江南名厨李川良

陆仁兴 文/图

“江山代有人才出,各领风骚数百年。”说到常州厨师,不能不说李川良。

常州是鱼米之乡,美食之都。明清以来,厨师人才辈出。苏州松鹤楼老一辈的名厨,如张祖根、屈群根、陆阿兴、许元度等,均出自现常州武进区横林镇。在常州本土的厨师,更是高手如云,谈忠英、陈跃焕、强良生、汤听大、杨顺林、戴兰生、潘阿福、周培林、陈复兴、严志成、唐志卿各怀绝技,声名远扬。在大时代的浪潮中,李川良脱颖而出,成为常州餐饮行业新老交替时期的一个关键性人物。

一

李川良出生于1948年。小学毕业后,在老西门中庸路上,跟着亲戚蒋根娣摆夜排档学捞面。1964年到绿杨饭店当学徒、打杂。

绿杨饭店始建于清光绪三十一年(1905),是常州当年唯一的淮扬风味菜馆。最先由扬州名厨俞小和尚来常州开设,是上世纪60年代中期常州三大甲级馆之一。绿杨饭店的厨师团队非常强大,不仅有正宗扬州名厨邓开清、邓开宝兄弟,还有常州名厨谈忠英、陈跃焕、周培林。邓开宝、周培林两人主持切配,邓开清、谈忠英、陈跃焕为煤炉炒菜,李川良当时就跟随这3位煤炉师傅学炒菜。

绿杨饭店主推扬州名菜大煮干丝、水晶肴蹄、清蒸翡翠狮子头、虾仁豆腐、香酥鸭、炒软兜和常州名菜网油卷、红烧划水、糟扣肉,同时供应维扬名点三丁包、千层油糕和常州加蟹小笼包等。这样优越的学习环境,对年轻的李川良来说,简直是“老鼠跌进白米囤”,加上他好学善学,手脚麻利,师傅们把各种烹饪绝技毫无保留地传授给了李川良。没过几年,李川良熟练掌握了绿杨饭店各种常规菜品与特色菜肴的制作,还学会了各种点心制作。上世纪70年代初,绿杨饭店进了一批学徒工,李川良就成为了他们的师傅,他从磨刀、翻锅开始,同样也毫无保留地教授他们切配与炒菜。经过几年的传帮带,徒弟们迅速成为技术骨干,出类拔萃的有王健、魏建文、朱东升、薛建明等等。

1979年,李川良调到常州饭店当主厨。当时的常州饭店是常州规模最大、设施齐全的综合性饭店,有旅馆、照相、浴室、理发、点心、中餐等部门组成。李川良加入后,迅速与袁茂红、张福兴、徐超、夏银生等年轻厨师结为师徒,菜肴质量明显提高,品种更加丰富,营业额达到历史最高水平。

上世纪80年代初,餐饮行业兴起了停薪留职、自己开店的新风潮。李川良成为常州餐饮业第一个“吃螃蟹”的人,他与徒弟徐超合资在兰陵电影院对面、农工长途汽车站边上,开了常州第一家私营饭店——兰陵菜馆。当时的大好经济形势、菜馆优越的地理位置,加上李川良一流的烹调技术,可谓天时、地理、人和,兰陵菜馆生意兴隆,日进斗金。

兰陵菜馆主打的菜肴是炒软兜、大煮干丝、红烧划水、糟扣肉等。特别是炒软兜这道菜,逢客必点,每天供不应求。也有许多同行前往品尝并一探究竟:为什么李师傅炒的炒软兜,成品脊背乌光烁亮,软嫩异常,清鲜爽口,蒜香浓郁,这么好吃?有谓“鸳鸯绣罢凭君看,不把金针度与人”,但李川良心胸开阔,只要有人请教,他都会把制作要点一一传授给同行:

首先,炒软兜选材很重要,要选用端午前后的笔杆粗的小黄鳝。第二,要按照古法汆制鳝鱼,将活鳝鱼用纱布兜扎,放入带有葱姜盐、醋的沸水锅内,汆至鱼身卷曲,口张开时捞出,取其脊肉。第三,必须掌握好火候,精心烹制。成菜后鱼肉用筷子夹起,两端下垂,犹如小孩胸前的兜肚带。

二

1984年,常州饭店领导班子调整,新的领导希望李川良回店上班,李川良毫不犹豫地退出了生意红红火火的兰陵菜馆,回到常州饭店中餐部上班并任经理。第二年,常州市举行第一届厨师技运会,李川良率领常州饭店团队,精心备战。他参赛的创新菜“牡丹海参”获一等奖。

