

## 【如是我闻】

□李怀宇

在中国各大菜系中,川、湘菜的辣,尤其是川菜重口味的麻辣,与相对清淡的菜系形成鲜明对比。吃多了清淡菜系,有时也需要一些重口味的刺激,而一经“刺激”,便难以忘怀,所以麻辣之味,乃霸道之味。川菜扩张势所必然,如今走遍中国,几乎无处不有川菜馆。即使海外的中餐馆中,川菜的势力也不小;民国时期,海外中餐馆基本是粤菜的天下,现在简直可以说是川菜的天下。

周松芳的《川菜东征记》回溯历史,发现民国时期川菜的扩张情况。

川籍名家李一氓先生在《饮食业的跨地区经营和川菜业在北京的发展》一文中说:“限于交通条件、人民生活水平和职业厨师的缺乏,跨省建立饮食行业是很不容易的。解放以前大概只有北京、上海、南京、香港有跨地区经营的现象。”四川远守西部,自古“蜀道难,难于上青天”,食材与人口出川均殊为不易,供给与需求两端都成问题,因此无论如何霸道的川菜,似乎都难有作为。李一氓记忆所及,川菜馆在北京不多。而唐鲁孙在《吃在上海》中也认为,全面抗战之前,“上海虽然说犖辐云集五方杂处,但是究以江浙人士为多,大家都不习惯辛辣,所以川湘云贵各省的饭馆,在上海并不一定吃香”,对于抗战前的上海川菜馆,一家都没有提。然而,从周松芳挖掘的史料中看来,当年的事实远非今人所能想象。

作家张恨水战时曾旅居重庆,深有体会地写道:“川菜驰名国内,殆与粤菜分庭抗礼。年来南北都市,川菜馆林立,其兴旺可知。”这又反过来促进上海川菜的发展。几十年之后,唐鲁孙津津乐道:一是“上海广西路的蜀腴,以粉蒸小笼出名,粉蒸肥肠、粉蒸牛肉,酒饭两宜。叶楚伦先生当年在上海,良朋小酌,最喜欢上蜀腴,尤其欣赏他家的干煸四季豆”。二是成都小吃,“要吃中餐最好是上海成都小吃,要他十个八个小碟,最后来碗红油抄手,两三个朋友小酌,块把钱就可以酒足饭饱,昂然出门了”。前两家“都是以小吃为主”,而“能够承应酒席的,还有一家古益轩,他家布置高雅,设备堂皇,雅座里四壁琳琅,都是时贤字画,很有点北平春华楼的派头”。

1947年初,《申报》报道“川菜在上海流行,仅不过十年间事”,周松芳认为这是不确切的。但《申报》有意思的记述是:“川菜馆里,女老板独多,锦江经理董竹君,原籍江苏,于归四川,故以川菜闻名。梅龙镇上座客,颇多艺术界中人物,这是因为女主人吴湄,有声于话剧界的缘故。新仙林隔壁的上海酒楼,也是女主人。即朱家朱尔贞、朱蕴青所设立,她们都是有修养的人,经营方法,当然与众不同。”对此,周松芳则颇为欣赏,并举相关史料佐证。

唐振常对梅龙镇和蜀腴两家川菜馆的命名有过深入的发掘和精彩的点评:“初创之时,老板三人,一吴湄女士,一李伯龙,一郑君,忘其名。从三人姓名中各取一字,吴湄之湄谐音为梅,次取李伯龙之龙,再以郑君之姓谐音为镇,因成梅龙镇三字。我与李伯龙相识,想问他此说是否属实,总是忘记了。四十年代至五十年代初,有一家著名川菜馆叫蜀腴,二字点明川菜而不落俗套,是用了一番心思的;知味观一名不恶,见其名可知是菜馆,唯当源于杭州,非上海首创。”

唐振常又说,论川菜的正宗,还是首推蜀腴:“1947年,刘文辉将军驻京代表范朴斋宴上海新闻界诸人于此,难得的是,全桌没有一样辣的菜,保持了四川人正式宴客绝无辣菜的传统。”聚丰园则为大众化川菜的代。 “八仙桥锦江川菜馆味纯正而有独到之处,不知是否出于董竹君的亡夫前蜀军政府副都督夏之时的家菜。”如此观之,可以理解当年川菜文化流传的风雅。

