

民国北平第一社交舞台:六国饭店

1933年5月7日早晨,曾经的北洋军阀“皖系”大将、不可一世的湖南督军张敬尧正在饭店房间里洗脸时,被突然闯进来的刺客近距离连击三枪毙命。死亡地点是东交民巷的六国饭店。

其实张敬尧对有人要杀他早有防备,但他万万没想到有人会来六国饭店杀他。六国饭店有深厚的帝国主义势力撑腰,在政治上享有特权,治安由六国军警宪兵轮值,中国军队和警察别说进饭店抓人,就是进入饭店所在的东交民巷使馆区都需要大费周折。哪怕窗外兵荒马乱,饭店里也是歌舞升平,花团锦簇。由于中外党、政、军、商要人云集,六国饭店成为民国北平的第一社交场,各色人等在这里或勾兑权力,或潜伏、狩猎、刺探……



六国饭店建成初期的模样

1 前身是国际连锁酒店 生意平平只好吸纳六国资金重建

1901年,一座西式宾馆在北京玉河东侧建造起来,造型是很传统的欧式山字形两层砖楼,古典庄重。这就是六国饭店前身,它是中国第一家国际连锁酒店。这家饭店的欧洲母公司名为国际卧铺车公司,是比利时人乔治内吉·麦克尔于1872年创办的。这家公司以提供带卧铺和餐饮的车厢而著称,也是著名的东方特快列车经营者。

为什么这家公司要在遥远的北京建起一座大型饭店呢?1900年八国联军入侵北京,第二年签订的《辛丑条约》中规定:“各使馆境界,以为专与住用之处,并独由使馆管理,中国民人,概不准在界内居住,亦可自行防守。”于是,东交民巷一

带成为“使馆保卫界”,中国人被全部迁出,只有穿着制服的公使馆仆人和雇员准许出入,土地房屋除西边清廷的宗人府、吏部、户部、礼部外全部被充作各国使馆专用。

新公使馆区位于内城宏伟的南城墙内,北面 and 东面以一块地势略为倾斜的“缓冲地”为界——用作打马球、踢足球、学骑马和训练公使馆卫队的场地,俨然已成国中之国、一个迷你版的欧洲。比订约前扩大了九倍的庞大使馆区,还吸引了外资商业、企业、店铺、教育机构 and 大批非外交人员进驻。

谁知,饭店落成后生意平平,股东认为生意不好全是饭店建筑与定位惹的祸。1905年,由英国人

牵头重新募资,吸纳了英、法、美、德、日、俄六大强国资本,将原饭店推倒重建,从此得名“六国饭店”。饭店内部有客房200余套,是当时北京最高的洋楼之一。改建中也整修了玉河两侧的马路,建成林荫道,拓宽了玉河西侧的街道,使饭店的正面显得开调整洁。饭店正门附近有一座横跨东西的玉河小桥,这样六国饭店既有便利的交通,又相对僻静、安全。六国饭店宽大的窗玻璃在阳光下闪出耀眼的光芒,我们今天视为光污染的玩意儿,在当时却能给路过的中国人以极大的心理震撼。在六国饭店的逼视下,中国传统庭院的舒缓、典雅荡然无存,显得阴晦、狭小。

2 月房费是普通饭店百倍 能提供当时中国最稀缺的“安全”

改建后,六国饭店的生意越来越好。倒不是因为建筑艺术,而是因为使馆区放松了对中国人出入的管制。1917年,复辟失败后的张勋就藏在荷兰的使馆内,类似这样的例子很多,外交使团出于不同的动机屡次要求和执行“避难权”,为前来避住的各界人物提供庇护,六国饭店也因此以收容被政府撵走的要人而出名。

1917年,北京饭店的房间价格分银洋15元、22元、35元三个档次,月包房价格,分别为250元、300元和450元,同档次的六国饭店也大致在这个层次上。当时,北京其他中西式旅馆的豪华套房价格仅为4元,其他房间价格为1~2元,公寓的月租费最高者为4元,便宜者仅1~2元。六国饭店的日房费是普通

标准的四倍,月房费达到普通标准的百倍。

虽然价格贵,但六国饭店提供了当时中国最稀缺的一项公共产品——安全,高附加值的服务让六国饭店赚得盆满钵满。在北洋时期,很多人到六国饭店避乱,人多的时候没有客房,好多人带着细软睡在大堂里,就这还要交很高的房费。

1918年10月,邵飘萍在北平创办了《京报》,自任社长。后他遭奉系仇视,奉军逼退国民军进入北平,邵飘萍连忙避居到六国饭店。奉军只好诱捕,他们收买了北平狗仔报《大陆报》的社长张翰举,诱骗邵飘萍出六国饭店乘车回报馆,出饭店后他立即被军警截捕。1926年4月26日,邵飘萍以“宣传赤化”的罪名被张作霖处决。

3 引入完整西方餐饮礼仪 包括最著名的“女士优先”绅士法则

1925年,六国饭店生意好到需要扩建,在原来的基础上又加高了一层。扩建后,饭店占地约20000平方米,建筑面积约8000平方米,拥有客房300套左右,提供异国风味佳肴,还有会议厅、游艺厅、电影厅、台球室、乒乓球室和游泳池,屋顶巧设花园,可举办舞会,能容纳数百名客人。

