

晚风·龙光塔

那一碗面

| 汪正丹 文 |

我祖父是开面馆的。那还是在上世纪四十年代初，祖父汪小宜就在无锡闹市区的崇安寺开办了“新万兴面馆”。之前，祖父是做茶馆生意的，在西直街创办了聚福园茶馆。上世纪三十年代后期，他看到崇安寺市口好，能发财致富，就借了崇安寺万松院茶馆一个堂口做些小生意，并积累了一些资本，之后，就租了两间门面，开办了“新万兴面馆”。

新万兴以三丝面、葱油饼和鸡子大饼闻名，深受市民喜爱。当年，民族工商业实业家荣德生先生经常坐着黄包车到新万兴吃面。

祖父不幸因病早逝。我父亲汪海若子承父业，接手了“新万兴面馆”。当时，父亲正师承著名画家胡汀鹭学习中国画，同时还在无锡国学专修馆学习中文，和冯其庸是同班同学。

冯其庸在他的文章中这样写道：“我很佩服海若，他能将学画、上学和经营面馆三件事一起来做，而且做得很好。”

记得父亲和我说起这些事的时候，感慨万千。他动情地说：“那些日子真不容易，不要说三件事，就经营面馆一件事就够操心的。”当时，还在抗日战争时期，无锡是日本占领区，父亲说：“有一次来了几个日本兵，点了一桌子菜和几碗面，结账时，其中一个日本兵从口袋里掏出一只早已准备好的死苍蝇扔在面碗里，但不肯结账，还要面馆赔钱，伙计和他理论，那个日本兵举手就是一个巴掌。最后这事也就不了了之。”沦陷的日子不好过，所以，不能忘记历史啊。

我喜欢吃面，每天早餐大多数就是一碗面。我在梁溪大桥附近的单位上班时，天天到桥堍的城郊面馆去吃面。那家面馆生意很好，尤其是早面，天天排长队。店家想了个办法，在即将轮到端面的小桌上放了一面小红旗，效果非常好，秩序井然。城郊面馆还有个特色，买四只鲜肉小笼馒头，赠送一只菜猪肉馒头，吸引了不少顾客。

后来，我到市区的单位工作后，周边的面店更多了。楼上楼面馆、卜岩面馆是我经常光顾的地方。卜岩面馆的花式面不错，虾腰面、蟹黄面、爆鱼面、脆鳝面各有特色。

星期天，我会在居家附近的面馆吃早面。清三面馆的葱油拌面和大菜面馆的大肠面是我的最爱。

最难忘的是拱北楼面馆的那碗阳春面。上世纪六十年代，我在市二中毕业后，到苏北响水县农村插队，隔年父母也下放苏北滨海临淮公社。期间，我回无锡时就住在连元街的外婆家。从响水到无锡天色很晚了，外婆家已吃过晚饭。这时表姐顾琛就会拿个锅子到拱北楼买面，一边走一边喊：“阳春面，阳春面……”后面还跟着一群孩子一起喊：“阳春面，阳春面……”

在苏北生活十分艰苦，一日三餐都是玉米糊、煮山芋。加上一天奔波，早已饥肠辘辘，当那碗浓香扑鼻的阳春面入口时，我仿佛如入仙境，何其幸福呀。

面不仅是一种饮食，同时也传承着中华民族的历史文化。据说，武则天、赵匡胤、乾隆等历代皇帝都喜欢吃面。黄庭坚有诗《过土山寨》：“汤饼一杯银线乱，蒹蒿数筋玉簪横。”

中华大地幅员辽阔，但几乎每个地方都有特色面食。今年八月份，我在山西太原，当地朋友邀请我们到一家百年老字号面馆品尝刀削面，厨师把一堆面团放在头顶上，离开目标两丈远的地方，飞削面团，全部中的。今年九月，在新疆旅游，最难忘的是那碗清汤牛肉面，牛骨熬汤鲜美无比，面细滑既柔软又有咬劲。

