

牡丹母女姊妹花

童世璋

記一代漢劇人物小牡丹

唐魯孫先生於七十二年十一月九日，發表一篇既鮮又艷的「富貴人愛牡丹花」，其中一段，頗饒逸趣：

「當年漢口有個唱漢戲的坤伶叫小牡丹花的，綺年玉貌，色藝均佳，武漢三鎮傾倒她石榴裙下的王孫公子頗不乏人。她的母親人稱阿根嫂，徐娘半老，俏麗適整，燒得一手好菜，最擅長的是能用鮑魚燒整桌酒席。筆者當年住在漢口蘭陵路跟市長吳國楨比鄰而居，他有一天要外出參加一個重要會議，車子忽然發動不起來，於是匆匆借我的車子去赴會，等他車子修好，我再坐他的車子外出。二十年武漢大水時，我幫武漢綏靖主任公署做個一些救濟軍眷工作，主任是何雪竹成濬先生，他和我愛吃鮑魚，於是由既濟水電公司經理劉少岩跟總參議朱傳經出面，在威安坊小牡丹花家請我吃鮑魚席，清燻紫鱗，醃酢為羹，風味純美。不料我坐的車子停在威安坊美的冰室左邊，正好緊靠小牡丹花家側門，楚報記者凌照癡從旁經過，見小牡丹花家停有市長座車，於是在報上寫了一篇「富貴人愛牡丹花」。吳市長知道車由我坐所以一笑置之，可是他的機要秘書伍莊，認

為非澄清不可。後來經沈肇年、賈士毅兩位財政廳長記得當晚跟吳市長在一起聚餐開會，並有照片為證，由我在醉鄉請了一桌客才把這樁風波平息。這都是我嘴饞惹出來的麻煩，現在想想已經是半世紀以前的事了。」

五十年前半截豔事

內子劉德華讀到這裏，突然拍掌笑道：「我到現在才明白，真是半世紀以前的半截豔聞了！」原來她那時就讀漢口市立六小，看過這條轟動一時的原始新聞；像今天一樣，街頭巷尾，如湯如沸；所不同的是，報販當年帶賣帶唱，租界上老腔喉曬賣小牡丹的報：「看呀，小牡丹花愛上市長了，富貴人家也採花！」可是，同學們都不相信，因為她們就近常有機會見到市長夫人，長得如花似玉，一派雍容華貴，和那些見不得人的大官夫人不同；認為吳市長年少高官，前程無限，太太更是一朵名花，兩相搭配，相得益彰，絕不致於移情別戀。女孩們關心這件事，但是鬧了幾天就消聲滅跡了，又覺得有點遺憾，同學們曾問：「為什麼虎頭蛇尾，沒有下文？」內子說：

「想不到今日才知道，解鈴人還是繫鈴人，原是唐老先生擺平的。」

母女雙妍風華絕代

內子回憶，早年家居永貴里，當時小牡丹花大約十五、六歲，在天聲舞臺獻藝，風頭漸健，有壓倒大牌萬籟燈，七齡童的趨勢。每當夕陽西下，她媽帶着她提着戲裝步行經過永貴里時，弄堂裏的小娃兒就跟着、指着、叫着：「看小牡丹花呀！好標緻！聞聞看，噴香。」她媽就皺眉頭了，止步對着娃兒們說：

「她也是好人家的女兒，不幸她爹得病早死了，家裏窮，不能不拋頭露面出來唱戲；否則還不是和你們一樣讀書習字又得玩嗎？她是可憐人啊！你們就少說幾句，少叫幾聲吧。」果然這羣娃兒就乖了，有一個獻殷勤道：「我幫你們提戲裝吧，走着好果。」她連說：「提慣了，不敢當。」她媽當時，豈止「徐娘半老、俏麗適整」，可稱風華絕代，和小牡丹花一齊上街，好比一對姊妹花。——這是星媽的前輩典型，但身份、背景、際遇却昔非今比。

