

洪丕谟饮食随笔

上海美食寻踪

洪丕谟 著

姜玉珍 编

上海遠東出版社

图书在版编目(CIP)数据

上海美食寻踪/洪丕谟著. —上海:上海远东出版社,

2007

(洪丕谟饮食随笔)

ISBN 978-7-80706-433-6

I. 上… II. 洪… III. 餐厅—简介—上海市

IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 034948 号

策 划:伍启润

责任编辑:伍启润

封面设计:王 峥

版式设计:李如琬

责任制作:晏恒全

上海美食寻踪

著者:洪丕谟

编者:姜玉珍

出版:上海世纪出版股份有限公司远东出版社

地址:中国上海市仙霞路 357 号

邮编:200336

网址:www.ydbook.com

发行:新华书店上海发行所 上海远东出版社

制版:南京前锦排版服务有限公司

印刷:上海市印刷二厂

装订:上海张行装订厂

版次:2007 年 4 月第 1 版

印次:2007 年 4 月第 1 次印刷

开本:890×1240 1/32

字数:184 千字

印张:7.5

印数:1—5100

ISBN 978-7-80706-433-6/I·149

定价:18.00 元

版权所有 盗版必究(举报电话:62347733)

如发生质量问题,读者可向工厂调换。

零售、邮购电话:021-62347733-555

前言

丕谟其实不是真正的美食家，虽然他写了不少有关饮食方面的文章。丕谟最初写这些文章，实在是为了应付各方约稿，如《食品与生活》、《现代家庭》、《文化与生活》、《医古文杂志》、《知识与生活》、《家家乐》、《解放日报》、《新民晚报》、《上海金融报》、《上海经济报》、《食品卫生报》、《调味品》、《食尚》等十几家报纸杂志的文债，逼得急了，出去吃饭，正好有了素材，于是饭桌上人家一门心思吃饭，他却一心两用，一面吃、一面记，有时还拉着我一起记。没有纸张，索性就在套筷子的小纸封上因陋就简地记上一些菜名，时间一长，饭桌上的老朋友如宋建华、山本等知道了他这一习惯，吃饭伊始，便赶快让服务员拿来纸笔，供他记录。

从1995年起，丕谟应《食品与生活》编辑吴春先生的邀约，为杂志开辟了《百尺楼饮食随笔》专栏，专栏每期发表一组文章五六篇。文章中，丕谟既谈吃的趣味，又谈吃的掌故，吃的学问，还有饮食中折射出来的世事兴衰，浓浓人情，再加上文风轻松，化深奥为浅显，变寻常为神奇，“融饮食文化于闲聊之中，寄人生情味于可读之里”，所以文章很受读者的欢迎。日子一久，自然集腋成裘、聚沙成塔，渐渐地便有了几本饮食随笔方面的专著，如《吃福》、《天下美食》、《吃玩大上海》等，丕谟由此被人们套上了一顶“美食家”的桂冠，并和真正的美食家林奇步、江礼旸两位先生一起被称之为沪上最具权威的“美食三剑客”。有趣的是，

他后来竟还被推选为上海食文化研究会的副会长。

丕谟以为,民以食为先,一个人生活在上社会上,要维持生命,要努力工作,要享受生活,每天都要和吃打交道。生活差的人为维持生活吃口苦饭,生活好的人又翻出花样动脑筋吃这吃那,都是为口而忙。况且他本人既经历过三年自然灾害、十年浩劫,又恭逢改革开放,人民生活提高的人间盛世;既感受到吃的清苦,也感受到吃的享受,加之年华的老去,阅历的加深,情趣的转幽,对于吃的一道,自然又在经历中生发出不少的兴味,几多的感慨。比如在文章中,丕谟认为,吃鱼吃肉是福,吃菜吃素更加是福,“咬得菜根,百事可做”。由此不仅可以看出他个人的饮食脉络:尽量少吃和不吃猪、牛、羊肉,多吃水产、蔬菜、水果,多喝清茶,而且也体现了他励志奋发、专注事业的奋斗精神;还有他说古代何曾生活穷奢极欲,吃顿饭就要花上万钱的巨数,引得苏东坡作《东园》诗说:“秋来霜露满东园,菜蕲生儿芥有孙。我与何曾同一饱,不知何苦食鸡豚。”由此丕谟想到了中国人的吃,尤其想到久禁不止,一掷千金万金而无所痛惜,吮吸民脂民膏的公费吃喝之风,然后他极为愤怒地说,那真是该让人诅咒,被推上道德法庭的。从中则又反映出丕谟作为一个有良知的文化人忧国忧民的正直情怀。一滴水可以观照大海,一芥子容纳了整个须弥山,同样丕谟的小小饮食文章也折射了当今的社会风貌。

