

书间消息

# 狼虎会雅集

沈嘉祿

十多年前，听周瘦鹃文孙周南兄说起姑苏紫兰小筑旧事，提到其尊祖当年在上海参加过一个“狼虎会”。这是一个文化界同人“以文会友”的组织，每半月一聚，找一家饭店，品时新菜式，交流著编经验，互通文坛信息，在新旧交替的文化背景中，也是一时之风。

郑有慧女士惠赐其尊祖郑逸梅先生《先天下之吃而吃》一书中也透露，五四运动后，北大同学会每年会举行聚餐会，蔡元培居首席。南社是个大圈子，社内又派生各个小圈子，“每次聚餐，往往玩些酒令，以见雅人深致”。玩月赏花，吟诗挥毫，最终免不了大醉一场。《南社的几次聚餐》中写到：第十二次雅集，“正值中日条约签字，亚子有慨外交形势的日非，书生的无用。在赴愚园车中，口占了一诗：‘驱车林薄认朝曦，草草重来已隔春。毕竟何关家国事，羞教人说是诗人。’”还有，丁福保医生提倡食粥养生，故有粥会，每周聚餐一次。有粥亦有饭，夏敬观词人在上海结一饭社，后因淞沪抗战后，社员中有人失节，即宣告解散。种种细节似黑白电影背景，有点模糊，但生动有趣。

后来周南兄送我一套《紫罗兰文集》，在《记狼虎会》一文中果然记了一笔：

“去岁(1921)，与天虚我生(陈蝶仙)、钝根、独鹤、常觉、小蝶、丁悚、小巢诸子组一聚餐会，锡以嘉名曰：狼虎。盖谓与会者须狼吞虎咽，不以为谦相尚。……健谈之外，佐以谐谑，一语乍发，合座哄堂。”

最近得杨柏伟兄惠赐一巨册《四十年艺坛回忆录》(上海书店出版社出版，丁夏编)，是著名漫画家丁悚先生对民国时期上海文化界逸事奇闻的生动记录，也是研究海派文化和都市社会生活的珍档。丁悚在书里也写到了狼虎会，他与周瘦鹃、陈小蝶、李常觉是发起人，“每次从中华图书馆出来，就往武昌路虹夜楼饭馆，有时，或在别的菜馆进膳，膳后再观戏……风雨无阻，兴致之好，真不第五人想。”但这等好事被其他朋友得知，强烈要求加入，于是凑成一桌，轮流做东，茶余酒后，高谈阔论，观点碰撞，尽兴而归。丁悚在文章结尾感叹：“老蝶很有编纂‘狼虎会辞源’的伟举，后以事不果而中止，我们认为莫大损失。”

作为一个经常有机会与友朋吃吃喝喝但至今没有找到组织的晚辈，我也深感假如有一本以“狼虎会”为题目记录这段历史的文集问世，应该是饶有趣味的。长衫、马褂、礼帽、斯迪克、金丝边眼镜，半文不白的新诗，谑而不虐的谐语，八卦断不可少，它可是回味无穷的佐酒小菜呀。一百年前魔都出版、新闻的兴盛，可从中一窥雪泥鸿爪。

春节前收到严建平兄惠赐其尊祖的《严独鹤文集》(上海文艺出版社，严建平、祝瑞翔编选)三巨册，涵括小说、散文、杂文三种，不再有爆竹惊扰的小长假里，乐得细细拜读，隽雅远胜酒肴。严独鹤先生是新闻出版界老前辈，早年从浙江乌镇来上海求学，毕业于广方言馆。上海广方言馆成立于1863年，是李鸿章奏请在上海建立的第一所外国语专科学校，已有新式学校的雏型，与北京的同文馆虽是同一时期的产物，但若论风气与教学质量，则有霄壤之别，很值得作为案例分析。严独鹤毕业后没有选择在外交领域大显身手，而是在教育界、出版界谋求更大作为，执过教鞭，在中华书局、世界书局当过英文编辑，继而主编新闻报副刊《快活林》，又兼任新闻夜报总编，开辟上海新闻出版业壮丽山河的一批时代才俊中，严独鹤肯定位列第一方阵。在今天中国报纸副刊的文化基因中，也应该有栉芳馆主的一组编码。

