

日前,笔者应友人之邀来到全聚德和平门店,参观全聚德展览馆,并有幸聆听了研究全聚德历史的“非遗”专家李燕山老师精彩的讲解,受益匪浅。

在千余平方米的展区里,上百年的文物无声地诉说着往昔故事。栩栩如生的人物雕塑以及细节逼真的老店堂场景,再加上集声光电于一体的现代化造景技术,将人们带回150多年前,那个茶馆、酒肆、饭庄热闹非常的场景中。

晚清,一个名叫杨寿山(1822—1890,字全仁)的河北冀州青年农民,因老家受水灾而“漂”到北京,操起了贩养鸡鸭的营生。杨全仁虽不通文墨,但头脑特别灵光,没过几年便把贩卖鸡鸭之道揣摩得门儿清,再加上勤勉客气,生意越来越好,多年下来有了点积蓄。到了清同治三年(1864年),前门外肉市街面上有家叫“德聚全”的干果铺,因经营不佳濒临倒闭,杨全仁看准了这个机会,倾尽全力把干果铺盘了下来。有了自己的铺子,接下来就要起个好听的字号了,杨全仁请了位风水先生给小铺起名。那位风水先生说这里实乃一块风水宝地,以前的东家干不下缘于几间棚子甚为倒运。风水先生告诉杨寿山,不如将原来的“德聚全”的旧字号调个个来,叫“全聚德”,便可一路坦途。

中年汉子杨全仁听后眉开眼笑,于是又请秀才钱子龙书写了“全聚德”三个大字,制成金字匾额挂在门楣之上。这块匾一挂就是一百多年,后在上世纪六十年代失踪。老全聚德员工曾于1968年在北展的一个展览上见过。上世纪八十年代,恢复全聚德店名时,遍寻老匾无果。最终费了很大周折,才从故宫博物院仓库里找到。这块匾额现收藏于全聚德展览馆。有着150多年历史的全聚德原始匾,今天成了宝贵的文物。

有细心人看过全聚德这块老匾后,就会发现“德”字少了一横。这是怎么回事呢?对于“德”字少了一横这事,后人众说纷纭,有人猜测是杨全仁请钱秀才吃酒在先,钱秀才微醺,故此少写一笔,还有老板告诫伙计不要耍心眼之说,等等。其实,真正的原因是早年间书法作品中,“德”字可以有一横,也可以没有这一横。这也从一个角度体现



全聚德匾额“德”为何少一横

刘连良



柳公权《玄秘塔碑》里的“德”



米芾《德忱帖》中的“德”

了书法的发展历史。

“德”字无一横这种写法,从先秦至汉魏六朝至隋至唐初,在大篆、小篆、竹简以及汉隶、魏碑中几乎都有体现。从唐代中期,在书法作品中,“德”字中间多一横的写法开始出现。比如,颜真卿的《多宝塔碑》中,有带横的,也有不带横的“德”。不过,当时的典章文献中并两者不通用,如唐碑《郭府君墓志碑》中,字体为楷书,“大唐武德七年……”中,“德”字中便无一横。

康熙四十九年(1710年),康熙皇帝下旨编《康熙字典》。书编成后,《康熙字典》中收入的“德”字,变成了有一横的“德”字。这样的结果是,有一横的“德”字成为

典籍文书中的规范字,而无一横的“德”字,成为异体字。但是,对书法家的书写则并不限制,因此《康熙字典》之后也有在书法作品中用无一横的“德”字。

话题回到全聚德。干什么琢磨什么,卖什么吆喝什么,这是老北京饮食行业的座右铭。杨全仁也不例外,他本着熟门不出、生门不迈的经营理念,打定主意跟鸭子身上较真了。在杨全仁的经营下,全聚德生意也蒸蒸日上。然而,杨全仁深知要想生意兴隆,就得找到好的厨师、好的堂头和好的掌柜。平日里他经常去同类店里头转悠,研究烤鸭子的窍门,寻访内中的高手。