今年暑假,承上海远东出版社的青睐,要将丕谟的饮食随笔结集出版,并提出了一些建议。于是本人便欣然地将丕谟所有的饮食文章梳理一遍,又经一番调整、补充,终于有了眼下这套“洪丕谟饮食随笔”。其中《上海美食寻踪》主要着眼于上海本地美食,全书分为“上海滩各地特色菜馆”、“特色专吃”、“异国风味”、“素斋面点”、“美食街景”等五个部分;《文化食旅》主要着眼于上海之外的各地美食和世界美食,全书又分“各地美食”、“环球美吃”、“节令食俗”、“吃喝学问”等四个部分;《果蔬茶点录》由书名便可以知道该书主要着眼于蔬菜水果茶饮点心,全书

则又分“瓜果情思”、“园蔬风韵”、“素食养生”、“茶饮点心”、“饮食杂谈”等五个部分。这套随笔收录了丕谟历年来所写的有关饮食的文章,因此无论用于闲情赏读还是专题研究,都能使读者一册在手而了无遗憾。

需要说明的是,从上个世纪 90 年代中期至今的十年中,上海的发展速度之快简直令人目不暇接,饮食行业同样如此。在激烈的市场竞争中,每天都有新店开张,每天都有旧店关门,加上市政建设、市容改建,丕谟笔下的一些酒家、饭店也有不复当年原址原貌的,比如坐落在曹家渡的原沪西状元楼,它的楼面早在前两年已被王家沙点心店盘下。考虑到丕谟的饮食文章着眼于吃出文化、吃出品位、吃出情趣,所以对于相关的文章,便依然保留原貌,不作调整,还望读者鉴谅。

“不必大吃大喝,小小一盘蔬菜、一杯清茶,人生吃福,就在其中了,关键是看你能不能够吃出文化、吃出品位、吃出情趣。”丕谟如是说。

希望您喜欢这套“洪丕谟饮食随笔”。

姜玉珍于新百尺楼东窗

2006 年 8 月 10 日

目 录

上海滩各地特色菜馆/1

- 品尝京菜燕云楼/3
- 本帮牛耳德兴馆/6
- 沪菜难忘老饭店/8
- 老隆兴吃本帮菜/10
- 众芳竞秀绿波廊/13
- 人民饭店苏锡菜/15
- 扬州饭店好风光/17
- 镇扬酒楼老半斋/19
- 川扬菜馆梅龙镇/21
- 百年老店杏花楼/23
- 广帮特色南新雅/26
- 美心酒家粤菜美/29
- 绿杨村品川扬菜/31
- 老店新开富丽华/33
- 状元楼吃宁波菜/35
- 作客沪东状元楼/37
- 海仑宾馆上海菜/40
- 锦江饭店就餐记/42
- 建工锦江大酒店/44
- 烤鸭飘香全聚德/46
- 锦亭酒店海派菜/48
- 江浙沪菜美林阁/50
- 菜肴美味小南国/53



年年有余大酒店/56

金粤渔村吃住玩/59

杭菜新秀张生记/61

咸亨酒店绍兴菜/64

海派湘菜浏阳河/67

大富贵吃徽州菜/70

天香楼老店新开/73

上海裕记进餐记/75

青浦老地方食府/77

特色专吃/79

吃蟹祖宗王宝和/81

羊肉王牌洪长兴/83

海逸海鲜大酒家/85

接风唐宫海鲜舫/87

天目湖沙锅鱼头/89

来来中药鱼头火锅/91

绿杨村尝丁香鸡/93

王中王打吃鸡牌/95

江苏饭店盐水鸭/97

申城茶菜“天天旺”/100

天钥桥路“家常饭”/103

菜饭双档文庙路/105

圣诞夜吃烤火鸡/108

枫泾丁蹄招牌老/111

大吃海鲜芦潮港/113

异国风味/117

春申江畔西菜馆/119

法式西餐红房子/122



- 西菜名牌喜来临/124
Always Cafe 餐厅酒吧/126
樱花料理东瀛菜/129
日本料理一番馆/134
韩国料理韩林尝/137
希尔顿吃 BRUNCH/140
占尽风光肯德基/143

