

舌尖上的山海滋味

梁实秋笔下的齐鲁风物

1930年,梁实秋先生应邀来到国立青岛大学(后改为山东大学)任教,出任外文系主任兼图书馆馆长。这一住,便是四年。青岛依山傍海,风物清朗,“红绿掩映,饶有兴趣”,又有杨振声、闻一多、沈从文、方令孺、赵太侗等一众文人相聚,学术空气浓厚,成为他一生里格外明亮的一段记忆。而舌尖上的山海滋味,也是他的齐鲁记忆里不可或缺的部分。



梁实秋青岛故居

□邵正红

精致与豪爽

胶东半岛临海,海鲜丰饶,且讲究清鲜本味。梁实秋在青岛吃过无数次海鲜,最让他念念不忘的,是顺兴楼的西施舌。他在文中真切记下:“我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上,一大碗清汤,浮着一层尖尖的白白的东西,初不知为何物,主人曰乃西施舌,含在口中有滑嫩柔软的感觉,尝试之下果然名不虚传。”

他在《忆青岛》中又补道:“西施舌不但味鲜,名字也起得妙,不过一定要不惜工本,除去不大雅观的部分,专取其洁白细嫩的一块小肉,加以烹制,才无负于其美名,否则就近于唐突西施了。以清汤氽煮为上,不宜油煎爆炒。顺兴楼最善烹制此味,远在闽浙一带的餐馆以上。”

一碗清汤,几瓣白肉,不油不腻,清鲜入骨。鲁菜之妙,在于不掩盖食材本味。西施舌的清、嫩、鲜、洁,正是胶东海鲜最动人的品格,也是这片土地内敛而真诚的写照。

顺兴楼的黄鱼非黄水饺,则有着让梁实秋记了一辈子的精致。“我也吃过顶精致的一顿饺子。在青岛顺兴楼宴会,最后上了一钵水饺,饺子奇小,长仅寸许,馅子却是黄鱼非黄,汤是清澈而浓的鸡汤,表面上还漂着少许鸡油。大家已经酒足菜饱,禁不住诱惑,还是给吃得精光,连连叫好。”小小一枚水饺,藏着鲁菜的精细、耐心与讲究,也藏着山东人对味道的极致追求。

除了酒楼的精致,码头的豪爽更让他动容。梁实秋乘船经过威海时,亲眼见过海滨市集的朴素热闹:“海蟹虽然味较差,但是个子粗大,肉多。从前我乘船路过烟台威海卫,停泊之后,舢板云集,大半是贩卖螃蟹和大虾的,都是煮熟了的,价钱便宜,买来就可以吃。”没有繁复的烹饪,没有华丽的摆盘,大海的馈赠直接而实在。这种吃法,粗粝却真诚,痛快又坦荡,是齐鲁大地最朴素的饮食哲学。

市井间的吃食,更见山东人的性情。梁实秋在青岛寓所后山坡,见过石匠歇晌吃“韭菜馅发面饺子”,两大笼屉热气腾腾,众人拿起就咬,狼吞虎咽。他叹道:“像是《水浒传》中人一般的豪爽。我从未见过像这一群山东大汉之吃得那样淋漓尽致。”不扭捏,不做作,吃得痛快,活得敞亮,这便是齐鲁风骨。

梁实秋也常独自走进街边小馆,点一盘普通的猪肉韭菜馅饺子,配一碟醋,便能吃得心满意足。他说,山东饺子,不论贵贱,都有一股踏实的面香、菜香、油香,吃下去暖胃、暖心、踏实。

山东滋味,又不只海鲜与饺子。梁实秋对潍县大葱情有独钟,赞不绝口:“潍县的大葱,粗壮如甘蔗,细嫩多汁。”一棵好葱,可卷、可烤、可下饭,简单、直接、有力,透着山东人坦荡直率的性情。