牡丹花落漢戲式微

漢戲，在地方戲中，風格特高（湖北省另有楚劇——花鼓劇，比較低級，唱詞中「蔡明鳳下茅房」就有刺激性，頗受下層社會的歡迎；一曲殺子報，滿臺見血，尤為轟動。）很抱歉，我極少欣賞。抗戰前某一年，俞洪元、吳天保等漢戲巨星至上海大舞臺遠征連演數場，是漢戲的正宗代表作，可惜寶座不佳，鎩羽而歸。我曾奉父命連日上座捧場，聽老鄉們說：「大概缺乏小牡丹花一類綺年玉貌的花旦，所以居上海的鄂省大爺捧場不够誠心誠意，否則乾爹乾娘們一定死心塌地，何至於結局那樣慘兮兮！」

抗戰既起，漢戲組團來到四川、重慶，為避轟炸，移師北碚演出，那時爺老板已登高壽，名角黃大毛退休，萬盞燈跟了人，名角凋零，由老生吳天保領銜，最受歡迎的戲竟是大劈棺——戲妻，我在北碚一涼風習習的半廣場中瞧過，演二百五的丑角不亞海派名丑劉斌昆，且角也風騷動人，但它非漢劇的正宗，維持團員的最低生活水準而已。我想起來了，不見小牡丹花，問過，團裏有人答覆：「她也在重慶，跟上大潤老爺了，好不富泰，怎麼願意跟我們一齊喝稀飯？打牙祭時才能吃到粉蒸肉、珍珠丸子一類土東西。」都是湖北人嘛，流落異鄉，不勝感慨。

小牡丹花究竟嫁給誰呢？想昔年在漢口，真有多少王孫公子拜倒石榴裙下，在臺上風情萬千，色藝俱佳，風靡了漢口人，是誰獨自享受？又想起來了，在漢口，她唱壓軸時，老世伯劉驥（字

菊村）大人，曾經出面送了一堂大幔，及圍桌椅披，大字掛在臺上，風光之至，該不會是他吧，略一打聽，那太容易了，果然是他老人家。菊村世伯曾為馮玉祥的最高智囊人物，曾任隴海鐵路督辦，雄於資，他的二姨太常來舍下走動，小牡丹花則從未見過。

鮑鱸魚席燴炙人口

記得有一天，一位半老徐娘來敲門，我開的，說話乾淨俐落，溫柔中含英氣，她說：「我明天下午用魚來燒一席整桌酒席，請你參和劉靜哉先生（國大代表，在臺逝世，為知名劇評家。）吃便飯，小少爺，你也來吧。」如是我就跟著去了，入其門，未見劉小阿姨，她致歡迎詞，說的極光鮮又好聽，內容記不清了，然後才說：「重慶沒有鮑魚，多可惜啊，那份肥美，風味多麼够意思啊，這裏又沒有鮑魚、貴魚、鱉魚，菜市場上只見黃鱸，想不到比武漢的更厚實、更鮮嫩，那我就獻醜，上一桌鱸魚席吧。另外還有沙鍋魚頭，用鮑魚、冬菇、火腿、干貝墊底，保證色香味俱全，還有應景的豆瓣鮑魚、蘿蔔絲鮑魚湯，照重慶川菜的燒法，恐怕不登大雅之堂；酒有上海帶來的陳年花彫，好讓大家盡興。」先父賓秋公是美食家，樂得哈哈大笑；唯有我，頗受拘束，不好意思下箸如飛。

記得當年的鱸魚席，別出心裁，融會東西南北，劉世伯說：「東西南北鱸，相聚於牡丹，若不是前因，焉有此奇異？佳鱸伴美酒，足證色藝高，牡丹花之母，天仙下凡塵！」簡直在吃老豆

腐了；唯我不方便哈哈大笑。鱸魚上席者有(1)麻辣鱸段，現地取法，滋味特佳。(2)炒鱸糊，全部寧式，柔已無骨，上澆以蒜，席上熱油淋之，吱吱喳喳，其味鮮美，遠超過重慶的三六九。(3)無錫脆鱸，甜而不膩，脆而不焦，間稱上品。(4)鱸魚白湯，大蒜為基礎，蒜葉任飄零，湯醇而厚，實得真味。(5)粉蒸鱸魚，別創一格，以代鮑魚，肥雖不及，味道庶乎近之。尤其是用荷葉包着，清香四溢。我特別注意，她上菜身段之邊式，如柳迎風，如風托盤，好不羨煞人也，今日大飯店、大餐館的服務生都應該向她學習，還有什麼菜？(6)蝦爆鱸，我後來才了解，源流來自杭州奎元館，蝦仍生猛，鱸依然活色生香，味鮮絕倫，上品也。中間(7)一盤蟹黃豆腐鱸羹，其味至純，少油、少糖、少粉、少醬油、少鹽，更不需要味精，可稱天籟。其他的窮思之，竟不再得，僅就此幾品，已足大快朵頤，永留芬芳。今日回思，作一比較，她當年為唐老先生製鮑魚席，本諸家鄉風味，一片樸實。武漢人士講究吃鮑魚，因鮑魚肉厚體肥，乃以此為主題；重慶鮑魚不可得，她的環境轉好，吃的多，見識、場面也廣，收納各地烹調方式，而自出心裁，別創鱸魚席，應是廚藝上的突破，惜後繼無人，所以值得回味並記載。