素斋面点/147

- 素斋龙头功德林/149
品素春风得月楼/152
沪上觉林蔬食处/155
中秋吃素玉佛寺/157
难忘素斋静安寺/160
吃面大王沧浪亭/162
吴越人家尝好面/164
点心好吃王家沙/167
排骨年糕“鲜得来”/169
风味小吃城隍庙/171
春宵小吃松云楼/173
品尝避风塘小吃/175
特色小吃上青浦/178

美食街景/181

- 刮目相看箸鲳鱼/183
桃花流水鳊鱼肥/186
鲜肥可口说青鱼/188
三月刀鱼成贵品/191
鲜嫩鲈鱼臻一流/193
提心吊胆吃河豚/196



风韵绝佳咸枪蟹/198

桌上风景河虾美/201

屏却毛蚶吃泥蚶/204

上海滩上美食街/206

海纳百川上海菜/208

杭菜抢滩大上海/211

家乡风味话甬菜/214

甬菜流行大上海/216

多味浓重绍兴菜/218

海派川菜有讲究/221



上海滩各地特色菜馆



品尝京菜燕云楼

上海滩是一个海纳百川的地方，非但大到经济、文化、思想、观念，四方辐辏，并且小到饮食、服饰，也无不八方荟萃，形成一个有容乃大的局面。

在菜系上，无论京帮、淮扬帮、本帮、川帮，还是苏锡菜、宁波菜、徽州菜、潮州菜、广东菜、湖南菜、山东菜、河南菜，据说多达 18 个帮系派别的全国各地名菜，只要你有兴致，都可在上海滩轻而易举地品尝到各自的美味，让你大快朵颐，大开胃口。

京派菜平时不大尝，但是几年前陈先行夫妇请我们上过一次燕云楼，从此就对京菜留下了深刻印象。燕云楼的前身是创始于上世纪 30 年代的南华酒家，可谓历史悠久。后来，酒家老板见沪上广帮菜馆太多，便改弦易辙，渐渐把经营的重点由粤菜改移到京菜上来，并从北京、天津等地请来谭廷栋、牟台山、赵心源等京菜名厨，在社会上一炮打响，这自然是注重品牌获得的成果。改菜后的店名先叫“南华燕云楼”，当时还是京菜粤菜并举，后来就索性改名为“燕云楼”，从此成为沪上最为亮眼的京帮特色菜馆。建国以后，燕云楼以自身菜肴的质量和特色，被市里指定为首批涉外旅游接待单位，也是芝兰有根，冰冻三尺，非一日之寒。店门口的大理石门楣上“燕云楼”三个神采奕奕的大金字，是集郭沫若先生的手笔放大而成，更为店的形象生色不少。

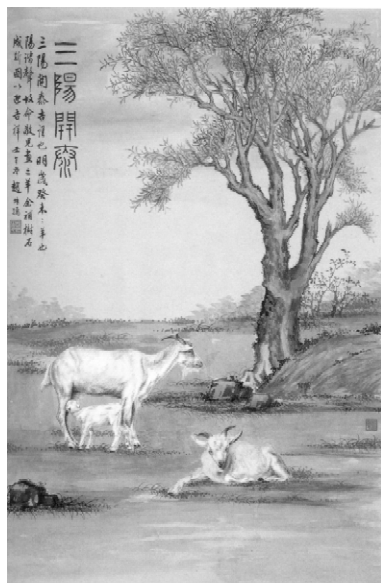
燕云楼京菜的特色：一是在于用料考究，多山珍海味，选料如熊掌、驼峰、燕窝、鱼翅、鲍鱼、海参等，极皇家宫廷的豪奢；二是烹调讲究，技术精到，炸、熘、爆、炒、烤、扒等等，无不各尽其能。从菜谱看，单就京帮特色风味名菜，就有烤北京填鸭、盐爆鸭掌、扒熊掌四宝、烩八珍、九转肥肠、醋椒鲑鱼、鸡油蜈蚣鲍鱼、红扒整翅、葱爆海参、拔丝苹果等 80 多种，近年来，又增加了宫廷菜、仿膳菜、孔府菜，如二龙戏珠、掌上明珠、蝴蝶杯、攀龙鱼、烩鸡脯等好几十种，再加上四时轮转的时鲜菜肴，燕云楼一年四季经营的菜肴品种，已经多达二三百种了。

