

天津的餐饮与京剧文化

■ 通庆楼主



中餐与京剧同为国粹，亦是姐妹艺术。

我们还是由一个字说起——爨。

“爨”是《新华字典》中笔划最多的字之一。在汉字造字中的“六书”中，它就占了三法：象形、指事、会意。它的头上是一个象形的“甑”，甑是用于蒸食的古器，两边以“臼持之”。中部的“一”是个灶口，下部表示“推林纳火”，整个字形象地推演了中国发明蒸食文化的过程，所以“爨”的第一种意思便是“炊也”，即做饭。“爨室”即是厨房。老朽是研究食文化的，自号“爨翁”，即为此也。爨还有第二个意思，是戏曲名称。《辍耕录》说：“宋徽宗时，爨国人来朝，见其衣装、巾裹、举动皆可笑，使优人效之以为戏焉。”后世遂将“爨弄”来指代戏曲。由此可见戏曲与饮食关系密切之一斑。

日本学者奥野信太郎把京剧和烹调称为中华文化“最大的两座高峰”，余觉得毫不为过。老朽在为友人题簪时，曾写到“舞者的（定）格，京剧的（亮）相，津菜的扒，中医的望（闻问切），妙处全在飞白。白受彩，甘受和，表现了有限中的无限。所以，中国书画以不画处为画，有画处以息为形，无画处将息化气。所以，大画无形，大乐无声，大味必淡，不说是真禅。其妙在和也。”

中餐与京剧都是中华文化的优秀代表，也就是年轻一代说的“很有中国味”。什么是味呢？就是隐在中餐与京剧后面的不可见文化的整合。凡是带有“中国味”的文化门类，诸如中餐、京剧、中国书画、中医药等，经过这种不可见文化的整合制约后，无不例外地被打上了“中国印”，而展现出浓浓的传统之味，成为中华民族的凝聚力，而得以世代传承。其中重要的一种文化全息基因码即为“和”。

《淮南子》记载了“厨祖”易牙“桓公甘易牙之和”的故事。“甘”作动词，表示欣赏；“和”就是烹调或菜肴的代称。“和”的本意属于音乐的范畴，其古体字形是“𪛗”或“𪛘”，“𪛗”字左边是多管乐器的形象，表示多音阶共奏；变体为口字旁，表示一唱一和。您看，烹调的五味调和与京剧的听戏听味，都讲究和谐，具有同样的艺术属性。幽默小品大家林语堂先生断言，“西餐把菠菜和烧鹅分别做熟，一起放在盘中，是不懂得调和。”中餐与西餐在饮食史上有着粒食、肉食的根本差异，这是古之生产方式决定的，使中西餐饮

与戏曲背后的文化哲学支持大相径庭。

道明了中餐与京剧的文化血缘之后,再谈天津这方生长繁育中餐与京剧文化的热土。

高成莺先生考察发现,京剧与中餐这两座高峰竟然是同时崛起的。京剧的形成,公认以徽班进京为标志(1790年),而中国烹饪的成熟,饮食文化研究界公认以大美食家袁枚的《随园食单》的问世为标志(1792年)。差不多成熟于同一时期。

天津在中国是一个晚近发展起来的城市,如果从元代的直沽寨算起至多也不过六百多年的历史。但是天津的文化发展,遇到了一些特殊的历史因素,这便是余在多篇文中提到的“四个九”机缘,即“九河下稍、九五之门、九方杂居、九国租界”。

“津菜”进入社会,为较大消费阶层所接受,并初步形成有自己特色的文化体系,应该是清代中叶以后的事情。道光诗人崔旭的诗句,“翠釜鸣姜海味稠,咄嗟可办列珍馐。烹调最说天津好,邀客且登通庆楼。”把当时天津的高级餐饮业的地位说得很是清楚。