在散文卷里幸有收录《沪上酒食肆之比较：社会调查录之一》，这篇文章虽然我早在别处已读过几回，但当

下重温，仍觉含英咀华，舌本生香。这也许是狼虎会成员仅有的一篇通过饮食体验来完成的社会调查，对研究上海餐饮业的历史极有价值。限于篇幅，我只能举几例来吊吊各位的胃口：“沪上酒馆，昔时只有苏馆(苏馆大率为宁波人所开设，亦可称宁波馆，殊不足履若藜之食欲，于是闽馆、川馆，乃应运而兴。”

当时的广东馆子，“可看而不可吃。论看则色彩颇佳，论吃则无论何菜，只有一种味道，令人食之不生快感。”故而，“广东菜只能小吃，宵夜一客，鸭粥一碗，于深夜苦饥时偶一尝之，亦觉别有风味。至于整桌之筵席，殊不敢恭维”。当时还没有电冰箱和电蒸箱，物流也不发达，生猛海鲜更不可能“一骑红尘妃子笑”地运来，在沪滨可以舌吻的广东菜只能是“一种味道”。不过广东馆子在租界的发达，倒真是从小吃起步的，即便是新雅、杏花楼等，也莫不如此。但闽菜却受到严独鹤的激赏，“时常领教，觉菜殊不差，价亦颇廉”，从十余年后鲁迅先生定居海上，常在北四川路附近中有天、小有天宴客的情况看，这个评价应该公正客观。

1949年后，闽菜馆在上海寥寥晨星，后来只有南京东路上的闽江饭店“遗世子立”。三十年前南京东路商业网点调整，闽江饭店人间蒸发。近年来闽菜馆子挟佛跳墙卷土重来，不让沙县小吃专美。

严老前辈对川菜的评价最高：“沪上川馆之开路先锋为醉汉，菜甚美而

价奇昂。”“继其后者，有都益处、陶乐春、美丽川菜馆、消闲别墅、大雅楼诸家。……陶乐春在川馆中资格亦老，颇宜于小吃。美丽之菜，有时精美绝伦，有时亦未见佳处。大约有熟人请客，可占便宜，如遇生客，则平平而已。消闲别墅，实今日川馆中之最佳者，所做菜皆别出心裁，味亦甚美，奶油冬瓜一味，尤脍炙人口。”醉汉，郑逸梅也有文章写到：“名醉汉居，门前有一对联：‘人我皆醉，天地一泓’，这是王秉恩开设的。”

川菜来到上海，一登陆便顶上天花板，百年后仍令人遐想不已。今天魔都昂然跻身“全国最爱吃辣的城市”，但不知为何，传统一路的川菜——比如南堂菜，或姑姑筵，很少有厨师能大模大样地端出来。大馆子去得，小馆子也不避，严独鹤对小馆子打卡后的评价放在今天应该也是网红店值得仿效的格局：比如闽菜中的“福祿馆在西门外，门面简陋，规模仄小，几如徽州面馆。但所用厨子，实善于做菜，自两元一桌之菜，以至十余元一桌之筵席，皆甚精美。附近居人，趋之若鹜。此区小馆，将来之发达，可预卜焉。”

从严老前辈梳理的上海餐饮业发展脉络可知，一百年前尚未形成本帮菜的概念。老人和虽然在1918年出版的《上海县志续志》被记了一笔：“本帮见存者仅昌庙南人和馆一家，开设垂百年，至今犹略存古朴云。”严独鹤有染指，本人不敢妄加猜测，但文章中一字未提，或许表明了一种态度。历史学家唐振常先生讲过一句：“所谓本帮，在上海从创立到发展，是晚之又晚的事情。”明白了这点，再论本帮菜与海派文化的关系，方才

看得清草蛇灰线。

当时餐饮业品类的划分也很有意思：“酒馆以外，尚有饭店、酒店、点心店三种，三马路与二马路间的饭店弄堂，为饭店之大本营，两正兴馆，彼此对峙，互争为老。……饭店之门面座位，皆至简陋，至污浊，顾论菜亦有独擅胜场处，大抵偏于浓厚，秃肺炒圈子实为此中道地货。闻清道人在日，每至正兴馆，可独啖秃肺九盆。天台山农之量，亦可五盆。余亦嗜秃肺，但于圈子(即猪肠)则不敢染指。”