梁实秋的友人张心一,甘肃人,嗜葱如命;其妻江苏人,家中禁葱。到青岛做客,梁实秋以大葱薄饼相待,友人竟吃得酣畅淋漓,直呼数年未有之痛快。

“酒中八仙”相聚

在青岛的四年,也是梁实秋一生中在文学圈内交游最盛的时光。他在《酒中八仙》中回忆:“这一群酒

徒的成员并不固定,四年之中也有变化。最初是闻一多环顾座上共有八人,一时灵感,遂曰:‘我们是酒中八仙!’他又自嘲道:‘我们只是沉湎曲蘖的凡人,既无仙风道骨,也不会白日飞升,不过大都端起酒杯举重若轻,三斤多酒下肚尚能不及于乱而已。其中大多数如今皆已仙去,大概只有我未随仙去落人间。往日宴游之乐不可不记。’

其中,黄际遇乃广东人,家境殷实,自带一名潮汕厨师,为其治炊膳,烹调甚精。有一次他约闻一多和梁实秋前去小酌,有菜二色令梁实秋印象甚深:“一是白水氽大虾,去皮留尾,氽出来虾肉白似雪,虾尾红如丹;一是清炖牛鞭,则我未愿尝试。”黄际遇有一次回乡过年,带回潮州蜜柑一篓,梁实秋分得六枚,“皮薄而松,肉甜而香,生平食柑,其美无过于此者。”

“八仙”之中,各人酒量与性情各异:杨振声一杯在手则意气风发,尤嗜“拇战”,入席之后往往率先打通关一道,咄咄逼人。赵太侗有相当酒量,也能一口一大盅,但他从不参加“拇战”。闻一多酒量不大而兴致高。方令孺是“八仙”中唯一的女性,从不纵酒。黄际遇每日必饮,宴会时“拇战”兴致最豪,嗓音尖锐而常出怪声,狂态可掬。

他们聚饮的地点主要是两处:一处是顺兴楼,一处是厚德福。顺兴楼是烟台派老馆子,手艺精湛,爆双脆、锅烧鸡、卤西施舌、酱汁鱼、烩鸡皮、拌鸭掌、黄鱼水饺等都做得精美,跑堂伙计一团和气,对常客格外周到;厚德福则是河南馆子,自有一套拿手:“例如,清炒或黄焖鳊鱼、瓦块鱼、鱿鱼卷、琵琶燕菜、铁锅蛋、核桃腰、红烧猴头……都是独门手艺,而新学的焖炉烤鸭也是别有风味的。”

他们最看重酒的品质,“每夕以罄一坛为度”,每晚必喝光一坛三十斤花雕,由工人抬到楼上,当面启封试尝,微酸尚可,最忌带甜,有时要换两三坛才合意。酒坛摆在桌前,自行舀取。梁实秋写道:“我们喜欢用酒碗,大大的,浅浅的,一口一大碗,痛快淋漓。”

菜肴上,他们不挑剔,通常整席上桌,偶尔也别出心裁。夏天会把“四拼盘换为一大盘,把大乌参切成细丝放在冰箱里冷藏,上桌时浇上芝麻酱、三合油和大量的蒜泥,是一个很受欢迎的冷荤”;吃铁锅蛋时,赵太侗提议加一元钱的干酪,切成碎末搅在内,气味浓郁,不同寻常,后来成了定例。酒酣饭饱之后,必来一大碗酸辣鱼汤醒酒。

1931年春,胡适在青岛演讲,当晚也加入“八仙”席间,面对满座酣饮,他从袋里摸出一枚大金指环给大家看,上刻“戒酒”二字,以此婉拒饮酒。梁实秋引述道:“有酒如渑,胡先生赶快从袋里摸出一只大金指环给大家传观,上面刻着‘戒酒’二字,是胡太太送给他的。”

梁实秋还曾在青岛复刻北平烤羊肉:特意从北平订制烤肉支子,捡后山松塔、松枝引火,松香与肉香弥漫小院,好朋友们围炉而食,就着潍县大葱,其乐融融。后来这烤肉支子赠予友人,历经战乱不知所终,却成了一段温暖的旧忆。

