

梅兰芳是现代中国京剧界的一颗巨星。1931年，国内著名的《戏剧月刊》评比“四大名旦”的优点时，梅在13个方面有8个方面被观众评为“上上等”；3个方面被评为“上等”，只有两个方面被评为“中等”。被评为“上上等”的有嗓音、咬字、腔调、台容、身段、台步、表情、旧戏；被评为“上等”的有天资、新戏、品德；只有武艺与昆戏两个方面被评为“中等”，并在武艺方面逊与尚小云与荀慧生。梅兰芳因此而被社会各界评为“四大名旦”之首，“梅派艺术”的创始人。梅派早期的代表作有《宇宙锋》、《凤还巢》、《霸王别姬》等，其中有一出《贵妃醉酒》亦被认为是梅兰芳的力作。

在《贵妃醉酒》中，梅兰芳美妙多姿的醉舞，曾经倾倒无数观众。而且，他家中还常放着一个绍兴酒坛，因此，人们都以为梅是喜爱“杜康”之人。其实，梅并不嗜酒，酒坛是用来练嗓音的。与梅兰芳有深交的现代作家包天笑在《剑影楼回忆录》中说：梅兰芳平时应酬很多，在饭桌上“这也不吃，那也不吃，辣的不吃，酸的不吃，不但北方的白酒不吃，连南方的黄酒也不吃，为什么呢？那就是怕破坏他的嗓子……”1946年的一天，国画大师张大千自沪返川，弟子们设宴欢送，到场的有各界名流，其中就有京剧大师梅兰芳。张大千向客人们频频举杯后，突然转向梅兰芳敬酒：“梅先生，你是君子——动口，我是‘小人’——动手！”席间顿时笑声

四起，梅兴奋异常，对张说：“那么你我君子‘小人’一起干杯！”张大千的劝酒辞妙在“动口”既指唱戏又指喝酒，“动手”既指作画又指敬酒。这是梅兰芳难得的一次饮酒。

梅兰芳不吃酸、辣味的刺激性食物，但对味苦的苦瓜却情有独钟。有一次在北京广和居吃饭，席间上了苦瓜，有的人不爱吃，梅却吃的津津有味，那是因为苦瓜性寒，有清火、清凉作用，有利于保护嗓子，可见他处处皆以艺术为第一。

梅兰芳还喜欢吃北京特色的豆汁。老北京人喝豆汁，往往佐以辣咸菜，但作为南方人的梅兰芳也喜欢此物，只不过是避开辣味，就着切的细细的萝卜丝咸菜食用。豆汁有一股酸怪之味，南方人往往不

习惯，但入乡随俗的梅兰芳却爱上了北京的这一乡土风味。他说：“他这个南方人实在不能不恭维豆汁。”豆汁是大众化食品，这和他的艺术为大众服务是一致的。

梅兰芳在外出演戏时，对各地名产时有选食。一次，去洛阳演出，工作忙碌，剧团管理人员为了给他增加营养，就给他买了洛阳名吃之冠的洛阳烧鸡。据说，那还是由一个祖传几代制作烧鸡的老师傅亲自送上门的，风味特别诱人。在杭州演出时，梅兰芳还品尝了杭州名菜“西湖醋鱼”及名点“虾爆鳝面”。

纵观梅兰芳的饮食爱好，无不服从艺术表演的需要，可见他始终以艺术为终生追求的目标，真不愧是一代京剧宗师。



绍兴“霉食”风味别具

【四川】甘丘平

霉，似乎是个不能登大雅之堂的字，何况在食中。然而，在江南古城绍兴，许多名吃不但带有“霉”字，而且有许多还是特色美食。

霉腐乳，又称霉豆腐，这就是绍兴的

理想的人是品德、健康、才能三位一体的人。（木村久一）

特色名食之一，相传已有一千多年的历史。绍兴霉腐乳不但从选料到制作有一整套考究的传统工艺，而且品种琳琅满目，并有诗情画意。如传统的品种，按色彩有青、红、白三类；按形状、制作方法