自那天後，就未見到她了，只偶然聽說：菊村世伯的二姨太醋意大發，家室不安，有一天，看見二姨太在舍下嚎啕大哭，我也不敢多問，年已長，知道反正是那回事。後來又聞說，二姨太帶着三十萬現款首飾，跟着一個商人遠走高飛北方去了，爾後便渺無信息。

小牡丹花嫁劉世伯後，即不再登臺，她的藝術永別人間，偶聞湖北人的嘆息；據說：她很持家，守婦道，氣度雍容，比二姨太給人的印象要好得多。然而和長袖善舞、活躍能幹的母親便有了隔閡，不時吵架。

老花寂寞陷區洩水

最後見到她媽，是在一個晚上，她匆匆地來我家，儀容已非端整，她向先姨娘取走一包寄存的東西，還笑着說：「我們要學新派話，要和你拜拜了。」幾天後，消息傳來，她獨個兒由重慶逕飛香港，轉彎抹角到淪陷區上海了，她的大行李與衆不同，竟利用機會帶走一個活人，那即是楊揆一，他入滬轉寧，投靠汪精衛，當了漢奸，掛上了部長（是陸軍部長抑國防部長已不復記憶，抗戰勝利後經審判處決。），這便是她閣下與鮑魚席相比美的傑作。

聽說：小牡丹花曾批評她媽：「她什麼也不懂，不甘寂寞，跑去淌這混水幹什麼？作孽。」依我膚淺的認識，她媽對政治一竅不通，喜歡熱鬧，自小牡丹花告別舞臺以後，英雄無用武之地，星媽沒有服務對象，便喜歡四處軋上一脚，不忌生冷；假如她走兩個熱門熟路，一是再訓教一個資質好的女孩唱漢戲，那必有新的收穫。二是憑她的手藝、關係、交際手腕、身段，開一家湖北大餐館，那準定為湖北菜大放異彩，名馳國內外（一味麻婆豆腐還頂神氣），也絕不致讓鄂省菜看默默無聞，致使後人嘆曰：「湖北無菜。」可不悲乎！

小牡丹花盡節盡義

自此，對她母女就斷了訊息，直到去歲，才輾轉得知——

中共竊據大陸時，菊村世伯和她，留在大陸沒有出來，中共幹部叫他回家鄉原籍報到，財產分文無存，受盡了折磨，極人世間之凄慘。後來當他最苦的時候，還是小牡丹花無所顧忌地接濟

他、安慰他，才使菊村世伯那時沒有病死、餓死；詳細情形，不得而知，但以小牡丹花深受傳統戲劇教育，脚本即是課本，忠孝節義，才能算個人，她會這樣做的，我想。

（註：手頭無任何資料，僅憑記憶，恐有錯誤之處，請讀者鑒諒。小牡丹花是漢劇的一代人，她媽又是一個好角色，應先為她母女立此不週全的傳記。）

奇人奇書 海內孤本 中華文化 珍貴遺產

清。金 天下才子必讀書

聖嘆評 本書共收錄歷代才子傑作三百五十四篇，篇篇詳加批註，句句妙語如珠。精裝十八開上下兩巨本。定價每部九〇〇元。國外每部定價美金二十五元，另加掛號郵資。

中外雜誌社代售 郵撥一四〇四四號中外雜誌社帳戶

代售 中華民國第十八屆十九屆二十屆

國際影展特刊 精彩印色

每冊臺幣 150元十八、十九、二十叁冊合售 450元國外另加郵費郵撥一四〇四四號中外雜誌社帳戶