六国饭店是当时城里最豪华的两家饭店之一,在北京城市史上,它创造了很多第一。例如它第一个给北京人带来正宗的西方面包、咖啡、牛排,后来北京的洋滨洋菜馆多了,很多都是拉洋名糊弄没见过世面的中国人的。据说当时还有人弄了个可笑的英国菜系,殊不知英国人吃得很粗糙,哪里有什么像样的菜,也就就餐还算是有菜系。

六国饭店还第一个为北京引入了一套完整的西方餐饮礼仪:餐中如何叠放、刀叉如何使用、用餐时尽量不发出声响等,最有名的是“女士优先”这样的绅士法则,让来此的国人仿佛一夜之间都成“文明人”了。

当时,六国饭店的舞厅名噪一时,交际舞就是从这里开始流行于北平上流社会的。1928年,日本女间谍川岛芳子就是在六国饭店舞会上,依靠娴熟的舞步,卖弄姿色迷住了张作霖的副官,套出了张作霖回东北的确切时间,使关东军得以在皇姑屯炸死这位不合作的东北军大师。

透过六国饭店,西方生活方式通过名人、要人潜移默化地开始影响中国人,一些有身份的人还会在六国饭店举行西式婚礼。据说曹锟、黎元洪失意的时候,就会第一时间跑到六国饭店,饭店里的奶酪、香槟等正宗西式食品在北平城里很少见,而且质量上乘,虽然价格贵了些,但是让人心情放松。有时一些政治要人会客,如果不方便去使馆或是到自己家,也会约到六国饭店。往俗里说,当时的北平,不在六国饭店里溜几遭、吃几顿饭,真不好意思说自己是上流社会的。很多留过洋的同盟会成员都喜欢在六国饭店聚会,不单单是来吃饭,更多是来混个圈子。

李涵《档案揭秘——历史第一现场》

雨花石汤圆

秦淮小吃源于六朝,明清时期名气甚盛。吴敬梓在《儒林外史》中有这样一段描写:“传杯换盏,吃到午后,杜慎卿叫取点心来,便是猪油饺饵、鸭子肉包烧卖、鹅油酥、软香糕,每样一盘拿上来。众人吃了,又是雨水煨的六安毛尖茶,每人一碗。”字里行间,可见当年秦淮小吃盛行的景象。

传统的秦淮小吃重油、重糖,不适合现代人的饮食习惯。近二十年来,夫子庙小吃经营户陆续开发出一些新品种。最近,“秦淮八绝”小吃品种有了调整,原先的葱油饼、五色小糕、鸡丝浇面、薄皮包饺、熏鱼银丝面、桂花夹心小元宵等小吃,被新增的小烧卖、小茶馓、回卤干、鸭血

汤、汽锅乌鸡、油炸臭干、梅花蒸糕、雨花石汤圆等取代。对于如今的秦淮小吃,有赞扬的,有吐槽的,大家褒贬不一。也难怪,众口难调嘛。

仿照雨花石做出的雨花石汤圆,是一款20世纪90年代创新的秦淮小吃,看上去真有一种以假乱真的感觉。雨花石的美在于它和水的搭配,人们多爱将其置于水盂中,陈设于书斋、案头,视其为高雅的玩物。五彩斑斓的石头放入柔美的水中,更增加了一份妩媚。这种以“花”为名、花而冠雨、美丽迷人的石头,是由石英、玉髓和燧石或蛋白石混合形成的珍贵宝石,也称雨花玛瑙。

雨花石汤圆与众不同,在于在汤圆的糯米皮中加入了可可粉、南瓜

茸或菜汁等天然色素,使包起来的汤圆呈现条理清晰的雨花石纹;品尝做成雨花石形状的汤圆,让人有一种回归自然、领略石文化和食文化最高境界的感觉。漂亮的雨花石汤圆放在水里晶莹剔透,透过水的折射,花纹也幻化出异样的光影,并伴随波浪形的花纹,美得让人不忍下箸。

形成雨花石,需要大自然的滋润孕育,而做雨花石汤圆,也要花点小心思。每家的做法可能有所不同,出来的效果却都是大同小异。

食材准备:

糯米粉 400克,豆沙 100克,可可粉 20克,南瓜茸 50克,绿果沾 50克(颜色可以自己调配)

做法:

1 把水磨糯米粉分出两份 100 克的分量,分别和绿果沾、南瓜茸揉成面团,放入开水锅中煮 1 分钟,捞出晾凉后再揉一下,这样面团会有更好的延展性。其余的 200 克糯米粉用开水烫出面团,取一小块加可可粉揉成褐色面团。也可以用草莓酱、紫薯等来增加色彩,雨花石的色彩繁多,随你搭配。

2 将糯米面团搓成粗长条,可开面团、南瓜面团搓成几个细长条,隔开围着糯米面团摆好。然后一起搓成长条,两边向相反的方向搓,这样就形成了很多花纹。下成小剂子,包入馅料(豆沙、莲蓉、枣等),形状可以不规则,放入蒸箱蒸熟或用水煮熟都可以。

《寻味 舌尖上的乡愁》