周松芳通过史料发现,在民国时期,川菜有风头直逼粤菜之势,而且出川也比粤菜更早。严独鹤的《沪上酒食肆之比较》中说民国上海川菜渐盛:“自光复以后,伟人、政客、遗老,杂居斯土,饕餮之风,因而大盛。旧有之酒馆,殊不足饜若辈之食欲,于是闽馆、川馆,乃应运而兴。”

早期上海闽川菜馆,既为遗老所好,王秉恩自然也属其列,而且这些馆子或许因此之故也都追求“文艺范”。醉馥之名及其联,就属典型。其客厅有四字楹联句云:“人我皆醉,天地一馥。”

美食付诸文学。包天笑就将这一名联及餐馆用作了他的小说场景:“祖书城道:‘就在这里望平街上有一家四川馆子唤做醉馥,我们就到那里喝三杯以御寒气。古人诗云:‘晚来天欲雪,能饮一杯无?’正是为今天咏的了。’……便同苏玄曼两人出了平报馆到望平街这一家醉馥川菜馆来。只见门前一副银杏木绿字大对联,上联是‘大地一醉’,下联是‘浮生如馥。’”

王秉恩参与开创上海川菜事业,周松芳认为:“各大菜系在形成以及走出本土的过程中,文人和文化的力量

## 从川菜看见世界



实在有举足轻重的作用和先导的力量。试想粤菜如果没有广州的太史菜和北京的谭家菜,能有后来的‘食在广州’的局面?论饮食的奢侈,屈大均说天下食材粤东尽有之,赵翼说平生仕履最肥缺莫过广州知府任,府中饮食,虽钟鸣鼎食无以过,方此之际,为何没有‘食在广州’的传说?笔者曾一再撰文认为,‘食在广州’的真正扬名,源于上海媒体及文人的宣扬。再则,川菜在本地没有姑姑筵及一众名士的追捧,也难以顺利成长为一大家系。”

川菜文化的向外流传,还有一个值得注意的现象,可以改变人们以为川菜一味只有“麻辣”的印象。在川菜大腕锦江川菜馆老板董竹君看来,无论陶乐春还是聚丰园,“因其味过浓,麻辣又重,故座上客除少数四川人外,当地人很少光顾,因而生意清淡,盈利不多,有时还会亏本停业”。1935年3月15日,董竹君在上海法租界大世界附近的华格臬路上开办了锦江小餐(即锦江饭店前身),一开业就顾客盈门……后来改名锦江川菜馆。锦江的清淡,从它后来的行政总厨、粤菜大师肖良初被视为川帮大师,即可见一斑。

顾颉刚1945年7月14日在重庆的日记中说:“陈裕光告我,常吃维生素C,可治伤风感冒。又有人说,多吃辣子可不生湿气,予尚能吃豆瓣酱,此后常常吃。”当然,也有可能发展到二十年代后期三十年代初期,川菜的口味日趋麻辣,但早期传统的川湘菜都是不辣的,才有早期闽川菜馆的并称。即便是抗战时期,最嗜辣的重庆,正式的高档一点的宴客还是不吃辣,张恨水即有现场的观察:“至于饭必备椒属,此为普通现象,愚亦嗜辣,与川人较,瞠乎其后。唯川人正式宴客,则辣品不上席。江南人有应川人之约者,固不必以椒姜为惧耳。”这一川菜文化现象,足证饮食文化流传的“海纳百川”。

周松芳由史料研究而得:菜系的跨区域传播,是晚近以来的事。粤菜的向外传播,主要是在五口通商之后。名声的大噪,乃在经由晚清民国上海这一商业中心和传播中心的传播鼓吹,获得大众接受认可之后。其实文家所扬之名还得奠基于厨家之艺和商家之势上,没有厨家精其艺,文家扬名就成无米之炊;没有商家助其势,厨家也就无艺可精。