当时，我们在燕云楼围桌而坐，同桌除了主人陈先行、包于飞夫妇，我和玉珍，还有沈培方、金文明先生等。坐定后小姐倒茶送上菜单，结果主随客便，客随主便，推来推去，最后由先行兄夫妇和培方兄共同商定。上燕云楼，北京烤鸭不能不吃，其他还点了扒海参鸽蛋、扒猴头三白、干烧四宝，以及蔬菜等等，另外还有豌豆黄、芸丝卷等宫廷御点。培方兄是吃客，生活上的讲究远胜于我，所以由他协同点菜，主人放心，我们也获得了口福的实惠。

不久上菜，北京烤鸭批成一片一片排在盘里，金黄灿灿，边上另有一盘荷叶饼，同时配有甜面酱、葱段、蒜泥。北京烤鸭平时经常有机会吃，但上海滩烤鸭的质量，却数燕云楼和国际饭店第一。把烤鸭片皮与葱段放在一起，加上甜面酱卷进荷叶饼，吃时鸭香和着葱香、甜面酱，那爽脆诱人的独到风味，沁入到吃客的心脾深处，令人之意也爽。又有干烧四宝，把冬笋、冬菇、四季豆、鸡丝和在一起加进调料，再用咸菜吊鲜，烧制而成，也是燕云楼有名的传统特色名菜。接下来上扒猴头三白，这道菜是燕云楼在 70 年代创制的菜肴中的后起之秀。盘里猴头菇伴着冬笋、鸡片，看上去色泽清雅，先已爽了神思。品一口，滋味淡淡，幽香细细，也是一绝。

这次请客，主人情意浓浓，我等口福饱饱。吃后，众人评价，燕云楼

的京帮菜肴做得确实入味,堪称沪上京帮菜的龙头。然而,对于吃熊掌、驼峰之类的野生动物,我却一向持反对态度。在自然界,人不能为了自己的口福,到处掠杀可怜可爱的动物,把自己置于可怕的魔鬼地位。因为在这个地球上,毕竟其他动物也和人类一样,各自有着自己的生存权利,又何况野生动物还是我们人类的朋友呢。好在我们之中大家都不吃熊掌、驼峰,希望今后大家也都不吃熊掌、驼峰,最后直到在各大菜馆的菜单上,不再出现熊掌、驼峰等菜肴的名称,那就野生动物幸甚,人类精神文明更上一个台阶了。



本帮牛耳德兴馆

上海滩的本帮菜馆，原先有 100 多家，但知名的却并不太多。在这并不太多的名牌本帮菜馆中，除了绿波廊、老饭店、王宝和、来天华、上海人家、石库门酒家等，德兴馆可以称得上是本帮菜的龙头之一了。

德兴馆创建于光绪八年，也就是公元 1882 年，原址在十六铺附近的真如路“洋行街”边上。由于码头人来客往，为迎合大众消费的需求，饭店以经营猪爪黄豆汤、肉丝豆腐羹、咸肉百页等价廉物美的家常菜为主。上世纪 30 年代，饭店开始在楼上经营一些高档菜，而楼下则仍然以大众菜为主，体现了后来老板的经营理念。近年来，出于多方面的考虑，饭店搬迁到了广东路，依旧是楼上包房，楼下大众化，可谓是广纳四方来客，适应了不同层次的需求。2002 年的早春季节，我与朋友一起在楼上包房用餐，美享了一顿德兴馆的特色美味：虾子大乌参、清蒸河鳗、红烧鲰鱼、草头圈子、油爆虾、扣三丝。

虾子大乌参是德兴馆的招牌菜，历一个多世纪而盛销不衰，人称“天下第一参”。端上来的虾子大乌参，乌参酥软肥厚，夹杂着鲜香虾子，真是一口下肚，美不可言。要是各位有兴趣上德兴馆，虾子大乌参是不可不尝的一道菜。