有一次,他打听到东华门外“金华馆”,有位出自清宫御膳房的烤鸭高手孙御厨。这位厨师不仅手艺精湛,而且还是首创挂炉烤鸭的发明人。杨全仁用重金礼聘孙御厨来到了全聚德。至此,全聚德开始了创业第一代杨(全仁)、孙(御厨)的组合,让贵至皇家的美食挂炉烤鸭来到百姓的餐桌上。孙御厨烤制的鸭子外形美观,丰盈饱满,皮脆肉嫩,鲜美酥香,赢得了“京师美馔,莫妙于鸭”的美誉。一百多年来全聚德也一辈传一辈,口传心授培养了一代又一代以山东荣成人为主的“掌杆”(烤鸭)师傅。

到了杨全仁之子杨庆茂掌管全聚德时,他和山东籍主厨蒲长春开启了“堂卖”(坐堂餐饮),全聚德迈出了历史性跨越。全聚德成为名人荟萃之地,来吃饭的富商巨贾、梨园名角数不胜数。

上世纪三十年代,第三任掌柜李子明和继任的第四任掌柜李培芝都是山东荣成人。二人把全聚德打理得风生水起,二李在任时,也是全聚德最为火爆时期。至今,全聚德仍保存着第三任掌柜李子明留下的店训:“鸭要好,人要能,话要甜”。

不仅好的烤鸭师傅来自山东,全聚德历史上还曾大量招用山东籍人才。山东人吃苦耐劳以及聪慧热情的性格,造就不少知名的“堂头”。在那个时代,堂头是饭庄的“名角”:堂头搭在肩上的毛巾永远是雪白的,让客人一看就知道精明强干;堂头的嘴上还得说出话来让人顺耳;一个好的堂头,会眼观六路耳听八方,他让客人做到既节省钱又帮他撑了面子。

1949年后,全聚德的挂炉烤鸭也首次飞出中国,在莫斯科的北京饭店安了家。那里,由全聚德第四代烤鸭大师田文宽现场制作挂炉烤鸭,来自中国的美味立刻征服了当地人的味蕾。

一百多年来,很多名人在全聚德留下了佳话,这个传统延续至今。现年59岁的高级冷荤技师王国民,和梅葆玖先生还有一段渊源。梅葆玖先生生前,常到全聚德和平门店就餐。有一次,梅葆玖携弟子前来会客,王国民了解到,梅大师是得过梅花奖的,于是他添了一个凉菜并在盘缘上用巧克力写上“梅花香自苦寒来”。梅葆玖见了后大喜,并主动邀请与王国民合影留念。

史话

古人避暑有雅趣

李学朴

古代人为了度过炎热的夏季,采取了许多措施,既有利用冬季的藏冰来改善夏季的饮食,也有制造凉爽的环境来避暑。其中,对古人来说,最简单而又最普及的手段则是使用扇子。

早在汉代,能工巧匠们便发明了机械风扇,借以增加室内的空气流动。《西京杂记》卷一记载:长安城的一名巧工丁缓,“作七轮扇,其轮大皆径丈,相连续,一人运之,满堂寒凛。”也就是说,汉代就有人发明了风扇,只不过当时的风扇是手动的。

唐代时,风扇又有进步。宫廷中,建有专供避暑的凉殿,殿中安装了机械传动的制冷设备。这种设备,采用冷水循环的方法,用扇轮转摇,产生风力,将冷气送往殿中。同时,还利用机械力将冷水送向屋顶,任其沿檐直下,形成人造水帘,激起凉气,以达到消暑之目的。

据《唐语林》卷四记载:“玄宗起凉殿,……时暑毒方甚。上在凉殿,座后水激扇车,风猎衣襟。……四隅积水成帘飞洒,座内含冻。”由此可见,这种制冷设备利用自然水冷,具有较高的降温能力。

在宋代帝王的凉殿中,也有这种设备,但比起唐朝则更加豪华。宋代凉殿

不但以风轮送冷水凉气,而且还在蓄水池上和大厅四周摆设各种花卉,使冷风带香,芳芬满室。当时一位姓卢的学士,在凉殿面见皇上,居然在三伏天感到寒慄不堪,不可久立,可知“制冷”效果之好。

