

“二流堂”的历史源远流长,我只从知道的“文革”后期写起……老北京都懂,四九城的城区划分有“东富西贵”之说,而熟悉东城的人肯定知道南北向的朝内大街,那条街上有著名的朝内菜市场、老外交部、人民文学出版社,南小街是一条离人文社最近的东西向的街,是叫“小街”,其实这条街并不“小”,24路公共汽车穿行在这条街上,直达北京火车站。我爷爷和他的“二流堂”朋友们几乎都住在这一片,我们家住南竹竿胡同113号,黄苗子郁风、王世襄、张光宇三家人住在芳嘉园的一座院落里,黄永玉、张仃住在大雅宝胡同的“美院”宿舍,胡考夫妇住在竹竿胡同张姨家“阴暗的角落”,吕恩家住在史家胡同的“人艺”宿舍。大家同属“东富”,很近,走路不超过15分钟。有时要通知黄苗子郁风夫妇的事情,电话就打到我们家,由我走去他们家传话,我记得,先要经过一个破破的小早点铺,那里卖很好吃的糖火烧、蛤蟆吐蜜和糖耳朵,再过去新鲜胡同的隔壁就是芳嘉园了。最近的要数竹竿胡同的张姨,她经常是趁早晨买菜的功夫就来我们家溜达一圈,坐下喝杯咖啡,聊上两句,回去做中饭也不耽误。唐瑜、叶浅予王人美的家稍远,住在王府井。



1975年以后,我爷爷从监狱里出来,“文革”进入了后期,政治气氛略微松动,“死不改悔的走资派”们闻风而动,伺机活动起来,但毕竟只能是半地下。牛鬼蛇神们的能量就是大,在物资匮乏的时代也不会亏待自己的嘴。某日,快傍晚了,大人们忽然忙碌了起来,翻出呢子的衣服现在熨衣板上烫,说是要出去吃饭,我也被带上一一起去做客。那是在马彦祥董葆琴家,一桌子挤满了“二流堂”及准“二流堂”的男男女女,气氛局促。我被夹在他们中间,好像是紧挨着马彦祥。那桌菜,我只记住了白汁蹄膀,炖得好吃酥烂,香气直往鼻孔里钻,肥嘟嘟、滑糯糯。我那时小,筷子还用不好,夹不住。旁边的大人给我夹了一块连皮带肉的蹄膀,我用调羹在碗里滑着吃完,浓浓的白汁糊满了我的小嘴巴。

这仿佛是我人生的第一只蹄膀,从此,我对我爷爷“死党”们的记忆多半都与吃紧密相关了。胡考和张姨开始恋爱了!这是春回大地的好兆头,朋友们奔走相告。48岁的张姨开始下厨学做菜,每天到菜市场去拉关系,居然花5元钱买到了一条鲥鱼,清蒸鲥鱼!让彼此觉得知己,将这场风花雪月的事推向了高潮,饭桌上变换着各种新节目,他们俩恍然回到了十里洋场的上海,一会儿发明了用高压锅烘咸面包,一会儿又说喝咖啡要用盐来调味……不亦乐乎。

春暖花开……蛰伏在地下许久的“二流堂”聚会变得常态化、公开化。唐瑜在《二流堂纪事》里写道:人们又在春天里飘飘然了!在王府井北梅竹胡同他的家,黄宗江建议设“北梅竹饭庄”,一听到开饭馆,大家都来了兴趣,有人提议请黄永玉的太太梅溪主厨,黄宗江出国时“又搜集了一堆餐单,以及日本的杯盘供参考;黄青保证可以供应烟台海鲜;黄永玉则说房屋四壁的画他全包了;戴浩说可以取得郊区某大菜圃的新鲜蔬菜供应;掌勺的更有四位夫人可以当顾问。可以说万事俱备,不缺东风。忽然有人传来两句话,夏公说:‘唐瑜开店,一定吃光亏光,你们别受他累。’这话我想了几天,最后决定取消,因为我当时考虑老头的想法绝不止是吃光的问题。”

食客们的『二流堂』

◆ 沈芸

【作者简介】

沈芸 毕业于北京电影学院文学系,获电影理论专业学士学位。1991年起在中国电影艺术研究中心《当代电影》杂志做编辑。2000年调入该中心研究室。著有《我又一次见到了我的祖父夏衍》等。编著有《夏衍全集·书信日记卷》《中国电影产业史》。



“二流堂”大都是以江浙、广东为主的南方人,移居北京后,他们的南腔并没有变成北调。饮食上,要想在北方保持南方的口味,与在1949年以后要想坚守自己的生活方式一样的艰难。他们中的很多人在几十年的运动中,身份、地位、财富、职务、住房等身外之物都已今非昔比,但是骨子里的精神气质和文化品质却顽强地保持着原汁原味。譬如说,他们从没有体制内思维,也不存在依赖体制的思想。心中有人、眼里无官,唐瑜曾在60年代公开撰文批评老朋友、当时已是电影家协会主席的蔡楚生,指出他导演的《南海潮》在创作上的退步和失败。他们对待朋友讲究意气相投,合则聚,不合则散。朋友间不分彼此,当面开销,调侃、嘲讽、揶揄是常有的事儿,郁风说过,交黄永玉这样一位朋友是需要肚量的。