作为德兴馆的看家菜之一，这里的红烧鲰鱼选用长江回游的野生鲰鱼为原料。上菜时鱼肉软糯，汤汁浓厚，价钱怕要在虾子大乌参以

上了。

在德兴馆就餐,扣三丝也是一道地道的本帮菜。因为这道菜以鸡丝、肉丝和火腿丝为主,做成后倒扣在碗里,所以便得了扣三丝的菜名。扣三丝刀工精细,色泽红白相间,汤汁澄清且鲜香盈溢,在上海滩倒也风光了上百年。

此外,德兴馆的清炒蟹黄油、清蒸河鳗、白切肉、盐水肫、糟钵头也很有名,只是近年来一些新海派菜的崛起,人们的选择更趋多样化,因此德兴馆、老饭店等还能够恪守传统,真可谓是难能可贵的了。要是你有兴趣,在怀旧时尚中品尝原色原味的本帮菜,德兴馆等老饭店还是可以作为你首先考虑的。



沪菜难忘老饭店

到上海城隍庙,要是想光顾一下饭店,坐落在福佑路 242 号的老饭店倒是不可疏忽的一处。为什么叫老饭店呢?这是因为饭店早在清朝光绪元年,也就是公元 1875 年,就已经开张营业了。饭店最早的名称叫“荣顺馆”,地址在城隍庙边上的旧校场路,后来为了扩大经营,就搬了地址,重新择吉开张。

在上海滩的本帮菜馆中,老饭店可以说是资格最老的饭店之一了。近来上海滩掀起了一股怀旧风,什么怀旧金曲、怀旧书籍、怀旧之旅等等,不一而足,那为什么不在难解怀旧情绪之中,上一次老饭店呢?

自然,来到了老饭店,重要的就是点什么菜。我以为,到一家饭店,首先得弄清这里有什么特色,接下来是这家饭店的特色菜或招牌菜是什么。掌握了这两点,那你无论上什么饭店,就可以做到胸有成竹,不虚此行了。老饭店的特色自然在于经营本帮菜,而在众多本帮菜当中,它的招牌菜主要有虾子大乌参、青鱼肚档、红烧鲰鱼、油爆虾、腌笃鲜、八骨鸭、鸡骨酱、扣三丝、糟钵头、八宝辣酱、汤卷等。

上老饭店,油爆虾是不能不点的一道名菜。老饭店的油爆虾精选上海地区江湖河汊所产的青壳河虾为原料,卤味香稠,火候掌握得恰到好处,端上来的油爆虾只只明红透亮,味美香醇,吃后恐怕要鲜美得三个月不知肉味了。

所谓“腌笃鲜”，那是一道用腌腿肉加鲜肉，再加冬笋或竹笋做成的冬春时鲜菜肴。从上世纪 30 年代起，上海滩一度风行沙锅菜，由此三鲜沙锅、什锦沙锅便应时而生，而腌笃鲜沙锅，由于选料讲究，做工到位，做成后汤浓汁白，笋与肉鲜香酥嫩，味道远远超过三鲜和其他什么沙锅，所以后来居上，一炮打响，一直风行到现在。腌笃鲜既是老饭店的名菜，又是家常菜，要是我们在冬春季节到老饭店品尝一下享有盛名的腌笃鲜，再和平时自己家里所做的比一比，倒也是一件蛮有意思的事。



老隆兴吃本帮菜

女儿关心,每当我与玉珍生日,总会寄来马克,让我们到外面吃一顿,女儿知道我们从苦中走来,一辈子节约,总是让我们想穿点,可是到了这把接近黄昏的年纪,纵使想吃,也胃口不大,又能够吃得下多少呢?因此有时兴来,只是与玉珍找家菜馆,对面而坐,小吃怡情,吃的又是一种青山夕阳、灯下娓娓的情趣了。今年初冬我的生日,自己也记不真切,因为平时生日,从来也不当回事,纵使今年是 59 岁大寿。可女儿却又寄 100 马克,让玉珍陪我好好吃一顿,开心开心。上什么馆子吃呢?缘着久久想写一本《吃玩上海滩》的念头,便商量着先去上海老字号餐馆,我家住沪西百尺楼,于是想到了坐落在江苏路靠近延安西路的老隆兴。