当时的天津有不少巨贾,特别是盐商有钱没处花,便附庸风雅,盖起上好的园林,一来接驾,哄得皇帝老儿高兴,讨些好处。二来可以招引大批文人墨客来就食,以示雅好。这些人不用掏腰包,便可白吃白住,焉有不乐之理?以至“江东才子,投展争来,邺下词人,停车不去。”铁嘴铜牙的纪晓岚评曰:“文人往来于斯,不过寻园林之乐,作歌舞之欢,以诗酒为佳兴云耳。”然而,正是有了文人的介入,天津餐饮才不仅服务于达官贵人和巨商富贾,“以饫老饕”的鸡鸭鱼肉。二是开始上了书本,上升为文化,上了更高层次,以至曹雪芹在《红楼梦》中借鉴了不少的天津餐饮文化素材。

清末民初,专门为帝后服务的宫廷厨师和戏剧演员流落到民间。天津毗邻京都,又有九国租界,是外国资本的滩头,失意的军阀政客腰缠万金纷纷来做寓公。他们无所事事,天天酒食征逐。仅末代皇帝在津开支每月就在银元万元

以上。失去宫廷依托的高级厨师和演员纷纷被市场所接纳,找到了新的用武之地。激烈的商业竞争,促进了烹饪和戏剧在京津两地的迅速发展。

天津与“首善之区”的北京相比,比北京更开明而“摩登”。“吃尽穿绝天津卫”,使得王公贵族以及后来的军阀政客,没有了僭越的顾虑,食遍中西华洋。出了菜馆进戏院,成为几代人最时尚的生活方式。

余幼年生活在天津的南市荣业大街,在上个世纪的三四十年代,是个饭馆与戏院扎堆的地方。记得当年居所附近的饭馆有:天一坊、十锦斋、天源楼、天和楼、五芳斋、同福楼、松竹楼、晋春楼、泰丰楼、义和成新记、聚合成、蓬莱春祥记、聚庆成、登瀛楼饭庄、燕春楼羊肉馆、燕坊楼、恩华元饭庄、会宾楼、永元德羊肉馆、增兴德等。戏院有庆云、群英、升平、聚华、大舞台等。那时家里来了客人,一般是打电话叫饭庄送饭,不用多大功夫,饭庄伙计便提着提盒送到,上桌时饭菜还是热的。饭后,就可以就近定个包厢请客人听戏。余是个戏迷,特别爱听戏,每到下午四点左右,戏园子便“门户开放”,于是,几乎每天都可以骑在家人的脖子上,站在后排,白看“戳腿戏”。餐饮业和戏院的繁荣,使天津成为上个世纪二十到四十年代的京剧和烹饪中心。

烹饪与京剧融入天津市民的生活成为了一道特殊的社会风景。京剧唱的地道与否,那叫“味”,是要借助饮食语言来表达。俗语说,“马连良的腔,山东馆的汤”,形容都是精品。还有人拿京剧的“唱念做打”跟菜肴的“色香味形”相提并论。四十年代时,著名老旦李多奎的《钓金龟》唱段,轰动了京津沪沈,一时街头巷尾,时常有人学唱。当时的听众把其中“叫张义”等三段唱誉为“红三段”,意思是唱完之后必有叫好声。同业又把这三段唱称作“三做鲤鱼”。这京剧名段怎么又和美食联系起来了呢?原来,“鲤鱼三吃”是名鲁菜,天津又有不少鲁菜馆,所以得名。一段“叫张义我的儿听娘教训”称为“红烧鱼头”,“有几个贤孝



子听娘来论”称为“酱汁中段”，“这几辈贤孝子休得来论”称为“清炖鱼尾”。好吃又叫座，可见艺术相通矣。

天津是京剧名角和京剧嗜爱者们集中的大都市。她地处南北通衢要冲，凡是由北京到各地入京演出的演员，都愿意先到天津演出，意为经过天津观众的认可，再到各地演出才有把握。一是因为天津观众懂戏，擅于细致鉴别优劣。二是天津的票房林立，很多的票友文化水平和艺术造诣都很高。“老乡亲”孙菊仙、李宗义都是天津籍票友下海。李东园先生有全套戏箱戏服，经常“傍”金少山、侯喜瑞、荀慧生等名角演出。戏迷群的出现给天津营造了一个良好的艺术氛围。