由于早期川菜馆市场定位于政客等群体,所以其组织形式类似于今天的私房菜馆,适于雅集酬唱,但定价也奇昂,所以,比较难以跟后来走现代化、市场化道路的粤菜馆相竞争。而随着旧的消费群体的渐次退场,川菜馆的地位便让位于粤菜馆,直到后期再以经济廉价相抗衡,才又重新找回自己的地位。传播的力量其实就是市场的力量,市场会重塑饮食文化,会使其在包容吸收的同时再重新突出自己的特色。从晚清民国迄今,没有市场就没有传播,没有传播就没有菜系的形成和发展。

从历史的眼光来观察川菜文化的流传有序,既可见瞬息变幻的人间万象,亦可见浩浩荡荡的世界潮流。

□周琳华

春来了,天暖了,可是三叔,您去了哪里?

去年腊月二十七,我下午回到老家准备过年,晚上父亲就接到小瑜妹妹的电话,说您病危。我们心急如焚赶往医院,一路默默祈祷。可一进病房,见到的却是已然昏迷的您。三妈在床边泣不成声,父亲声声呼唤,我和母亲握着您的手,却不再温热。当晚八点,您与我们永别。

您终究没能跨过这道年坎。被病魔折磨的这两年,您一直乐观坚强,也尝遍种种苦楚。每次我们打电话问候,您却总说:“我很好,放心。”

这是您的坚强,也是您的柔软。坚强的个性让您极力维系着生命的尊严,一生保持着军人本色。我小时候,身高一米八六的您穿着军装回家探亲,高大英俊,笑容温和,说话轻声细语。您总是回忆当年,抱我时,想同时抱起哥哥,一不小心却把我摔在地上,我哇哇大哭。这件小事,您自责了一辈子,总说如果不摔那一下,我会更聪明。我参加工作后,您知道我喜爱文学,还特意帮我买名著、买教材。

您饱读诗书,擅长文学,长辈寿辰都是您提笔作诗祝贺,装裱悬挂起来满室生辉。小瑜妹妹戏称您“书生爸爸”。的确,您一生温文儒雅、与世无争,为人善良正直。住在医院家属院时,您常常主动帮助从乡下前来看病的陌生人。

年来了,您却走了。三叔,您慢些走,再回头看看我们吧。看看三妈,她一生抢救过无数病人,此刻身为主任医师,却在最爱的人面前束手无策,眼睁睁看着您从清醒转为晕厥,连一句遗言都来不及说。她大脑一片空白,慌乱无措,只剩痛哭。

看看您的大哥,我的父亲。爷爷去世时,父亲六岁,二叔三岁,您才六个月。长兄如父,他用稚嫩的肩膀撑起了家庭重担,送您和二叔当兵,张罗你们成家立业。这两年为您治病,父亲竭尽所能。三叔您从前总说,小时候最怕他,因为他肩上担子最重,难得一笑。如今年近八旬的他,蹲在走廊上,老泪纵横。

看看您最疼爱的独生女,我的小瑜妹妹。您从小疼她,宠她,总说她长不大。可这一刻,她突然“懂事”了,红着眼圈,跑前跑后,镇定地安排一切,连眼泪都来不及擦。万幸一周前她们一家便从北京赶回贴身照料,总算少了一些遗憾。

还有我,您的侄女。这是我第一次如此近距离感受生死离别,痛彻心扉。三叔,我满心后悔,您在济南治病时,我因忙于工作,没能多在床前陪伴您。在您生病的日子里,我每晚睡前,都要在微信上给您点个赞,您也总会回赞,一次不落。我看着您的步数,猜测您的身体状况,步数多了便欣慰,少了便揪心。您离开后,我再也不敢轻易点开微信,一看到您的头像,眼泪就瞬间模糊了视线。

在告别仪式上,您的照片摆在花丛中,一如平常,温和地笑着看向我们。我的眼泪一下子奔涌而出。三叔,在一片哀伤之中,您是否看见了我?我知道,您一定心疼我,不希望我如此难过。可我真的忍不住,忍不住。因为三叔,我再也见不到您了啊!

清明时节,我陷在深深的悲伤里,但我知道,您已化作春风,轻轻拂过我们每个人的心间。请安息吧,三叔。您爱着的人,都好好的,请您放心。

【念念亲情】

春归时,人已远