

无锡船菜及其高光岁月

| 吴歌文 |

惠山老街上有一家船菜馆,起了个古色古香的名字:尊贤楼。店招上有“无锡船菜”四个大字。关注到这家餐馆,是因为它打出了“无锡船菜”的旗号。曾经名播江南的“无锡船菜”现今已经很少见到了,马山有些餐馆称为“无锡船菜”,其实只是提供风味旅游餐饮,去品尝过,感觉近似“农家乐”,不入“无锡船菜”规格和体系。用“大众点评网”搜索,大无锡几乎找不到正儿八经的船菜馆。

船菜的文脉源头

江南水乡,古人一向以舟为车,游弋于河塘湖泊,直到20世纪70年代以后,城乡之间陆续开通公路,汽车运输逐渐替代了众多船运,尤其是水路客运在90年代以降,随着汽车的普及使用也渐次消失。有船,就有水上生活,船菜自古以来就是水上生活的一部分。江南的水上生活主要有三种情况:船运人家、打渔人家和船上娱乐人家,其中船运(货运和客运)和船娱(水上游乐)这两种生活,是与行人和游人密切相关且最需要提供饮食的,往往被看作船菜发展的主要源头。打渔人家的生活虽然与旁人关系不大,却在20世纪90年代初期发展出一支太湖船菜,兴盛于太湖流域江南城乡。

有些无锡人说船菜,把源头追溯到吴越春秋时期,相传吴王阖闾曾在乘船出海征战途中遇到了黄鱼汛,吃到了美味异常的大黄鱼,并因为腌黄鱼的美味而创造出了“鲞”字。也有说专诸炙鱼属于船菜。阖闾时期吴国的造船技术已经相当高,有《太平御览》所引伍子胥《水战兵法》和吴王夫差“舡”可证,在这船上吃喝是够条件的。但事实是公子光请吴王僚到家里赴宴,在专诸端上炙鱼刺杀王僚之前,公子光找了借口躲进了地窖,这条炙鱼根本不是船菜。

古代船运人家并无以船菜闻名的。李白杜甫都曾长时间坐船航行,都写过水上航行的诗作,却都没有写过关于船菜,杜甫还是在船上去世的,临终前夜吃的牛肉白酒是附近县令送上船的,可见那时航船上并无精美船菜可吃可咏。无锡籍诗人李绅曾经往返于江南与长安之间,中唐的长安依赖江南漕米,运河畅通,李绅乘船而行,他在诗中写过无锡芙蓉湖、长江运河淮河泗水,却没有写过船菜甚至船上饮食。元末倪雲林隐居苏州吴江,有很多水上生活的时段,但他也并无记录过船上美食,这对于一位写出最早无锡美食专集的文人食客,如果面对美味船菜盛行,是不可能遗漏不记的。

扬州菜古代就有名气,盐商追求奢侈的饮食,扬州船运繁忙,却从未以船菜闻名于天下。发布于乾隆六十年的《扬州画舫录》,写尽乾隆南巡时的扬州繁华,也只写到了游船载客泛舟于河湾湖上,会为客人配置一些茶水点心,这些茶点都是沿河餐馆食铺根据预订提供。

今人追溯菜系源流时,经常会追到古代,比如淮扬菜追到枚乘,大赋《七发》中列举了很多山珍海味珍馐名肴,有人就认为这是淮扬菜的文脉之源;无锡菜追到吴国的专诸,有人以为专诸的炙鱼就是无锡菜的文脉之源;其实都是误解。虽然饮食自古即有,但地方性风味的形成需



要比较漫长的时间积淀。古代饮食在明清时发生了巨大的转型性提升,这才是菜系菜帮的形成时期,诸多地方性风味菜帮自清代以降才有文字记载。菜系和菜帮,是地方性菜肴形成体系风味流派的标识。

以我所见,往明清之前追寻菜系菜帮文脉,很像去看国画中的晕墨,着墨处墨色浓黑,晕开去就渐渐地淡了,最远处墨色与纸色之间边际模糊,几乎难以分得清楚。船菜亦是如此,我们可以根据船上饮食的状况,推想这是船菜的文脉源流,但却难以从古籍中找到佐证。