1988下半年,常州饮服公司委派李川良与徐永昌、于涛涛参加江苏省特级厨师培训苏州班学习。在学习期间,李川良与学员们一起切磋技艺,演示了兰陵爆鳝、网油卷、脱骨八宝鸡的制作,给大家留下了深刻的印象。当年,李川良等人分别被江苏省人民政府授予特三级厨师职称。

1989年,李川良调入德泰恒菜馆任总经理。德泰恒菜馆始创于清宣统二年(1910)。当时的德泰恒菜馆是1983年在原址翻建的4层营业大楼,共有大小餐厅11个。一楼以零客为主,附设点心外卖;二楼设燕乐厅、玉兰厅,可承办中小型宴会;三楼设友谊堂、星聚楼,环境典雅,用来接待中外宾客;四楼为屋顶花园,设天香阁、春在轩小厅,供应茶水饮料。菜馆技术力量雄厚,有三级以上职称的厨师38名。李川良到任后,以常州地方菜系为主,吸收了淮扬菜与苏帮菜长处,形成了新的特色,百年老店由此焕发新的活力,员工人均劳效名列全省同行业前茅。

1990年,江苏省饮服公司组织各城市名店名菜名厨挂牌交流,常州由名厨唐志卿带队,成员有李川良、袁茂红、刘国钧、窦新良等,对口单位是无锡中国饭店。

无锡中国饭店是国内享誉盛名的饭店,共有六层楼面营业,其中一、二楼设有5个餐厅,餐桌112张,可容850人同时就餐,饭店有空调,冬暖夏凉。掌门人高浩兴是江苏省第一批特级厨师,1983年,曾代表江苏参加全国首届厨师技术鉴定会。

常州厨师到无锡中国饭店挂牌供应,压力是可想而知的。

有一天,中国饭店接到5桌外宾旅游团就餐任务,高浩兴亲自设计菜单,他选中了常州挂牌菜品:葱爆鱿鱼。内行人都知道,葱爆鱿鱼只能一份一份单独烹制,不适合大批烹制。因为爆的烹调方法讲究旺火速成,成菜是紧汁紧芡,明油亮芡,不能拖泥带水。高浩兴安排此菜,是要掂量一下常州厨师的煤炉炒菜功夫。

葱爆鱿鱼的任务落到了李川良肩上。大家都为他捏一把汗,只见李川良不慌不忙地做着准备工作,高总则一直在旁边观察。等到客人齐全,高总一声令下:出菜!李川良应声而动,将炉火烧到最旺,娴熟地先将鱿鱼出水、再过油锅,然后用对汁芡勾芡,翻锅明油,一气呵成,将5份葱爆鱿鱼一锅烹制完成。高总尝过味,翘起了大拇指。

从此,无锡中国饭店上上下下,对常州厨师刮目相看。

三

在当时传为美谈的,还有李川良急中生智的故事。

常州第一中学外语女教师许和清,桃李满天下。但许老师终身未婚,1980年去世后,学校为她办理后事。李川良应邀操办丧事菜,其中有一道菜是烩鱼肚。鱼肚在上世纪80年代初属于稀罕之物,操作比较复杂,初加工一步不到位,就会变成废物。果然,徒弟张福兴在鱼肚油发时没能掌握好油温与时间,捞出油锅后用热水一泡,鱼肚马上变成“烂鼻涕”,徒弟们一下子紧张起来。李川良见后说:不急不急。他指导徒弟赶快用冷水冷却,使鱼肚由“烂鼻涕”变成胶状,改刀成条状,再经挂蛋黄糊、油炸,制成椒盐鱼肚。这样一来,既没有浪费原料,又使客人品尝到新菜品——椒盐鱼肚,皆大欢喜。

李川良之所以能够急中生智,出新出彩,一是见多识广,二是技术过硬。创新,一定出自内行,一定出自高手。

1995年李川良再次创业,在老德泰恒菜馆原址新建了“川良美食城”,2004年又进行了翻建,成为常州餐饮行业的标志性品牌。

李川良从学徒到特级厨师,留给后人的是精湛的厨艺、坦荡的胸怀。他没有读过几年书,当时也没有“创新”“匠心”“初心”之类的话,但李川良一生都怀着初心,镕铸匠心,不断创新。他是那个时代常州厨师的杰出代表,并与唐志卿等一起,打造出了常州餐饮界最亮丽的风景。“江南美食之都”的丰碑,正是一代代脚踏实地的厨师们,用心用情用力镌刻而成。