帝王们的“奇技淫巧”也启发了高官显贵们,他们也建立起私人避暑设施,虽然比不上宫廷的规模,但也极尽巧妙之思。唐代时,一些官吏的府上,也建有专供纳凉用的水亭,这种水亭,利用机械将冷水运输到亭顶的水罐中贮存,然后让水从房檐四周流下,形成雨帘,从而起到避暑降温的效果。

《唐语林》卷五记载了御史大夫王铨的凉亭:“宅内有自雨亭子,檐上飞流四注,当夏处之,凛若高秋。”刘禹锡《刘驸马水亭避暑》诗也描述了水亭的特色:“干竿竹翠数莲红,水阁凉凉玉簟空。琥珀盏红疑漏雨,水精帘莹更通风。”

除了机械制冷设备以外,古人还在山阴之处挖深井或岩洞,每年冬天把冰凿出来后,放进里面,用稻草隔开,以免冰块冻结在一起,深井、岩洞储满冰后,再用泥巴和稻草层层覆盖成一座小山丘,再在上面搭上一座凉棚遮蔽日晒。到来年夏天,打开“冰窖”,取冰享用。《唐六曲》卷十九

《司农寺》载:“凡冬季藏冰,每岁藏一千段,方三尺、厚一尺五寸,所管州于山谷凿而取之。”

每当盛夏,朝廷都要举行隆重的赐冰仪式,把皇室的藏冰赐给文武大臣消暑。唐代,在长安市场上,更有专门做冰买卖的商人。五代时王定保撰写的《唐摭(zhí)言》中说:“蒯人为商,卖冰于市。”后唐冯贽的《云仙杂记》中也记载:“长安冰雪,至夏日则价等金璧。”

唐朝显贵杨国忠,因地位显赫,不仅有皇帝赐的冰,还造冰山来避暑,这在历史上极为罕见。《开元天宝遗事》卷上记载:“杨氏子弟,每至伏中,取大冰使匠琢为山,周围于宴席间。座客虽酒酣而各有寒色,亦有挟纩者,其骄贵如此。”

到了宋代,发展出亭楼纳凉,泛湖避暑的习俗。每当炎夏来临之际,人们划船行舟,荡于湖中,或寻风亭水榭,柳岸树荫之处,嬉耍度时。据《东京梦华录》卷八记载:“都人最重三伏,盖六月中别无时节,往往风亭水榭,峻宇高楼,雪槛冰盘,浮瓜沉李,流杯曲沼,苞鲜新荷,远迹笙歌,通夕而罢。”这种习俗,由东京开封一直流传到杭州。南宋立都于杭州后,每至盛夏,人们无不携伴行舟,涌向湖中。

元朝建都北京,凡遇盛夏,大多转到漠北避暑。当时,元王朝建有一座陪都,号称上京(今内蒙古自治区正蓝旗东闪电河北岸),那里是避暑纳凉的绝佳之处,元朝君主常率群臣到此度夏。

据记载,元代在冷饮制作上有了创新和突破,出现了冰激凌的雏形。元好问《续夷坚志》载:“泔水冬日结小冰,小于芡实,圆结如珠……盛夏以蜜水调之,加珍珠粉。”这里记载的冷饮作法,就非常类似冰淇淋。当时,为了保守制作工艺的秘密,元世祖还颁布了一道除王室外禁止制造这种冷饮的敕令。

明清时期的避暑颇具特色。《燕京岁时记》说,清廷在三伏天给各级官吏广泛赐冰,由于需求量大,赐冰时,必须由工部颁给“冰票”,才能领取。明清时,江南居民仍然普遍采用泛舟入水的方法来消暑。到了清代,苏州水上消暑活动的场面更加壮观。在胥门万年桥桥洞、虎丘以及太湖洞庭西山岛内的消暑湾,形成几处大型的避暑胜地,水中有千舟集结,岸上有万人纳凉。人们还开展多项娱乐游戏,又有人清唱斗曲,夜以继日,称为“曲局”,还有许多说书人赶来凑热闹,吸引了大批听众,成为当时别致的消暑场景。