梁实秋曾说:“饮食之人,无论到什么地方,总是不能忘情口腹之欲。”青岛好吃的东西很多,牛肉更是行销国内外。当时有德国人在中山路开了一家餐馆,所制牛排,梁实秋认为乃国内第一:“厚厚大大的一块牛排,煎得外焦里嫩,切开之后里面

微有血丝。牛排上面覆以一枚嫩嫩的荷包蛋,外加几根炸番薯。这样的一份牛排,要两元钱,佐以生啤酒一大杯,依稀可以领略樊吟饮酒切肉之豪兴。”

滋味之所以动人,从来不在滋味本身,而在与之相伴的人、与之共度的时光。

最忆齐鲁滋味

1934年,梁实秋离开青岛,此后辗转各地,境遇变迁,可无论身在何方,他心中最念、笔下最常写的,依旧是鲁味,是山东物产,更是山东的风土人情。

他在《忆青岛》里细细回味:青岛的海鲜齐备,蚶、蛤、牡蛎、虾蟹应有尽有,他曾在大雅沟菜市场以六元购得鲟鱼一尾,“长二尺半有奇,小口细鳞,似才出水不久,归而斩成几段,阖家饱餐数餐,其味之腴美,从未曾有。”

菜蔬方面,他也念念不忘:“蒲菜是自古以来的美味,诗经所说‘其蔌维何,维笋及蒲’,蒲的嫩芽极细致清脆。青岛的蒲菜好像特别粗壮,以做羹汤最为爽口。”对于潍县大葱,他更是一再回味:“一日,有客从远道来,止于寒舍,唯索烙饼大葱,他非所欲。乃如命以大葱进,切成段段,如甘蔗状,堆满大大一盘。”青岛一带的白菜“短粗肥壮而质地细嫩”,人称“山东白菜”,正是古人笔下“春韭秋菘”里的“菘”,在他看来:“白菜各地皆有,种类不一,以山东白菜为最佳。”

青岛虽不以产水果闻名,却集散着山东半岛的名产,这也成了梁实秋晚年反复念叨的念想:莱阳梨产在五龙河畔,沙地滋养出细嫩酥脆、甜而多浆的口感,“绝无渣滓,美得令人难以相信”;肥城桃皮薄汁多,“海内无其匹,吃一个抵得半饱”;还有烟台的香蕉苹果、玫瑰葡萄,也都是青岛市面上“常见的上品”。

比物产更让梁实秋眷恋的,是山东人的敦厚人情。他曾这样概括山东人的品性:“外表倔强豪迈,内心敦厚温和。”他眼中的青岛民风醇厚:“每于细民中见之。我初到青岛,看到人力车夫从不计较车资,乘客下车一律付与一角,路程远则付二角,无争论者。这是全国没有的现象……虽然小事一端,代表意义很大。”他不由感叹:“齐鲁本是圣人之乡,青岛焉能不绍其余绪?”

更让他铭记一生的,是鱼山路七号的租房往事:“我赁屋于鱼山路七号,房主王君乃铁路局职员,以其薄薪多年积蓄成此小筑。我于租满前三个月退租离去,仍依约付足全年租赁,王君坚不肯收,争执不已,声达户外。有人叹曰:‘此君子国也。’”

梁实秋先生笔下的齐鲁风味,从来不是菜谱里的名目,而是山海间的烟火、市井里的真诚、文人席上的坦荡,是顺兴楼一碗清汤西施舌的清鲜,是烟台、威海码头上刚煮熟的粗粝海味,是潍县大葱配烙饼的直率痛快,是八仙宴上大碗喝酒、率性自在的豪情。

一饭一蔬,皆有性情;一饮一啄,尽是时光。他写吃,实则写人;写味,实则写心。那些留在唇齿间的滋味,最终都化作岁月里的温厚与念想,所以梁实秋感叹:“愚想可以久居之地,乃成为缥缈之乡!噫!”

山东的滋味,清淡而不寡,醇厚而不腻,坦荡而有礼,温和而有力。别人的滋味留在舌尖,梁实秋先生的齐鲁滋味却刻在心头。