清末民初海上“书坛三大家”——李瑞清(清道人)、刘文玠(天台山农)、曾熙(农髯)，其中两个都是酷爱鱼肚肠的老饕，青鱼秃肺一吃就是五盆、九盆，那才是狼吞虎咽呢！我又暗忖，曾熙或许也有此嗜，只是严老前辈不知道吧。

从“饭店弄堂”几番蹉跎最终来到福州路上的老正兴，现在还有供应青鱼秃肺、草头圈子，浓油赤酱，本帮风格。春节期间去老正兴吃饭，大堂里高挂米其林奖牌，仿佛鲜花着锦。上世纪三四十年代上海滩先后涌现过一百多家各种前缀的老正兴，大浪淘沙，花开花落，如今唯有一星闪烁。

严独鹤先生的这篇文章香味型俱全，罗列的馆子至少有五十家，可见狼虎会雅集提供了及时的体验机会。自然，这半百馆子今天也所剩无几，无辣不欢的小青年压根儿就没听说过醉汉二字。

再补充一句，这篇社会调查文章写于1922年。彼时，沙逊大厦(和平饭店)、国际饭店、百老汇大厦(上海大厦)、百乐门舞厅、美琪大戏院、南京大戏院(上海音乐厅)等连个影子都还没有。

# 金性尧的定海城和我的买书经

应奇

或许是因为《唐诗三百首新注》要算是我的“启蒙”读物，加以成年后又有翻阅各类文史随笔的嗜好，我一直耽于收集金性尧先生的各式文集。多年前在政府路上的“豆瓣”，在徐广根同学的见证下，还入手了一套独缺《新注》的全集。数年前的一个世界读书日，又在南城书城的镇店之架上收入了三卷本的《集外文编》。本以为我收金著的历程至此要告一段落了。不料日前来到毗邻性尧先生定海旧居的岛上书店，却在架上发现了两卷本的《集外文补编》。掂量再三，还是收于囊中了——在性尧先生旧居旁，收入这样一套书，也还是略具“古意”的吧！

之所以说“掂量再三”，实在而言，盖因爱逛书店的自己也早已习惯网上买书，而时下各式促销经售，买到五折的图书几乎成了常态，再说对于现在花花绿绿的新书，兴趣委实不容易提得起来。在此情形下，没有折扣力度之“诱惑”，在实体店买书可真成了“壮夫不为”的“壮举”了。

眼前的《集外文补编》之于我的吸引力，除了“求全”心态，也在于随手翻阅其中有若干回忆到定海旧城的文字。话说我虽收金著颇丰，但读得其实并不多。所以我并不太能够确定性尧先生在别处还有没有或者有多少这类文字。

粗粗翻阅一遍厚厚的两卷本《集外文补编》，约有七八篇有关故乡定海的文字。如最初翻到的下册第一篇《忆乡谈》，和此篇发表前二日所作的《赵构与定海》。性尧先生在前一文中回忆到抗战前他曾和朋友到定海小住，但因为抗战爆发，只好赶回上海，从此蹉跎故乡整整十几年。而在后一文中，则谈到定海在历史上曾经做过好几次流亡政权的歇脚地，最早是南宋高宗赵构于建炎三年十一月，面对杀奔而来的金兵，先逃到明州(今宁波)，再“定义航海避兵”，逃到孤悬的海岛定海。

的确，定海似乎有不少关于赵构的史迹。据说，现在可以遥瞰跨海大桥岑港港和舟山西一端的外回峰寺，当年就是赵构驻蹕过的。当时看到相关说法，我还颇有些将信将疑，现在看来都是于史有据的了。于是想起那一年王汎森院士来定海，陪陪同他的吴颖骏先生告诉我，汎森院士还颇欲趁便到六横岛考察南宋史事遗踪，却因行程仓促而未果。

性尧先生还有一篇文章题为“定海与倭寇”，谈到明朝中叶严重骚扰中国东南海滨的倭寇，涉及其与中国的海贼相勾结的情形。文中从“真倭十之三，从倭十之七”角度解读这一段历史，语虽调侃，却也不无性尧先生那种一贯的人道主义和世界主义情怀之流露。

