



名优与老饭庄

■李鸿友

中国的饮食文化与京剧艺术,同是中华民族文化宝库中的瑰宝。京剧名优梅兰芳、马连良、谭富英、奚啸伯、杨宝森等大师,艺事早已蜚声菊坛。这些京剧艺术大师在早年演出之余,对传统老字号饭庄的各种特色菜品情有独钟。每次光临某处,都与饭庄情义笃厚,并与饭庄当年掌灶的厨师们交情非同寻常,且轶闻多多。

京剧大师梅兰芳解放前与北京西单十字路口的京城老号同春园饭庄有着不解之缘,一幅水墨丹青“鲈鱼畅游图”使该饭庄的名菜“松鼠鳜鱼”名扬天下。事情的因由说来有趣。梅兰芳初学京剧之时极不顺利,一位京剧前辈听完梅兰芳一段清唱后评价说:“祖师爷没给你留下这碗饭。”意思是梅兰芳不是块唱戏的料。但梅兰芳并不气馁,而是刻苦钻研,广拜名师,终成大业。后来他拜在京剧旦角名伶陈德霖门下,技艺大增,红遍大江南北。1928年春,梅兰芳从汉口演出回京,为报师恩特意请陈德霖老先生在同春园品尝“松鼠鳜鱼”。不曾想下车时,将陈老先生的大褂挂破一个大口子,梅兰芳非常过意不去。饭后,梅兰芳深感内疚,便连夜泼墨画了一幅“鲈鱼畅游图”,第二天便派人送到了陈德霖府上。谁知此画被世人所知后,同春园的“松鼠鳜鱼”身价倍增,引来顾客盈门。

1952年在广州举办的传统食品展览会上,天津名菜馆“周家食堂”(今苏闽菜馆)烹制了一道拿手菜“周家鱼”。此菜掀开棉纸后,鲜香四溢、鱼香扑鼻、

鱼肉雪白,蘸上姜醋汁一尝,不是蟹肉,胜似蟹香。这年冬天梅兰芳到天津演出“贵妃醉酒”之后,特意前往“周家食堂”品尝了“周家鱼”,也陶醉了,成就了“醉贵妃醉倒周家鱼”的美谈,致使“周家鱼”一菜至今名声不衰。

四大须生之首马连良对京剧艺术的发展创新众所周知,却不知马先生在烹饪技术上也有独到之处。马先生的拿手好菜“芙蓉鸡片”堪称一绝,许多专业名厨都甘拜下风。马先生是回族,据说上海开埠以来第一家清真饭庄还是马连良的二伯父马春桥随马家班赴沪演出时首创的呢。马先生不仅自己嗜好烹饪,值得一提的是,北京名饭庄“西来顺”还曾专门以这位著名须生的名字命名了一道名菜。

一日,马先生演出归来到褚祥掌灶的“又一村”用餐。饭兴正浓时,只听突然枪响,原来是时任北平警备司令王怀庆的小舅子跟一个有权势的李姓处长为争一个雅间动起武来。马连良听到后,心想如若不管,后果不堪设想,于是挺身而出,以自己的声望平息了此事,使“又一村”安全无事,褚祥对马先生的义举大为感谢。后来褚祥转到“西来顺”执灶,马连良前来用餐,褚祥特意精心为马连良烹制了一道“香酥鸭”,并冠名“马连良鸭子”以表达对前事的敬谢之意。此后“马连良鸭子”名声大振,品尝之客络绎不绝,叫响京城。

马连良先生每当到天津演出时,总要抽空去南市“永元德”吃涮羊肉。“永元德”的涮羊肉使用的

原料是坝上的羊羔肉,经大寺阿訇亲自宰杀,肉质鲜嫩,薄如蝉翼,让人食欲大增。每次马先生用餐完毕,总要到后厨和主厨谭师傅寒暄一番,互道辛苦。而谭师傅每次都亲自送肉到桌,待马连良用餐过后,还要用荷叶包上一两包切好的鲜羊腿肉托付马先生的跟包带走食用,并调好一份适口不辣的麻酱小料,少撒香菜供马先生回去品尝,心意十足。

独具风格的谭富英先生,嗓音清刚脆亮,得利于天生佳嗓和饮食上对嗓音的爱护。当年谭小培、谭富英父子经常演出于中国大戏院及春和、明星等剧场,总是下榻在天津的国民饭店,除常吃饭店的广东特色菜之外,还常到黄家花园洛阳道附近的“又一村”菜馆让“王眼镜”王师傅做一道津味扒肘子品尝。王师傅做的扒肘子,肥而不腻,瘦肉有嚼头,香甜适度。谭小培老先生每次吃完总是赞不绝口,说谭府的家厨百年来从没做出过这味来。由此也引来很多食客争相品尝,谭家父子与“王眼镜”的交情也日渐

笃厚而无所不谈。

奚啸伯先生在菊坛是公认的一大文人,学识渊博,在饮食方面也颇有见地。上世纪四五十年代,奚啸伯先生在天津演出的地点常是东马路的“国民戏院”(后称新华戏院)。奚啸伯与他的义子奚延宏每当晚间无戏之时,总爱徒步遛达到东门脸的“中立园”饭馆吃肉馅大锅贴。这家冀州风味的菜馆独具特色,最受食客们青睐的是“虾仁炆面筋”,此菜既有苏闽菜馆的名菜“华阳面筋”的筋道,又独具卫派河海两鲜的家常风味。奚家父子每到此处必点此菜。奚啸伯与“中立园”的伙计、灶上关系甚熟,常有来往。

杨宝忠、杨宝森昆仲到天津来时常在中国大戏院和春和戏院演出。宝忠先生最喜欢中国大戏院隔壁天增里的广东白斩鸡,且喜欢再喝上一杯白兰地洋酒,杨宝森则对天增里的蛋托饭情有独钟。

中国的饮食文化博大精深,难怪会吸引这些京剧艺术大师流连忘返,于是便留下了这些食坛佳话。



征稿启事

您有观点成熟的健康心得吗?您有实践多年的养生之道吗?您有令亲友交口称赞的拿手好菜吗?您有百试不爽的生活窍门吗?您有让人垂涎欲滴的美食故事吗?您愿意把这些与《食品与健康》的读者分享吗?

《食品与健康》现面向全社会征集科学性、实用性强的原创稿件,要求篇幅在2 000字以下,优秀稿件稿费从优。

来稿请寄:天津市河西区吴家窑大街22号《食品与健康》编辑部

邮编:300074

E-mail:spyjk@163.com

spyjk@tisti.ac.cn

请注明投稿栏目和文章署名,并在文章后留下您的姓名、地址、邮编和电话,以便我们通知您修改稿件或汇出稿酬。



书讯

1.《食品与健康》杂志2008年合订本及《酸体乃百病之源——膳食酸碱平衡指南》一书现已售完。

2.《食品与健康》杂志2005、2006、2007年合订本(上、下册)仍有少量存货,欲购从速。单册35元,全年67元,挂号邮寄,免邮费。

购书请汇款至天津市吴家窑大街22号《食品与健康》编辑部。

邮编:300074

电话:022-23374664

欲购从速,款到发书。