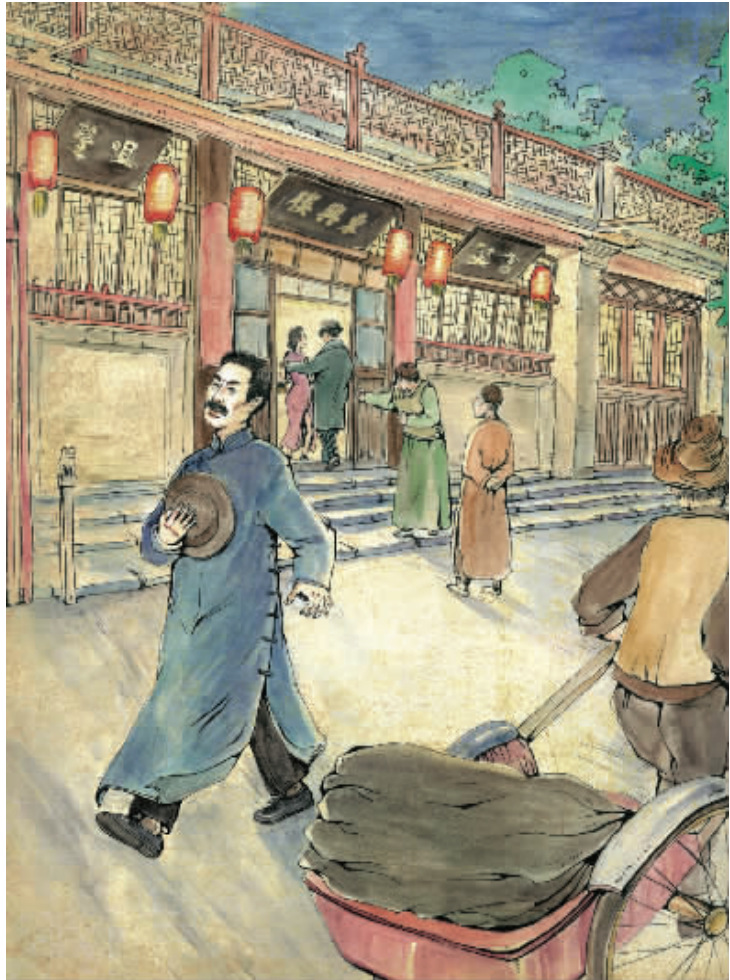


从1912年到1926年

鲁迅吃遍北京城65家名餐馆

鲁迅不但是一个伟大的文学家,还是伟大的思想家和革命家。在几乎处于神坛之上的评价中,人们很难把鲁迅与美食、美酒联系在一起。但实际上,在吃喝这件事上,鲁迅是个地道的行家,不但会吃,还会做,对许多菜肴都有堪称“行话”的独特见解。其中,北京是鲁迅从日本归来后长期生活过的城市,从1912年到1926年,共生活了14年,仅从这一时期鲁迅日记中就能发现他去过的有名气的餐馆就有65家!这65家餐馆,勾勒出了独属于鲁迅的“北京美食地图”。



有客人来拜访,鲁迅赶忙叫“外卖”

鲁迅对于北京菜、北方菜非常喜爱。著名作家萧军回忆说,鲁迅对北方的面食和菜品非常喜欢,回到上海后还念念不忘。许广平甚至曾想为其请一位北方厨师到上海,因为厨师薪水太高,才打消了这个念头。

鲁迅记录的65家北京餐馆包括:广和居、致美楼、便宜坊、集贤楼、览味斋、同和居、东兴楼、杏花村、四川饭店、中央饭店、广福楼、泰丰楼、新丰楼、西安饭店、德国饭店等等。这还是不完全的统计,鲁迅去过的餐馆应该超过百家。作为大文豪,鲁迅把吃饭这件事看得很重,在日记中占了重要篇幅。这是民国新风尚,不同于古代文人“君子远庖厨”的习惯。

古代文人笔记中也有美食记录,如宋人孟元老《东京梦华录》、吴自牧的《梦粱录》、周密的《武林旧事》等,但几乎不会提到餐馆的名字。鲁迅日记详记餐厅名录,是非常珍贵的资料。