不过，我还是觉得江南的面食既讲究又好吃。朋友都说苏州的面好吃，工作或闲暇之余去苏州，我都会光顾当地的面店，朱鸿兴、陆振兴、东吴面馆都去品尝过。

苏州同德兴刚开张不久，我和夫人一早就坐火车去苏州，转乘公交车赶到同德兴，已是下午一点多了，只见伙计们已在擦桌扫地。店主说，中午的面卖光了，要到晚上才供应了。我们没有气馁，决定到观前街逛逛，等到晚上再去同德兴，终于吃到了那碗朋友赞不绝口的面，果然名不虚传。

近几年，无锡市区开了好几家新万鑫（兴）面馆，听说店主是个年轻人。惠山古镇和南长街的两片分店，我都去吃过，说实话，面真的不错，尤其是那碗鸡汤银丝面，品正味美。许多面食在传统基础上，又有创新。

有朋友对我说，新万兴是你家祖传，他们家用这块招牌，涉嫌侵权。我淡淡一笑，对他说：“如果没有他们的传承，也许新万兴早就被无锡市民忘记了，我不仅不会说他们侵权，相反，我要真诚感谢他们，为他们点赞！”

至今，我每天还是会去吃那一碗热气腾腾的早面。

情趣·健康桥

青菜炒蚌肉

| 沈伟星 文 |

上得了高档次酒席，又入得了家常便饭。

我到丹阳同学那里去做客，同学也是吃货，我们小酌时，他推荐了一只当地名菜：蚌肉秧草汤。汤水如牛奶，肉红菜碧，味极鲜，特别是金花菜很肥嫩。这菜虽好，但还是没有蚌肉炒青菜好，蚌肉经汤煮后味淡了，没有炒青菜的蚌肉那种带点酒香的醇味。

沈括《梦溪笔谈》：“如今之北方人喜用麻油煎物，不问何物，皆用油煎。庆历中，群学士会于玉堂，使人置得生蛤蜊一簋，令饗人（古官名。掌切割烹调之事）烹之，久且不至。客诃之，使人检视，则曰：‘煎之已焦黑而尚未烂。’坐客莫不大笑。”这是一则很好的有地域特色的笑话。

北方人不会烧水族菜我的确印象很深刻。我祖上是渔民，小时候生活在船上。父母在浩淼的湖泊内捕鱼网螺蛳难得见到人，晚上泊在湖边，看见岸边有船，总是热情地打招呼。过夜船经常有苏北来做小生意的，他们见我们鱼虾烧得香气扑鼻，多

有熬不住馋来讨要一点鲜鱼去，但他们烧出来的鱼、蚌总是腥气，难于下咽，于是来讨教经验，原来他们不知料酒为何物，烧腥重食材全靠料酒。蚌肉尤腥，料酒一定要多、要好。

船漂在河中，经常十天半月不上岸，在困难岁月，靠岸了不在街镇也买不到蔬菜，每次到街镇，总备足三斤五斤青菜在船上。每当捕到河蚌，母亲总会用菜刀剖开蚌壳，拣去蚌肉中的泥肠，再用盐搓洗几遍，然后用铲刀的木柄在蚌肉的舌沿上敲打一阵，然后切成小块，放生姜、料酒等佐料爆炒至熟盛起来，再炒青菜至半熟放入蚌肉，再烧上几分钟，一盘香气扑鼻的青菜便出锅了。吃腻了光炒青菜或红烧鱼的时候，来一盘青菜蚌肉无疑堪比山珍海味，这时父亲也会香上二两粮食白酒。

现在每当吃到青菜炒蚌肉，我总会想起那些年母亲的菜香。

忆旧·古运河

餐桌上的鱼

| 包小惠 文 |

着我，好像在对我说，来吃我啊，我可香了！我平时最喜欢吃鱼，也许是从记事起就听大人们说，吃鱼聪明，所以对鱼情有独钟！然而，虽然久居东津河边，但因为地处天目山脚，日常所见的无非是一些如马口、白条、昂丁、石光皮之类的小杂鱼，这样一条巨大肥美的大鱼对我来说，诱惑力是可想而知的。可是我努力控制住自己，我不敢向那盘鱼伸筷子，因为母亲时常教育我说，女孩子要斯文，在别人家吃饭只能夹自己面前的菜。跟我一起来的姑姑也非常喜欢吃鱼，她坐在我旁边，她悄悄对着我的耳朵说，惠，吃鱼，你不是最喜欢吃鱼嘛！在姑姑的怂恿下，我慢慢吞吞地把筷子探向鱼盘，可是母亲迅速把我的筷子挡了回来，她瞪了我一眼。我立马涨红了脸，感觉耳朵着了火。那一餐饭在别别扭扭中结束了，我完全不知道吃了什么。