明清小说开始有了一些船上用餐的讲述,但并未有对菜肴菜品的细致描写。联想李斗的《扬州画舫录》,可以想到的答案,就是普通船家的饮食烹饪并不高明,还形不成风味体系,摆不上正式台盘。苏州人沈朝初在《忆江南》中写到了船菜:“苏州好,载酒卷舡船。几上博山香篆细,筵前冰碗五侯鲜,稳坐到山前。”他是清朝康熙年间人,早于李斗,但他并未说明这些菜是在船上烹饪,还是带上船的“预制菜”。嘉庆年间西溪山人在《吴门画舫录》中盛赞“吴中食单之美,船菜居胜”,此书发布于1805年左右,比《扬州画舫录》晚约10年。

无锡船菜的首次高光

无锡船菜的高光时刻,是在20世纪前半期。蒋介石夫妇曾于1928年、1946年和1948年三次来无锡吃了四次船菜,频频点赞,使无锡船菜一时美名四播。这段史实见于无锡档案史志馆的官网,来源则是中国新闻网2014年的报道。这三次行程和涉及船菜的活动的即时新闻,分别由当时本地《锡报》和南京《中央日报》报道。1946年那次他带来了马歇尔夫妇,专门招待他们吃船菜,马歇尔夫妇自然觉得鲜美非凡,蒋介石对他们说:“吃鱼蟹,要到无锡来。”可见船菜的美妙主要得自于太湖流域所出的鲜活水产。

蒋介石第一餐船菜,是四色冷盘和清汤鱼翅、清蒸肥鸭、生蒸火方、莲子甜羹、口蘑鲜汤、蟹粉菜心、红烧鲫鱼等七道船菜,民间称之为“七色船菜”,七在传统文化中是一个具有神秘意义的数字,七巧,七宝,七绝,七律,一周七天。第二餐比较简单,红烧鱼翅、蟹粉菜心、口蘑鲜汤、雪梨虾仁汤,两菜两汤。第二次到无锡所吃船菜是第三餐,有什锦大拼盘、蟹粉鱼翅、香酥全鸭、鸡油菜心、松鼠鳜鱼、冬菇冬笋、暖锅等,因为是避寿之期,还有玫瑰寿桃、伊府寿面,据说还有四荤四素的便菜用来下饭。第三次来无锡所吃第四餐船菜,据说也很丰富,有酒煮虾、炒虾仁、蟹粉鱼翅、

大鲫鱼、八宝鸭、腐乳汁肉等。

这四餐船菜表明,当时船菜宴席的规模并不很大,菜品也不是很多,但都极具江南水乡特色,以地产鱼虾蟹鸡鸭猪和菜蔬山笋为主要食材,做工考究而精致,分量不重而轻奢,不摆重宴,而呈雅席。其中有两餐船菜分别出自无锡的老字号聚丰园和迎宾楼,这就说明无锡船菜并非纯然是船家烹饪,而是由本地菜馆融入其中,且以菜馆所出菜肴为主,水陆兼具,以餐馆菜肴和烹饪技法的融入,推动船菜品质的升华。

与明清扬州、苏州、杭州等地船菜不同,无锡船菜在20世纪初叶的兴起并高光,其推动力是无锡近代经济的迅速发展,而那些城市的船菜的推动力是此前农业时代的贵族文人富豪。清末民初是无锡转型为中国近代工业化先驱城市的重要时期,工商业的发展带动了无锡经济富裕,社交扩展,游山玩水并在船上享用美餐,成为工商社交的一种手段,不少有实力的工商企业如中申、庆丰等都自备轮船,邀请客户泛舟水上,品尝美味,这当然也推动了社会游船的船菜走红。无锡船菜的崛起亦在这个时段。这是无锡船菜得以绽放高光的时代大背景。

当时船菜在无锡非常流行,已经有了专供船菜经营者使用的半成品菜料食材,靠近北塘商埠的游山船浜里汇聚着画舫。据传最著名的是四家画舫的船菜,王家八宝鸭、杨家西瓜鸡、蒋家蟹粉鱼翅、谢家荷叶粉蒸肉,各有所长。风头最劲的杨家“萍乡号”画舫,就接待过很多位前朝大佬,船主杨荣林的船菜手艺为客人赞赏。