转眼,李川良先生离开已经十年。谨以此文纪念一代江南名厨。

上世纪80年代常州举行厨师大奖赛,7位专家评委在评审。左一常州名厨郭顺伢(溧阳),左二常州名厨陈寅官(戚区),左三特级厨师徐永昌,中间特级厨师陈复兴,右一特级厨师于涛涛(金坛),右二特级厨师陆仁兴(本文作者),右三特级厨师李川良。

李川良制作的蝴蝶冷盆

李川良烹制的红烧划水

李川良烹制的网油卷

带着妈妈去赏灯

明前茶

“凤箫声动,玉壶光转,一夜鱼龙舞。”正月里,我和妹妹带着轮椅,推着因为腿疾行动不便的妈妈,前往白鹭洲公园赏灯。我们特地挑选下午5点钟前往,这样,可以目睹彩灯在黄昏的霞彩中逐一亮起的梦幻时刻,在点灯的瞬间,我们会目睹巨型的彩灯被逐一赋予流转的眼波与绚烂的光影。

一到公园西门,就见一条飞龙灯盘踞在阁台顶,龙头威猛,龙身蜿蜒曲折。这条“多巴胺穿搭”的巨龙以银色调为主,一部分龙鳞与飘扬的龙角、龙须,渲染为粉紫色、蓝紫色与橙粉色,当夜幕降临,龙被瞬间点亮之时,我们才发现,灯组上的彩带犹如飘扬的丝绸,这是一条身上搭着彩带的龙,霸气神秘又不失飘逸神采。

妈妈仰望巨龙,孩子般地指给我瞧:“龙好像在微笑,它似乎想起了‘龙生’中的某一天,早已自立门户的小龙们,都回来看它。这条祖奶奶龙变年轻了。”

怎么解释龙的神态,其实折射的是妈妈此刻的心情。

灯会中,处处都是举家前来的游客,小男孩骑坐在爸爸的脖子上,小女孩牵着妈妈的手,坐轮椅的老人家腿上搭着御寒的小毯子,一个个都穿起最好的中装棉袄,脖子上围着漂亮的小丝巾,他们时不时扬起脸来,与半蹲下的媳妇孙女合影,大家都耐心地等着动态化的灯组最美的那一面转过来。

我们一家与妈妈重聚在白鹭洲公园,仿佛走在一幅梦幻画卷中。

没错,这次秦淮灯会的灵感,就来自与《清明上河图》齐名的名画《上元灯彩图》,这幅名作创作于明朝中晚期,当时正值上元节日,通衢大道、秦淮河边的窄巷都亮起彩灯,人们在赏花灯、看热闹的同时,还走进店铺欣赏字画,评头论足;或在摊位上把玩瓷器等,侃价购买;一个销售乐器的摊主,为了招徕顾客,竟悠然自得地弹起了三弦。今天,彩灯的创作者们也依照画卷上各种生活场景,沿着湖岸、廊桥布置彩灯,弹着琵琶的仕女灯,正在唱戏的梨园灯,幻变成龙的鲤鱼灯,象征好运的九色神鹿灯,还有寓意“富甲天下”的螃蟹灯,寓意“大展宏图”的兔子灯,寓意“松鹤延年”的仙鹤灯,应有尽有。一盏红珊瑚灯,比两层楼还要高,珊瑚树下,灯彩艺人创造了真实又梦幻的海底世界,呼吸吐纳的海葵、深海发光的游鱼、摇曳烂漫的海藻,应有尽有。妈妈调皮地伸出手去,捕捉一条海底游鱼发出的宝蓝色的光,发出叹息。是的,那光仿佛海里的星河,是会让人做梦的,也是会让人叹气的。红珊瑚曾是海上丝绸之路的重要贸易对象,也是《上元灯彩图》中,象征晚明时期贸易兴旺的细节之一,而今,它如梦如幻,频频招手,将我们引入历史的长河之中。

位于白鹭洲公园水上的鳌山灯,高达13米,是此次灯会的重中之重。灯组的设计灵感,来自我国上古神话传说“巨鳌戴山”,鳌,就是古代中国传说中的大海龟;“戴”,就是用头顶着的意思。大鳌的头上顶着一座山,山中神仙出没、彩云翻飞,通常用来比喻承受深重的恩情,此外,鳌山灯从古至今,也是国运昌盛、国泰民安的象征。此次,公园里的鳌山灯意在还原那种“海上神山”的唯美意境,整组灯悬浮在水面,大鳌托举起多姿多彩的山石、草木与神仙。妈妈在鳌山灯前的湖岸上驻留良久,等着鳌山上的神仙转过脸来,好仔细辨认他们是不是铁拐李、吕洞宾和何仙姑。