性尧先生是定海“城里”人，《集外文补编》有一篇《定海的同归城》，以简约的文字把解放前残匪在同归城残杀百余志士与南明史上轰轰烈烈的一幕伟大的悲壮剧对举，文中提到城中幕僚乔君不恐尸骨暴露，乃将其火葬于北郊的旷野，题曰“同归大域”，“前后复建了一所成仁祠，民国时又于镇鳌山麓别建新祠”，其中后一句引起了我的兴趣，想不妨那一天到平时偶会路过的镇鳌山去寻寻那所“新祠”的遗迹看看。

如此看来，性尧先生关于定海的文字，多关乎“内忧外患”，但是定海毕竟是他少时成长过的地方，风物依稀，《集外文补编》中至少有两篇文字传达了性尧先生的少年情怀。一篇是《记故乡的“唱新闻”》，文章从陆放翁《小舟游近村》的“负鼓盲翁正作场”句说起，回忆少时在故乡的浙东定海流行的一种名为“唱新闻”的说唱形式，“唱这类新闻的盲翁，大多数是从乡村流浪到城市里来的。一到每年夏天的黄昏，大家都密密麻麻地搭着椅子在街上乘凉，艾草在四周熏的浓浓的驱着蚊子，微风带来了夜色的轻寒，市民们在日间工作时所受到的热的压迫，这时，才得到一阵松散的快感”。尽管如此，性尧先生这篇文字的基调却仍然是沉郁的，因为他常常从“唱新闻”中听出“命运的叫叹”和“在生活线上挣扎者的幽怨”。

余生也晚，渡海来定海更晚，自然没有听说过“唱新闻”，倒是在沈家门夜排档上见过“卖唱”的，但是毕竟走进了新时代，早已失却了性尧先生笔下那种凄切；在全民同乐的氛团下，有时候“卖唱”的人也会自己加入“卖唱”者的行列，一起嗨皮起来。记得去年还是前年，余杭韩公的汉语哲学大会在东港召开，会后某晚代表们自费在夜排档“买唱”，来自京师的H教授和Y教授引吭高歌，引来掌声一片，最后双旦的B教授也上去献了一首《明天你是否依然爱我》，歌声起时也竟让人恍然有闪回八十年代的错觉。

性尧先生的思乡文字中，最为“纯粹”的是一篇题为“雪话”的小文，记载了有一年在故乡定海的寒假遭遇的一场雪景，“风一天到晚的不曾收斂过它的巨翼，雨和霏则轮流的管理着水乡的风光，唯有雪姗姗来迟，人们日夕的盼着她的踪迹。终于在阳历的大除夕，把这个小小的海岛，封成了白皑皑的上下色”。文中回忆了次日元旦和三两小伙伴去城北小山上赏雪的情形，“山并不高，但山麓有支小河，山顶可远眺大海，而山的两颊却是深沓的成群的松林，碧苍苍的挺立两厢，风起处就簌簌的发挥着抖，松针上像玻璃般的凝着冰泽，稍一播动就滴滴作响。本来黯黯的山景，却被这大块的缟素映照得明晃晃了。只是显得一片恬静，间有松树上发出这一些细碎曲子在伴奏而已”。

古人尝恨海无香，我则恨定海无雪。在我有限的海岛生涯中，就几乎没有遇上过下雪，更不要说大雪了。只记得有一年，其实是在我搬来舟山起居之后，杭州大雪，据说舟山也下雪了。但是等我老和山上赏完雪景回到岛上，那雪早已融化了。大概是前年，舟山是真下雪了，但是是因为海岛的温润气候，地上并无积雪，巧合的是，那天我也赶到定海城北去“赏雪”了，可惜我只是在浙海大的老校区内远观，只见到了山上稀疏微薄的白茫，但那是雪，则是无疑的。彼时还没有念过性尧先生的这篇《雪话》，不然我真该也到小山上去赏雪，虽然因为定海城内楼宇遮望眼，性尧先生当年在雪后的城北小山上远眺过的大海，估计我是无缘在那儿眺望到的了。

回到开篇提及的买书经，在几乎已经决定在定海人民北路上海性尧先生故居不远处的那家书店收入这两卷《集外文补编》之后，我又到书店的二楼转了转，从几架子国学鸡汤中翻出了一种刘铁冷的《作诗百法》，那是叶嘉莹先生领衔主编的《民国诗学论丛》的一种书，再一次意识地上网搜了搜，发现此种书几大网站上都已脱销，只有溢价两倍以上的一家第三方卖家在出售，于是我立即决定买下这本书，就好像它是对我刚才“壮举”的“补偿”了。