写“二流堂”,如果不写到吃货,就没有真正搞懂他们这群人。至少,我认识“二流堂”是从吃开始的……这群有个性要求的人的聚会,最合适的一定是私家菜。

吕恩的儿子Jimmy小时候没少到芳嘉园去蹭饭,他用文字详细描述过王世襄亲传的吃螃蟹经,王世襄不是正宗的“二流堂”,属于外围,很少参加“二流堂”的活动。他是社会上公认的美食家,但在“二流堂”一个赛一个能干的太太们面前,



为张姨
▲二流堂的聚会:黄苗子、张仃,摆手者



▲胡考、张敏玉(张姨)夫妇

►我爷爷与我在南竹竿胡同113号老宅



他很乖,不多说话,太太们给什么吃什么,不挑剔也不炫技。在我们家的聚会上见过他大吃“柳泉居”的豆沙包,可见是偏爱吃甜食的,当然那时候的“柳泉居”还没有像现在这么泛滥,它的豆沙包和“丰泽园”的银丝卷是可以上得了台面的。

王氏吃蟹经不是独创的,跟“二流堂”的吃法没有区别,可以称为“堂吃”。“堂”里面的人个个是吃蟹的“老鬼”。齐燕铭夫人是位胖奶奶,我小时候喜欢靠在她身上看电视,吵着要坐软“沙发”。有一次她在我们家吃螃蟹,过后又上来一道汽锅鸡,冯奶奶吃了一口抿着嘴说,蟹吃得眉毛“鲜特勒”,吃什么也没有“米道”,鸡啊勿灵格……现在大肆炒作的“秃黄油”在这帮老饕嘴里并不稀罕,张光宇的太太汤素贞是“二流堂”座上客,尤其是在我们家的聚会,她是必到的,张家的规矩大得很,每次总是由子女把她送来,然后就自动离去,从不留下来上席,回去由顺路的朋友送。大家对老太太的官称是“张家妈妈”,她素净、典雅,清清静静,在圈子里很受尊重,她每次到了以后,先是我爷爷寒暄问候,再跟朋友们打过招呼,然后就坐在一旁不言不语,张姨的热闹是一道风景,张家妈妈的安静也是一道风景。我听过她讲的最多的一次话是关于“炒蟹粉”,那可是她们苏州人的拿手,大概就是螃蟹上市的季节,超过三两以上当然要清蒸,小的就用来拆蟹粉,用猪油炒,装罐后蜡封,跟各种食材搭配可以吃上一个冬天。如果只用膏黄,不要蟹肉,不就是今天卖得奇贵无比的“秃黄油”?!

张家妈妈、张姨、“大清帝国”苏曼曼(戴浩的太太)和黄永玉夫人张梅溪,被“二流堂”堂主唐瑜封为京城“四大女名厨”。有了前面“北梅竹饭庄”的典故,唐瑜家的菜一定是错不了的。90年代后期,唐老人曾在

我们家住过一段时间,他的太太李德秀在我家的厨房做过两道菜,令人惊艳。沙嗲牛肉,先要将牛里脊片用沙嗲酱拌匀、腌制,然后把西芹斜切片铺盆底,牛肉片在热油中滑熟后迅速倒在西芹上,浓郁的沙嗲和脆爽的西芹,吃到嘴里是一种复杂的刺激感。另一道是香茅咖喱鸡,香茅和咖喱配合得正好,不像现在外面吃到那种,椰奶味道过重。



80年代以后,陆陆续续落实了政策的“二流堂”各家分别开始调整住房,我们家从南小街搬到了北小街,相距两条小马路,中间隔了一条朝内大街,北小街46号虽然比原来的那个院子小多了,但毕竟是个独院,而113号已经在“文革”中被霸占成了大杂院,与我们房间一墙之隔的还是一家“革委会”的恶邻。胡考张姨家先是搬到宣武门国华商场对面一座居民楼的两居室,后来又搬到了海淀区二里沟东口的外文局宿舍。黄永玉一家搬进了三里河的高干院,黄苗子郁风住到了团结湖,唐瑜和戴浩的家都在虎坊桥……原本住得很近的朋友们分散开了,却丝毫不影响大家聚会的热情。这样,我们家的院子就成了新聚会场所,尤其是每年我爷爷九月初八的阴历生日。张家阿四告诉我,他的爸爸张乐平先生曾在北京不止一次参加过“二流堂”的聚会,一次是1979年的“扩大会议”,即被吕恩阿姨写进文章的“劫后重逢”。另一次是在我们家,吃到了张姨做的菜,赞不绝口,我想应该就是在46号的新家了。