华灯初上,鳌山灯的点点星火倒映在白鹭洲的粼粼波光中,构成了一幅“浮光跃金”的画卷。

从《上元灯彩图》中,我们得知,明代灯会已经十分成熟,趁着看灯,不少手艺人也前来闹市卖艺,博得一声声喝彩。角抵、蹴鞠、说书、杂技等游艺活动,在《上元灯彩图》的各个角落交相呼应,让灯市喧闹欢乐的气氛更有人情味儿。在白鹭洲公园,我们也看到连排的杂耍人形灯彩,吞剑、拿顶、顶碗、踩高跷等皆有,十分生动。在声、光、电等科技手段的呈现下,沉淀在历史深处的生活场景缓缓走来,与当下的现实重叠碰撞,妈妈不停地发出感叹:“也不知是我走在电影里,还是戏台上,反正,故事很多,眼睛都望不过来。”

我们替妈妈买了一盏鱼龙灯,她提着,不时地来回摆动花灯,亦成了画中人。

情系鼓浪屿

雷隆 文/图

游历鼓浪屿是我动意已久之事,甲辰年早春二月,我们终于登上了这座被巴金称之为“南国的梦”,被舒婷称之为“生命之源”,更被诗人蔡其矫比喻为“彩色楼船”的风光旖旎的小岛。

鼓浪屿位于福建省厦门市九龙江入海口,与厦门岛隔海相望。2017年7月8日,“鼓浪屿国际历史社区”一举入选“世界文化遗产名录”。

我们首先来到岛屿的最高峰——日光岩。日光岩,别名“晃岩”,位于鼓浪屿龙头山顶,它其实是一块直径40多米的巨石,而非常人想象中的山峦。登上92.68米的岩顶,凭海临风,极目远眺,风帆点点,鹭岛风光,尽收眼底。据史料记载:1573年,泉州同知丁一中在日光岩上题了“鼓浪洞天”四个大字。1915年,时任福建巡按使的许世英在这块巨石高处题写“天风海涛”。之后又有近代中国赴美第一人、《西海纪游草》的作者林鍼题的“鹭江第一”,施士洁题的“古避暑洞”,还有蔡廷锴、蒋鼎文等人的题字,历朝历代的摩崖题刻散见于日光岩各处。依偎在日光岩景区里的日光岩寺,俗称“一片瓦”。这座袖珍寺院其实是一个天然的石洞,以巨石为顶,再依山形地势而建。明万历十四年(1586)重修,谓之日光岩寺。此后几经修建,与日光岩的天风海涛互为风景,遂成为鹭岛的著名景区之一。连战的祖父、著有《台湾通史》的连横先生,当年在鼓浪屿居住时,曾留下“日光岩畔钟声急,时有鲸鱼跋浪前”的诗句。1936年,一代高僧弘一法师(李叔同)曾在寺中东厢寮房闭关养静,并为楼房题匾,称“日光别院”,如今此处已是弘一大师纪念馆。

在鼓浪屿无惊无忧的渔猎耕种岁月里,明末清初抗清将领、驱逐荷兰侵略者、收复台湾的民族英雄郑成功,也曾率领他的军队来到岛上,以此为据守之地,屯营扎寨,操练水兵。彼时,小岛也曾是郑氏开展海上贸易的基地之一。郑成功在岛上留下了龙头山寨、国姓井,留下了印斗石、拔剑石、覆鼎岩的传说,还留下了厦门最有趣味的中秋博饼习俗等。这些与郑成功有关的文化遗产,也成为日光岩下一段重要的历史记忆。

我们徜徉在鹭岛早春二月的红花绿荫丛中,不知不觉间来到了中国著名作家、学者、翻译家、语言学家,先后两次获得诺贝尔文学奖提名,曾任联合国教科文卫组织美术与文学主任的林语堂的故居——世界文化遗产之一的廖家别墅。我爱读林语堂用英文撰写的长篇巨著《京华烟云》(张振玺译),但此前竟不知这位文学巨匠还是鼓浪屿的女婿。出身漳州乡间贫穷牧师家庭的林语堂,10岁来到鼓浪屿教会学校上学,后来在上海圣约翰大学求学时恋上同学的妹妹,岛上医生、富商陈天恩的女儿陈锦端,却爱而不得。后来被不嫌弃他穷困的陈家邻居——鼓浪屿钱庄老板、印尼归国华侨廖悦发的二小姐廖翠凤相中,新房便设在廖翠凤的家——廖家别墅之一(现鼓浪屿漳州路44号内)。站在院落里,想象着当年傻小子林语堂新婚那天,把甜茶里作为象征之用的莲子、龙眼全吃了;想象着他携带妻女应林文庆之邀,到厦门大学任教,假日里重回廖家别墅时,廖翠凤亲自下厨请同在厦门大学任教的鲁迅一同品尝家宴。廖家二小姐这个林语堂口中“富有的银行家之女”,与林语堂一生相伴、白头偕老。