在众多餐馆里,鲁迅去得最多、最喜欢的是广和居。广和居是北京“八大居”之首,店址在宣武门外菜市口附近的北半截胡同南口路东,1932年停业。这里是北京文人雅士以及官员常常聚会的地方,在民国时期非常兴盛出名,曾有人书写楹联:广居庶道贤人忘,和鼎调羹宰相才。鲁迅经常到这家店一个重要原因是距离近。鲁迅当时住在山会会馆(绍

兴会馆前身),所在的胡同斜对着广和居大门。如有客人拜访,鲁迅甚至会直接让广和居送“外卖”到家里。

鲁迅喜欢广和居一道叫“三不粘”的菜,是用鸡蛋黄、淀粉、白糖、清水加工烹制而成。这道菜讲究烹制时动作快,成品似糕非糕,似羹非羹,用汤匙舀食时,一不粘匙,二不粘盘,三不粘牙,清爽利口,故名“三不粘”,还有解酒的功用。

爱吃“三不粘”大概也与鲁迅爱喝酒有关系。鲁迅属于每顿饭必喝酒的人。史料记载,他和郁达夫喝酒的次数最多。鲁迅酒量不大,经常喝得酩酊烂醉,而且在喝酒的过程中烟不离手。郁达夫在1933年曾作诗赠与鲁迅,其中两句写道:“醉眼朦胧上酒楼,彷徨呐喊两悠悠。”

《狂人日记》发表,请胡适下馆子庆祝

鲁迅和郁达夫喝酒常用的下酒菜是炒腰花、辣鱼粉皮、砂锅豆腐等。广和居的炒腰花做法比较特别,用两口锅同时进行炒制:一口锅加猪油和花生油烧热,另一口锅里煮水,将切好的腰花放进热水去焯。油温升到最高时,马上把腰花从水中捞出放入油锅爆,旋即放在漏勺里,留一点底油炒一些青蒜苗、木耳,再把腰花加进去快速的翻炒,勾好芡,加姜水、料酒、酱油、味精、糖、醋少许即成。先过水后过油,能让炒好的腰花

呈金黄色并保持脆嫩,非常适合下酒。

辣鱼粉皮在清末民初的时候叫四川辣鱼粉皮,但这个菜实际上是老北京的菜,是北京菜中非常少见的加干红辣椒制作的菜品。

鲁迅喜欢吃辣,据说最开始吃辣是为了解困,后来就上瘾了。1918年5月鲁迅在《新青年》杂志上发表短篇小说《狂人日记》引起了极大的反响,这个小说被胡适称为中国现代小说的“开山之作”。鲁迅为此请胡适到北京绍兴会馆吃饭,第一道菜就是放过辣椒的梅干菜扣肉。

这个菜胡适非常喜欢吃,但他好奇菜里有辣,便问鲁迅:“据我所知江浙一带人爱甜不爱辣,先生好像是个例外?”鲁迅答:“绍兴人确无吃辣椒之好,独鲁迅有辣椒之嗜,我是以此物解困。夜深人静、天寒人困之时就摘下一支辣椒来,分成几段放进嘴里咀嚼,只咀嚼得额头冒汗,周身发软,睡意顿消,于是捧书再读。适之先生可以一试。”

胡适听了大笑,这段故事说明二人关系一度曾非常融洽,但竟成反目,已是后话。

鲁迅在京期间,几乎尝遍京城著名餐馆,著名的“八大楼”和“八大居”,都或多或少地留下了他的足迹。

现在在北京城讲究“吃在东边”,鲁迅那时候,东城也有很多美食,但由于鲁迅工作在西城,去得比较少。日记中记录的,比较著名的馆子有东兴楼。鲁迅和胡适在东边有过饭局,都是在东兴楼。一次是胡适请鲁迅,另一次是郁达夫请鲁迅和胡适。鲁迅1932年2月27日日记:“午后胡适之至部,晚同至东安市场一行,又往东兴楼应郁达夫招饮,酒半即归。”看来这次吃得不太高兴,或许为胡鲁两人纷争的开端之一。