1935年渤海大楼建成，1936年中国大戏院建成，遂使劝业场地区成为天津乃至华北最繁华的商业区。中国大戏院是当时华北地区规模最大、设备最新的戏院，开业时许多名角来这里连台演出，场场客满，盛况空前。由于这样的戏曲氛围，几乎所有著名的京剧演员，如梅、程、尚、荀四大名旦，杨、谭、马、奚四大名生，以及杨小楼、郝寿辰、高庆奎、李少春、李万春、叶盛章等，在排出新编剧目以后，多愿意先到天津演出，以博取天津观众的鉴赏和认定。

这些名角到了天津，自然离不开天津的美食，因为这些艺术家出于职业修养、养生需要，大都钟情于美食。

梅兰芳先生到天津演出喜欢吃苏闽菜馆的“周家鱼”。荀慧生先生爱吃名厨周大文的“核桃酪”。马连良先生在天津有“疙瘩楼”，喜吃南市永元德的涮羊肉。谭富英先生喜吃黄家花园“又一村”的“扒肘子”。奚啸伯先生到天津演出，余看的次数最多，他喜欢吃东马路“中立园”的“虾仁炆面筋”。杨宝森先生好的一口，是天增里饭馆的“吃白斩鸡，就白兰地下酒”。他们戏台上是角儿，台下是美食家，场合不同，“多味斋”里演绎多味人生矣。

在天津餐饮史上，曾经有多位精通百艺的大厨。周大文是其中之一。周曾任过要职，卸职后开餐馆并下海主厨。天津玉华台饭庄是经营淮扬菜的老字号，其名称便是由创始人马玉林的“玉”字和周华章（大文）的“华”字而得名。他酷爱烹调艺术，虚心向老前辈请教，逐步自成一家，成为与穆祥珍、陈士和齐名的津门三大厨。他的厨艺

吸引了许多当时的名人前来品尝，如郭沫若、荀慧生等，就连各国驻华使节也常来光顾。周大文不但精通厨艺，还酷爱京剧，常常粉墨登场“傍”名角演戏。有记载的就有和南铁生、乐元可、高联庆，还有小说家张恨水等同台演出过。

还要特别提出的是余之师友耿福林先生，耿老是中国烹饪大师，长期在利顺德主厨，厨艺高超，多次为党和国家领导人做餐饮服务。上个世纪五六十年代，许多剧团的团长入住利顺德，耿老得以结交了不少名角“大腕”，如马连良、谭富英、裘盛戎、赵燕侠、张君秋、厉慧良、鲜灵霞（评剧）、银达子（河北梆子）等，他（她）们对耿老的厨艺交口称赞，结下了京剧与烹调艺术之缘。

京剧与烹调艺术的互通，还产生了不少“京剧菜”，比如，京剧有《贵妃醉酒》，上海有以红葡萄酒烹制的“贵妃鸡”。天津有以10只鹌鹑为



料烹制的“十老安刘”、以肥肠和青椒为料烹制的“乾坤圈”、以元鱼和鸡为料烹制的“霸王别姬”、以鸡胸肉和口蘑、冬笋、青豆为料烹制的“打金枝”、以牛舌和鸭舌为料烹制的“舌战群儒”、以鸡胸肉、虾仁、海参为料烹制的“古城会”、以大王鱼、小笋鸡为料烹制的“龙凤呈祥”，美食后面有故事，好吃又有文化品味。

余自幼既好美食又爱听戏，后来因研究食文化又结识了不少烹饪界与戏剧界的朋友，但自认为还是此两圈外的“棒槌”。好在，学习京剧京胡的小孙女拜在了名师门下，而且近日登上了中央电视台演出，取得了不错的成绩，圆了老朽的追寻艺术之梦，幸矣！

中国的京剧已被列入人类非物质文化遗产，养育了中华民族的中餐文化经过新饮食观念的整合，也必将发扬光大。

（下期预告：中国食文化四大贡献之一——大豆及豆腐）