辛丑大雪次日，于定海惠民桥寓所

# 笔会

维尔特室内一角  
(油画)  
尼古拉·格里高利  
斯库(罗马尼亚)



# 厨房站两个人，太不科学了！

停云

大刀阔斧地做事情，符合我的审美。《水浒传》中，我最喜欢李逵，特别是他在打群架的时候，效率奇高。李逵的精神，在我这个小女子身上主要体现在做饭上。

进厨房先把火打开，煮汤。汤锅加水，在水烧的过程中，准备食材。食材具体是什么并不重要，重要的是如何把食材洗干净，可以先用火把那些最脏的部分，蔬菜的根须之类的直接削掉，就不用洗了。这真不是浪费，最脏的地方与其洗干净费水费力，不如直接削掉造成的浪费小。也许有人说自己喜欢吃根须，但我这种做饭大刀阔斧人也不会有这种偏爱。食材准备好按耐煮次序放入锅中。择菜，

能用剪刀就不用手。切菜，能切块就不切片，绝不切丝、切末。

煮汤的同时炒菜。也是先把火打开，倒入油，转小火烧油。同样，烧油过程准备食材，也是按耐煮次序放入。我从来不会看油有几分热，只要没有烧到冒青烟有炸厨房之危险我就不用管它。

现在两个灶都在运转了，用中小火烧菜，这样汤锅不怕溢出来，炒锅不用来回去翻炒。趁着菜在锅中的时间可以摆碗筷盛饭。

点辣椒酱或者酱油。这样做很简便，正好少盐少添加剂，保存食物原本的风味。

最后，汤锅直接上桌，炒锅里菜如果很多也直接上桌，但是菜不多还是会盛出来，免得吃的时候夹菜不方便。

这样，基本一菜一汤一顿饭二人食10-20分钟搞定，需要更长时间的菜我基本不爱吃，真·懒人下厨。这个操作过程熟悉之后几乎不用脑，所以，我会用手机一边听小说、音乐一边做饭，整个过程更愉快。

综上，进厨房先开火，烟火不灭，大刀阔斧地干！

我这套做饭方法让自己每天做饭从不厌烦，一直很享受。这不仅对我自己有用，我还带出过一个名叫小珊的徒弟。多年后，小珊提及做饭还总是说，自己前面有3个师傅都没有教会她做饭，最后被我教会了。

小珊自大学毕业之后和我在同一家单位上班，住公司宿舍。那时候，男生宿舍5人与女生宿舍5人组成了10人大锅饭小组。每周一到周五，每天2人，一男一女，负责做10人的午餐盒饭。这套机制施行得蛮好，首先，男女搭配，干活不累；其次，一周只做一天饭，就天天都不用愁吃，还省钱。

一般一男一女的搭配，男生主要负责买菜、处理厨余这种体力活儿，炒菜、切菜就得主要靠女生。小珊这个女孩子，和大家一起做饭，有极大的热情，无奈做饭经验太少，总觉得

自己做不好。为此，她不厌翻看各种食谱和做菜视频，还在其他人做饭的日子也去旁观学习。但一段时间过去之后，她仍旧觉得自己没有学会做饭。每次总是纠结食谱上的一勺和自己的勺大小是否一样，又或者因为食谱上说的一个什么“迷迭香”之类的调料没有买到，菜就做不下去了。

一天，轮到我做饭。我的做饭男搭档被我赶到厨房玩游戏去了。并不是我有多么“贤妻良母”，而是第一，我嫌他碍手碍脚；第二，等待会儿我做完饭，分装盒饭这种事就理所当然让他一个人做了。

我正在厨房“大刀阔斧”，两个灶都开着火。小珊来到厨房对我说：“我喜欢你做的菜，我来旁观学习。”

我：“做饭有什么好学的？一边去。”小珊：“当然要学习了。我都已经跟3个师傅学习了，一直都没有学会。”

我把锅铲递到她手中示意她来掌勺，并说：“厨房站两个人，太不科学了！”然后，转头离开了厨房。

她拿着锅铲不知所措，喊道：“你回来！我不会呀！”我头也不回，回复：“你会的！Just do it! 10分钟之后验收！”就这样，她出师了。



“文汇报”  
微信公众号