踏上老隆兴的二楼餐厅,小姐热情招呼,我们便挑一个靠墙两人座位坐了下来。不久点菜,老隆兴是本帮特色菜馆,桌上淡红底色的菜单牌上写着走油蹄膀、南乳汁肉、八宝辣酱、沙锅鱼头等十来个招牌菜,菜单簿里则另有海鲜鱼类、肉类和蔬菜汤类点心等,我们竟一时看不过来,于是索性不看菜单簿,专挑桌上菜单牌上列出的特色菜。点菜结果,油爆虾、草头圈子、八宝辣酱,再加一盘炒面、一碗酸辣汤。菜点好后,小姐推来冷盘车,本想不吃冷盘,现在既然有车推来,便顺手要了辣白菜、花式色拉。

草头圈子是本帮特色菜。圈子边上围着一圈草头，倒也汁浓菜清，两得其宜。红烧圈子嚼在嘴里软软糯糯，大有肥而不腻、清香微溢的感觉，只是菜价太贵，一盘菜里圈子占着不大的份儿，却要卖 40 元。问何以卖得这样贵？小姐答曰：“圈子采用猪大肠最上面的一部分，与一般的大肠不一样，所以卖价要贵。”哦，原来这样，但无论如何，眼下一些名牌菜馆都在纷纷降价、打折，老隆兴纵即使是老牌名馆，在菜价问题上，要是让顾客获得实惠，也还是大有文章可做。

不久上八宝辣酱，这是《长宁时报》在美食节期间特意介绍的。与八宝辣酱同时介绍的还有走油蹄膀、南乳汁肉。与玉珍边吃边数，哪“八宝”呢？除了浮在面上的大虾仁，还有鲜贝，其他如豆腐干丁、笋丁、鸡丁、肉丁、腌干丁、猪肚丁，加起来正好八样，所以属于名副其实的“八宝辣酱”。八宝辣酱是老牌菜，过去老百姓穷，物资匮乏，炒个八宝辣酱，把什么都切成丁炒在一起，既省钱，又耐吃；可现在老百姓的钱袋子鼓起来了，物质又丰富，吃的东西到处都有，因此对八宝辣酱之类的菜，就明显感到兴趣不大。这次我们偶来，只是接触一下，对于一些名牌菜肴有个基本的了解，譬如八宝辣酱之类。我们少许尝了一点，就有了一些感想，不知这些感想可否得到其他美食家或老百姓的认同？

端上来的炒面有一大盘，再加酸辣汤、油爆虾，不一会儿，就把本已不大的肚子给撑饱了。八宝辣酱、辣白菜只少许动了几筷，便产生打包回家，第二天当早饭菜的念头，只一心把浓油赤酱、鲜中透甜的油爆虾吃完。油爆虾这种烧得浓浓甜甜的做法，也是本帮菜馆的特色。

老隆兴初建于上世纪 30 年代，至今已经有半个多世纪的历史。近年来，老隆兴经过多次改建，现在底楼饲养着活海鲜、水产，由顾客挑选后交饭馆烹调上桌。二楼有两个大餐厅，另有豪华包房、卡拉 OK，在中菜馆引进西洋玩意，也算是商品经济的有趣产物。楼上服务员小姐一律身穿蓝印花布上衣，则又在相当程度上，保持了令人回味的传统。

据说,除一般点菜之外,老隆兴还有三项特色服务:离谱点菜、送菜上门、免费卡拉OK。

我年轻时住江苏路,可能上过老隆兴一两次,记不真切了。此番坐在改建后的老隆兴楼上,只见墙面、地面,清一色的都是大理石,虽然看上去气派、豪华,却总感到清冷了一点,洋派了一点。建议将来再改建时,最好是木地粉墙,中式氛围,示人温雅,那就与中式菜馆的环境氛围,彼此更加协调了。