这一段时期的“二流堂”聚会,基本都是由张姨来主厨,她到底是见过大阵仗的人,用她自己的话说,当年在上海做市长夫人(她早年嫁给过国民党的吴绍澍)时,家里用的是广东厨子,什么没见过?!之前,她要先列出一个菜单,从冷盘、热炒、主菜、汤锅,一直到最后的甜品,一应俱全。这份菜单,她要推敲数日,幕后最好的军师当然是胡考,等定下来以后,开始亲自采买,烹任的过程全部由她一人完成,保姆只是收拾厨房打下手。她在选材用料上挑剔而节俭,像那时北京稀罕的油菜,她会用外面的菜帮菜叶做猪油咸肉菜饭,留下里面的菜心与香菇一起清炒,这个习惯到现在我也有。张姨做菜喜欢创新,她用蛋黄和色拉油自制沙拉酱,不断的点油,并用调羹顺时针一个方向地搅,这个我们小时候都会做,但关键是她要在里面混合进一些芥末,配出一种微辣呛鼻的独特味道,这种酱是用来做凉拌鸡胗的。她还借助苏菜“松虾”的做法,将小河虾挤掉壳,用蛋清将虾仁调松,加料入味,做成饼状后入油锅煎,食用时佐泰康黄辣酱油,有中西混搭的效果。我爷爷每年的生日,家里源源不断的蛋糕让我们一直吃到腻,张姨知道爷爷是不喜欢吃奶油蛋糕的,所以,胡考给她出了个主意,烤一个中式蛋糕给我爷爷吃,不放黄油,不放芝士,果料也由

葡萄干换成桂圆肉,对此发明,她得意洋洋。

火腿,“二流堂”的每个人家几乎都爱!江浙人一定是要选金华火腿的,云南的宣威火腿只能是偶尔为之,不会成为主流。围绕着火腿,每家都有桥段,我们家几代人的习惯是年年要从南方带火腿,有一次,我姑姑陪爷爷回浙江、上海,回来时带了一只火腿上飞机,等提取完行李后发现把那只火腿丢在飞机上了,再忙着返回头去找……这件事成了我姑姑“马大哈”的铁证。去苗子郁风家吃过饭的人不会很多,我吃过一次,其中有一盘蒸火腿很有风味,做法可能跟蜜汁火方差不多,先煮后蒸,只是没那么甜。郁风有一次颇得意地说,杭州农家乐的一锅火腿吊鸡汤,当即就把黄苗子这个广东人给搞掂了,那表情像是在讲黄苗子当初追求她的恋爱故事。晚年的叶浅予想吃南方菜,张姨常给他做好送去,他的回馈就是让女儿送来的一只火腿。张姨对火腿各个部位的用法都很讲究,她用火腿圈子和小蹄膀文火慢炖几个小时的金银蹄汤,是一道老派人家都会做的菜,而我最喜欢吃漂在汤上的白煮蛋,蛋白上划过几道口子后,很容易入味,吸满了火腿和蹄膀肉的肥美鲜味。



“二流堂”的大规模聚会是在我们家,而经常性的小型聚会是在二里沟东口的胡考张姨家,由于他们家的单元房地方有限,餐桌用两个折叠桌一拼,坐下十来个人。胡考热情、好客,喜欢人多热闹,更因为他得意自己的夫人是位上得厅堂下得厨房的“美厨娘”。我始终觉得,上饭店不是“二流堂”聚会的风格。

有过一两次例外,一次是“二流堂”的基本成员为了庆祝粉碎“四人帮”在莫斯科餐厅聚会,我们家的第二代代表我爷爷参加,第三代只有我一人。当年北京的西餐馆只有老莫、新桥饭店六楼和金鱼胡同的和平宾馆几家,跟今天完全不是一个概念。“老莫”里的奶油烤炸拌、黄油鸡卷、罐焖牛肉、罗宋汤和树根蛋糕,这些俄式的菜品似乎在当时已经给西餐定下了最高标准。那次出席最特别的人是从上海赶来的电影导演陈鲤庭,他的前妻是我姑父的大姐赵慧深,赵慧深在影片《马路天使》中饰演的小云深入人心,很多老人都说,她在舞台上扮演的繁漪才是不朽的经典。她在“文革”中自杀了,后来陈鲤庭在我们家谈到她时很伤心、很懊悔。另一次是1988年,我爷爷拿了日本“国际文化交流奖”,要与老朋友们分享,请大家在昆仑饭店吃本帮菜。当时的昆仑饭店由上海锦江饭店管理,张贤秉总经理是我爷爷在上海的老部下,主厨也是“锦江”的班底,所以,那顿饭的环境和菜品都很有私家的腔调。

1986年秋,我们家搬到了西城区大六部口街14号。一座交通便利、宽大敞亮、景致优美的四合院,“二流堂”的聚会在这个院落里走向了最后的时光……

1995年2月,我爷爷走了。秋冬,张姨走了。在他们之前,胡考先走了一步……爷爷不在了,那座漂亮的院子里黯淡了很多。但是“二流堂”的聚会照旧在我们家举行着,像是大幕落下前的“尾声”。

天下没有不散的宴席……随着我们家搬出这座院落,“二流堂”的聚会渐行渐远。再往后,老人们一个一个地离去:郁风、丁聪、唐瑜、黄苗子、吕恩、高汾……他们把聚会的地点搬到了天上。

因此,我把记忆定格在:2000年,曲终人散……