱼时用葱姜热油炆锅后，随同鱼块、调料一起要加进不少水，那些水差不多把原料淹没，接着用大火煮。他的红烧鱼中糖放得很少。这做法与无锡传统的无锡菜“老烧鱼”完全不同。他说，烧鱼时水放得多，可以使鱼肉更活络，鱼的味道充分地笃出来；少放糖是为了突出咸鲜味，更下饭。

吃他的红烧鱼头总会感到特别的风味，汤汁虽略多，但因为笃的时间长，味道醇厚、鲜美，肉嫩。他烧的蔬菜也很入味，因为焐得透。

饭店下午出售点心时，顺带在“山头”上卖些下酒的便菜，都是很简单和廉价的，如红烧猪头肉、红烧鱼子、红烧鱼头，用五香料烧的素同肠、素鸡以及肉酿面筋之类。对厨房来说，这些额外任务，自然落到了云生麻子头上。他担当下来，从没有一句牢骚。

每天下午，他把用火焐在灶上的已经酥烂脱骨的猪头，从热气腾腾的大铁锅中取出来，趁烫手时剔去骨架，冷了就难出骨了。再根据部位，用刀小心翼翼地改成长条，批成大片，再非常小心地用刀面托起放进盆子里。他把那些零星的碎肉，尽量

埋在盆底，用看相不错的油光发亮的刀面肉整齐排在面上，让人几乎看不出这是猪头肉。

每装一盆，他都为了数量的均匀和装盆的美观反复构思、调整。这时候，普通的猪头肉，在他的手下似乎也变得高贵起来。

几十年来，云生麻子了解惠山街上的习俗。附近几个村的山民除了种少量农田外，大多是靠山吃山，以提供和管理山上的坟地作为主业，因此收入比普通农村要高些，有条件上小饭店吃吃小酒。同时这些山民常年接触殡葬业务，吃的是“丧事饭”，干的是重体力活，也需要以喝酒调剂一下身心两方面的付出。因此在惠山街上很早以前就盛行热酒店，满足山民们拿到“利时钱”后迫切想要“红红脸”的需求。

后来街上的热酒店没有了，饭店在下午提供酒菜营业，正是为了填补这一空白。

云生麻子很熟悉这些山民的性格和要求，有些年纪大的还是他原先“聚乐园”的老吃客。山民赚的是辛苦钱，虽然是喝酒的常客，但又要处处讨便宜，下酒菜档次低，但对味道还是挑剔的。有时菜吃得差不多了，酒还没有喝完，为省钱，要求将吃剩下的残羹菜汁，添加一些蔬菜豆腐之类回烧一下，称之为“爆菜”，收费当然是极低的。云生麻子总会尽量满足这些老酒客的要求。

春夏季节，我晚上下班去乘公交车，走过云生麻子的家门，被他老婆撞见了，常热情地邀我进去坐坐，拉拉家常。

房子沿街，很浅，就在龙头下的牌坊旁边，如今是卖豆腐花的店铺。每次走到他家门口，就看到云生麻子照例坐在紧巴巴的小屋子里，涨红了脸在喝酒，他酒量不大，每天“香香”。地方小，靠得近，我看到他脸上的麻点更加明显了。