众芳竞秀绿波廊

众芳竞秀绿波廊，海派佳肴美味长；
鱼翅海参大闸蟹，盛名飘过太平洋。

这是笔者咏绿波廊酒楼的一首七言诗，诗的最后一句是说远在大洋彼岸的美国总统克林顿访沪期间，上绿波廊进午餐，当吃到绿波廊的枣泥饼时，禁不住连连称赞：“我从来也没有吃到过这样好吃的点心。”还有克林顿的女儿，更是对店里的萝卜丝饼产生了莫大的兴趣，吃了一只又一只，甚至把隔壁桌上剩下来的一只也送进了肚子里。于是这绿波廊的盛名，也就自然远远飘过太平洋了。

绿波廊的经营特色是上海菜、上海点心、蟹宴、鱼翅系列，此外还可按照客人需要，推出各种各样的点心宴、菜点宴、元首精品宴等。

一次，有人请我们在那里吃饭，有三冷盆、三热炒、三点心，还有一盅蟹粉排翅。品过茶、吃完冷盆，小姐上热菜和点心，桌上便先后有了水晶虾仁、糟香鲈鱼片、百合芦笋、桂花拉糕、腰果椒盐饼、火腿萝卜丝饼、蟹粉排翅盅等。只见水晶虾仁粒粒晶莹饱满，糟香鲈鱼片和着洁白笋片生青甜椒，百合芦笋是百合如玉芦笋青青，那色彩彼此辉映，光鲜照人，加上菜点中透出的阵阵雅香，未曾尝鲜，就先饱了眼福鼻福。确实，好的菜点，形色香味，四者缺一不可，形和色是视觉，香是嗅觉，味是味觉。作为先导，菜肴和点心的形状、色彩、香味一好，就已先声夺人，

征服了吃客的一半,及至最后尝味,那才叫人美味沁入肌骨,久久难忘。

鱼翅系列是绿波廊眼下的一个重要特色品牌。鱼翅本身淡而无味,要靠汤汁吊味。该酒楼做的汤汁,采用上好火腿、猪腿肉、鸡肉,和桂圆放在一起蒸煨。经蒸煨取汤后的火腿、猪腿肉、鸡肉就没用了,所以单就鱼翅盅的汤料来说,每盅就要 10 元。绿波廊的蟹粉鱼翅盅,由于用料讲究,质量上乘,就鱼翅进价来说,500 克就要 1 000 元,所以每盅售价 200 元。品尝着盅里细腻肥美、如此珍贵的鲨鱼排翅,真是人生难得。

在绿波廊吃大闸蟹也是近些年来它的一大特色。每当大闸蟹上市,绿波廊就热闹开了,既在门厅里展示蟹篓、蟹网、蟹图,又在展示台上安放进口小磅秤,增加透明度,让吃客当场挑选上秤,以示质好量足,信诚不欺。在绿波廊吃蟹,最大的一个特点就是只卖大蟹不卖小蟹,并且越大越好,只只都在 4 两以上,据说去年最大的一只雌蟹,竟然重达 9.6 两,是只实实在在的蟹王。为了增加顾客的兴趣,绿波廊在吃蟹季节还每天挂出当天的蟹王重量和被谁定出的牌子,譬如 10 月 28 日蟹王 7.8 两,张先生定;11 月 18 日蟹王 8.2 两,李小姐定,等等。这样一来,顾客上绿波廊吃蟹的兴致就更浓了。还有一点,就是注重调料的配制,去年他们搞了八种调料,既有传统型的,又有玫瑰型的,以传统型为主,从而增加了绿波廊吃蟹的特色。

现代人对于吃的要求越来越高,不但注重吃的本身,而且注重吃的氛围。在环境氛围上,绿波廊可谓得天独厚,酒楼紧临荷花池、九曲桥,桥下微风过处,绿波粼粼。登楼入座,但见楼内朴素雅洁,没有让人透不过气来的豪华装饰,但有名人字画透出让人心醉的文化气息。

绿波廊从开业以来,非但“座上客常满,樽中酒不空”,年年岁岁,生意火红,并且还先后接待过英国女王伊丽莎白二世、日本首相竹下登、阿根廷总统梅内姆等 40 多位外国元首级贵宾,以及数以千计的国内外社会名流。

人民饭店苏锡菜

与玉珍从上海博物馆参观出来，天色已经昏黄，天幕上还断断续续洒下好多霏微细雨。手里没伞，冒着细雨来到西藏路口，再乘车来到坐落在国际饭店、大光明电影院西邻的人民饭店，品尝人民饭店苏锡帮厨师的手艺。