船菜能否再次高光

船菜的命运与世间事物一样,都有其兴衰盛微,20世纪中叶之后,无锡船菜在大众视野中消隐了三四十年,直到90年代中期才再次兴起。从贡湖湾小浜桥到梅梁湖渔港乡,岸边都泊着大船经营船菜,船上建了颇具规模的餐厅,甚至有两层楼,分隔出十几个包厢。这不是游船画舫的概念,而是濒水餐厅。同期,苏州太湖乡和昆山阳澄湖岸边都兴起了船菜,餐厅的组群规模,远超无锡。在常州的漏湖、金坛和溧阳的长荡湖也出现了这样的船菜。

那段时间,我吃过太湖流域多地船菜。它们有共同特点:以当地水产为主,鱼虾蟹鳖鸡鸭鹅猪为主食材,“水八仙”为素食材;以食材鲜活和本味取胜;烹饪简单朴实,不追求装盆呈现,大体是农家菜或家常菜的风格;宴席不再以精致轻奢为本,而是追求菜肴数量和食材品种的铺张。

我以为,这轮船菜与从前无锡船菜并无直接文脉关系,称它为“渔家乐”更为妥帖。

回望这轮船菜兴盛,正是邓小平南巡讲话之后,中国经济爆发出新的活力,改革开放力度加大,商品市场空前火热,催发了餐饮市场的蓬勃兴旺,而太湖船菜就是在既有城乡餐馆酒店之外的餐饮新模式。经济创新推动了餐饮创新。但仔细考证这轮太湖船菜的兴起,能够感觉“风从南方来”脉络走向,明显受到广东水上餐厅和大排档的影响,那恰好亦是粤菜大肆进入江南的时段。

这个时期江南船菜高光的标识是无锡太湖珍宝舫。珍宝舫是一座建造在湖滨饭店南面蠡湖中的画舫型建筑,设有2个大厅和10个包间,大厅和包间都能饱览湖光山色,可以容纳300人同时用餐。白天的珍宝舫晴红烟绿,晚上的珍宝舫灯火璀璨,而珍宝舫的船菜更是美轮美奂,兼容了粤菜、淮扬菜和无锡菜,以及湖鲜、江鲜和海鲜,美味佳肴与山清水秀交相辉映,成为为无锡船菜的美食地标。珍宝舫兴起的时间,大体与深圳、广州等地珠江流域城市风行水上或海上豪华餐厅的时间相近。

濒水餐厅的太湖船菜在21世纪初被陆续叫停。珍宝舫停业之后,空寂了一段时间,于2017年拆除。

传统意义上的船菜,就是船上的便宴。船在水中游,人在船中坐,泛舟于水,悠闲自得,轻松不羁,会有一种水天之间自由飘逸的感觉,带着这种感觉品尝美味,自然是人生非常愉悦之事。吃船菜,菜不在多而在于精,味不在浓而在于鲜,量不在重而在于雅,心不在利而在于逸,是一种考究的精致和低调的奢华。

2016年,无锡船菜以太湖船菜之名获批进入江苏省第四批省级非物质文化遗产代表性项目名录,同批进入的还有太湖船点。而进入非遗的太湖船菜是以传统无锡船菜为模版,并非90年代中期盛行于太湖流域的“渔家乐”版本。至此,无锡船菜正式与太湖船菜同化为一,是无锡船菜的一次文化高光。

苏州木渎和光福的太湖船菜现今依然脍炙人口,还是“渔家乐”版本。无锡船菜能不能再现高光?不敢说,但我相信它可以做成无锡的美食地标。据我所知,百年老店聚丰园是太湖船菜的非遗传承基地,鼋头渚横云饭店正在努力弘扬船菜文化,翠山旗下八宝楼面馆的雅席,也颇有些许旧时船菜的轻奢格调。尊贤楼专门布置了一个无锡船菜文化展示馆,烹饪精致,口味鲜美,表现出对传承船菜文脉的尽心尽力。我对无锡船菜焕发高光很有期待。