值得一提的是中国工程院院士,著名呼吸病学专家,抗击非典和新型冠状病毒肺炎的医学功臣钟南山与廖家关系匪浅,钟南山的母亲寥月琴就出自鼓浪屿廖家。廖月琴的爷爷廖天赐与廖家别墅的主人即林语堂的岳父廖悦发是亲兄弟。同时,钟南山出身医学世家,父亲钟世藩是儿科专家,母亲廖月琴毕业于协和医学院。

除廖家花园外,岛上的美国领事馆旧址、日本领事馆旧址、英国领事公馆旧址(现为鼓浪屿历史文化陈列馆)、协和礼拜堂、三丘田码头遗址、丹麦大北电报公司旧址、汇丰银行公馆旧址、燕尾山午炮台旧址、八卦楼、海堂天构、洋人球埔旧址、黄荣远堂(现为中国唱片博物馆)、菽庄花园、黄家花园(被誉为“中国第一别墅)等等,均先后入选世界文化遗产名录,鼓浪屿可称之谓是一个世界文化遗产的集粹之地。

循着徐缓如歌的、悦耳的钢琴声,我们又来到了掩映在鸟语花香中的鼓浪屿钢琴博物馆。小岛还是音乐的沃土,人才辈出,钢琴拥有密度居全国之冠,故得美名“钢琴之岛”和“音乐之乡”。出生在鼓浪屿的音乐家、收藏家胡友义,晚年在故乡建起了中国第一个钢琴博物馆——鼓浪屿钢琴博物馆。馆址选在当年拥有鼓浪屿第一台钢琴的菽庄花园“听涛轩”,该馆是亚洲最大、中国唯一的钢琴博物馆。馆内收藏了100多架来自世界各国的名古钢琴和百盏古钢琴台灯,例如:克莱门蒂19世纪初制造的世界上最大、音响最为洪亮的四角钢琴;钢琴制造大师舒楠1906年制作的有4套琴弦、8个踏板、两层琴键且黑白琴键颠倒的双键盘古钢琴;勃德制于1878年、琴腿为“S”形的钢琴;街头艺人卖艺的手摇钢琴;1928年美国制造、价格昂贵的全自动“海那斯”名琴,以及出生在鼓浪屿的钢琴教育家李嘉禄教授一生所钟爱的、德国柏林20世纪初制造的三角钢琴。

1908年,清政府在厦门接待美国舰队来华访问,时年14岁的鼓浪屿少女周淑安用英文领唱了美国国歌《星条旗永不落》,令美国来访者大为吃惊。成年后的音乐教育家周淑安教授,创作了中国第一首花腔歌曲《安眠曲》,这首歌用厦门方言童谣“呵呵困、一瞑大一寸;呵呵惜、一瞑大一尺”,反复吟唱八遍,配以钢琴伴奏。除了周淑安教授之外,鼓浪屿的过去和现在,有过无数灿若星辰的名字,这些名字有许多和音乐相关,例如:声乐家林俊卿教授;著名花腔女高音歌唱家颜宝玲;音乐理论家杨民望;著名钢琴演奏家殷承宗;钢琴教育家李嘉禄教授;大提琴演奏家陈鼎臣教授;旅美钢琴家许斐平、许斐星、许兴艾;著名指挥家陈佐煌;手风琴、钢琴演奏家兼教育家李未明等。

岛上的居民们除了随时可到专业的音乐展馆与琴音碰撞,还时常举办家庭和街头音乐会,比如队员们并不年轻却仍很活跃的“雷厝乐队”,也许唯有音乐才能使他们激情满怀、永远年轻。当然,也可以到音乐厅听一场免费音乐会,还可以在每年的“音乐周”上“邂逅”受邀来岛的诸多音乐家。

走出钢琴博物馆,岛上已是万家灯火。眺望夜空,繁星闪烁,海风拂面,花香飘溢。在远处钢琴不时传送出的优美旋律声中,我们登上了返航的轮渡。

春游鹭岛

鹭岛风情

乐行天下

俯瞰鹭岛