西城一家叫做和记小馆的餐厅也是鲁迅经常去的地方,基本上相当于他的工作食堂了,与鲁迅工作的教育部就隔着一条马路。这里的東西可口,价钱便宜。鲁迅在1918年正月廿三日的日记中写道:“微雪。午二弟来部,并邀陈师曾、齐寿山往和记饭。”和记以卖牛羊肉出名,鲁迅最喜欢吃这里的清汤大块牛肉面,遗憾的是北京现在很少能吃到这种面了,我们不如鲁迅有口福。

鲁迅与美食、文章及酒

当鲁迅在风浪里
用乌黑油亮的蒸干菜下着
松花黄的香米饭
这时一条蒸鱼
从狂人日记中
细嫩腴滑的游向
孔乙己坐东朝西的胃口

一颗带着桂皮之香的
茴香豆掉落到地上
那是孤独者魏连艾
用落寞熏着迅哥儿的鱼头

在酒楼上
鲁迅打了一斤黄酒
用十个浇有辣酱的油豆腐
暖和着大雪纷飞的社会
顺着味道向窗外望去
外酥里的内嫩
软绵中的透空

二毛《民国吃家》

六抽小柜



最后一次从老家离开时,我拿走了这个榆木多格柜。在满屋子老家具的现在家里,这是唯一一件由家族传承下来的物件。

家里曾是日式木造楼房,三十多坪的房子却有座楼梯,其中一座更有可让三四人错身的气派,这么挥霍的空间设计是现在很难想像的。

多格柜是祖父的,小时候我常在他房间里轮番打开每格抽屉,希望能有惊喜。

当然,抽屉里的东西从不曾改变,是老人弃置遗忘的陈年药包,年代久远不知为什么被收起来的各式纸条,早已停摆废弃却舍不得丢掉的旅行闹钟,放大镜与老花镜等被世界遗忘的杂物。

木造房子后来拆除,许多老家具如菜橱、衣柜、书桌与波普风沙发都不知所终。但这个多格柜却幸运地免于屋宇搬迁改建的兵荒马乱,跟着祖父一起搬进钢筋水泥的新居,如又是二十年。

长大后我便未再碰过这个柜子。

祖父更老了,胡乱地在柜门与抽屉间钉上锁头,紧锁着他的贵重物品。多格柜沉默地看守着祖父晚年时俯仰终日的二楼一角,成为水泥房间里与老人一起在时间里停止的事物。

最后一次返回老家时,我仔细地翻检已经荒芜的七层楼的各个角落,想把属于自己最私密的记忆滴滴不漏地带离。当时我还不懂得老家具的珍贵,对于台湾民艺也一无所知,

心里只是充塞着不舍,不忍让一件件伴随自己长大的器物终被遗弃、忘却,沦落到陌生人之手。于是在祖父的房里我抱起这只柜子,让它跟我离开。

一眨眼几年过去了,我并没有特别在意这个柜子。直到我渐渐热衷起老东西后,终于拆除柜子上的锁头,把凌乱的钉痕略事补缀,重新摆放在一张榆木账桌上。柜子抽屉里有一只旅行闹钟,钟面是浓亮的黄底粗黑大大的数字,外面包裹着暗底碎花布。钟已停摆,旋紧发条亦毫无动静,十多年来一直被遗忘在榆木柜某层抽屉的底部。那时仍是我每周六清晨勤赴跳蚤市场的年代,市场里总有一个席地而坐的钟表师傅帮古董表修理他们找来的各种老手表。我把闹钟拿给师傅看,他立刻拆开机芯,拨了一下簧片,要我一周后来取回。

一周后再看到钟表师傅,他仍如常蹲坐在一把矮凳上,像是想将整颗脑袋钻进手中被开膛破肚的表壳里。他从表壳里抬头看到我,便从脚边几个塑胶皮包里翻找我的闹钟,找到后很有耐心地拨转指针到准点,又试了闹铃后才交给我。

回家后我旋紧闹钟发条,仔细地钟面外围包裹的铜圈擦上油,放在桌上时便能听到钟壳里传来强劲响亮的机械滴答声,好不吵人。几个小时后,我接到妈妈的电话,祖父去世了,享年九十七岁。

现在我留下这个漂亮的柜子与闹钟,即使未来再有什么波折,能看到这件沉静陪伴我度过童年的苍老家具还在那里,心里便感到安慰了。

杨凯麟《祖父的六抽小柜》