后来我问母亲：“为什么不能吃那盘鱼？”母亲说：“你看见

有人吃那盘鱼了吗？”“没有，那是为什么呀？鱼上餐桌不就是吃的吗？难道是看的？”我有些糊涂地问。“就是看的呀！那盘鱼要留着招待后面的客人，它从年夜饭开始，要在桌上待到正月半，才可以吃掉。这叫年年有鱼，年年有余！”母亲慢慢解释给我听。我也是从那个时候起知道年年有鱼的习俗了。

后来，我长大了，工作了，有了自己的家，生活也跟所有人一样，越来越好。但每逢过年都会回家陪长辈。回乡前我会从市场选几条大小适宜的鲫鱼、鲤鱼和草鱼，放在水桶里养着带回老家。虽然鱼的品类多了，烧法也或做鱼块，或做鱼锅，但年夜饭上那盘整条的大鱼，我们都不会动筷子，因为它意味着年年有余。

去年过年，餐桌上的菜都是大弟精心烹制的，山珍海味一大桌，鱼却只做了一盘。年迈的母亲知道我喜欢吃鱼，年夜饭上一个劲催我吃。我说：“妈，你忘记了，这鱼要做盘的，年年有余啊！”母亲说：“傻丫头，现在不用这么讲究了，那时候过年，省吃俭用，好的人家也只买得起一条鱼，自然要放到正月结束，现在日子好了，待客不够，去买来再烧就是！”

是啊，现在的餐桌上谁家还在乎一条鱼能不能吃？摆上餐桌的没有不能吃的，反倒是吃得越多越好，说明主人的佳肴美饌。市场上的食材只有你想不到的，没有你买不到的。人们的生活真是芝麻开花，节节高啊！年年有鱼，年年有余！

在蔬菜中，再也没有比青菜更普通的菜了。饭桌上，它是那么不起眼，有它，只是衬托别的菜肴的鲜美，无它，也没有人会特别想念它。

河蚌在江南水乡也很普通。小时候，在河里游泳时，河蚌、螺蛳一摸就是一木盆。夏天的蚌不好吃，带回家后一般剖开后剪碎了给鸡鸭吃，它们爱吃。吃了蚌，鸡鸭们就天天下蛋，蛋不但个头大，还多双蛋黄，有时还一天下两个蛋。

所谓不时不食，食材各有美妙的时节。冬季经霜后的青菜就变得肥美，这时蚌便躲到河泥里冬眠，肉质也越发丰腴鲜嫩。当这两个平常的食材这时碰到一起——青菜炒蚌肉，就如火星撞地球般璀璨。青菜炒了蚌肉后，完全去掉了青菜的苦、涩、干，只剩下了鲜、鲜、鲜，鲜得你眉飞色舞，真是“金风玉露一相逢，便胜却人间无数”。青菜蚌肉这道富有江南特色小菜，既有蔬菜的清淡，又有荤菜的鲜美；既可下饭，又可佐酒；既

我奶奶的娘家在大塘边，因村口有两方大水塘而得名。当然这个当地老百姓口中的地名，它真正的地名叫泉水村。

奶奶在世时，我们每年正月都要跟她一起去泉水村走亲戚。

泉水村里住着爸爸的大舅和小舅。两个舅爷爷儿女成群，所以表姑表叔就有好几家。

那年，十岁左右的我，跟着奶奶爸妈还有两个弟弟及我的一个表姑，一群人浩浩荡荡来到大塘边。我们被分别安排在两个舅爷爷家住着。

奶奶人缘好，她的兄弟姐妹对我们也都热情客气，他们竭尽所有招待我们。

第二天中午，我们在大舅爷爷家吃饭。上世纪七十年代中期，人们的日子过得还是很紧巴巴的，但大舅妈还是安排了满满一桌菜，有荤有素。桌上最吸引我的是中间的那盘鱼。那是一条完整的大鱼，刚好盘子大小，鱼身上撒了绿绿的葱花，鱼头对



插画 戎锋