进入店堂，底楼已改为自助餐厅。我们踏上二楼，挑一个座位坐下，不久小姐上茶，送来菜单。上一家菜馆，就要吃一家菜馆的特色菜，因刚才见到楼下大门口新出的宣传广告“沙锅大鱼头”，便首先点了下来。素知人民饭店有天下第一菜（虾仁锅巴），玉珍动问，答曰“没有”。无奈，便翻桌上菜单，上面分明写着招牌菜：水晶虾仁、红油明虾、黄焖河鳗、油酱毛蟹、蟹粉豆腐、扇形划水、松鼠桂鱼、南乳汁肉、枣泥元宝、油糟雪鱼片、蟹粉西施羹、人民盐焗鸡。看完菜单，再点一份南乳汁肉，另加鸡油芦笋一盘。小姐开好菜单，问要什么饮料？答曰不要。又问鱼头要不要放辣？答曰稍为放一点点，太辣了不但吃不消，而且风味全失。

不知是忙还是其他什么原因，菜上得很慢。我们喝了几盅茶，见小姐推来冷盆车，于是商量着要了两种：苏式熏鱼、糖藕。

等了一会，菜终于烧好了。先端来沙锅大鱼头，锅里酱色浓汤，粉皮加辣。大鱼头果然鲜美，平时家里烧鱼头，玉珍总是把汤煮得像牛奶

一样,白烧加葱姜酒,而这里是红烧鱼头汤,并且辣里还带着一丝儿甜,分明就是苏锡帮的特色了。

吃过糖藕、鱼头汤,其实肚子已经饱饱。上了年纪,与夫人都是小胃口。接下来又端上南乳汁肉、鸡油芦笋。芦笋被切成斜刀块,青葱可爱,脆嫩宜人,于是便把酥肥嫩红的汁肉搁在一边,清口为上。说穿了,上人民饭店乃至上这上那饭店,并非为了口福,而是为了对上海滩各大名牌菜馆有一种感受、一种了解、一种身临其境的调查研究,这对于研究和熟悉上海滩的饮食文化,必将大有裨益。结果是菜吃不完,结账后,把南乳汁肉、苏式熏鱼打包回家,看来三天不必买鱼买肉了。

在上海滩的苏锡菜馆中,人民饭店、东风饭店、大鸿运酒楼可以说是执牛耳的老大了。人民饭店开设于1937年12月,原来的地址位于南京西路华侨饭店的东面,名叫五味斋。五味斋原先是家供应面点小吃,只有两间门面的小饭馆,后来为了扩大经营,便请来苏锡名厨,打苏锡菜的牌子。1958年,五味斋为扩大营业规模,搬到了南京西路226号现在的地址,店名也由原来的五味斋改为五味斋菜社,并正式以苏锡菜作为店家的经营品牌。1969年,五味斋菜社又改名为人民饭店,直到现在。

人民饭店的经营面积约1000平方米。由于饭店名厨云集,菜味上乘,曾获得过许多荣誉,还先后接待过来自日本、美国、法国、德国等60多个国家的外宾。

扬州饭店好风光

在上海滩海纳百川、融会中西的饮食文化中，扬州饭店以其经营扬帮菜的特色，早已是风光独好、众口交誉的了。一次，与朋友因工作关系，中午来到国际饭店附近的扬州饭店，虽然不是星期天，不是晚上，也已经是吃客如云了。饭店二楼是大堂，三楼是小间，四楼是包房，五楼设筵席。据说，晚上还开设夜市歌舞厅，真是集娱乐与美食于一体。我们在二楼大堂挑个位子坐下，便商量着点菜，结果是三菜一汤：扬州煮干丝、清炖蟹粉狮子头、虾子冬笋和酸辣汤；接下来又点了一客萝卜丝饼、一客蟹粉小笼。曾听别人说：两个人的菜最难点，点多了吃不掉，点少了漏掉特色。扬州饭店的特色菜较多，比如双皮刀鱼、清蒸鲥鱼、拆烩大鱼头、蝴蝶海参、水晶肴肉、三套鸭等等。刀鱼鲥鱼是有季节的，我们来得不是时候，拆烩大鱼头要预订，自然也没有吃上，水晶肴肉平时吃得多了，也就免了。小姐问要什么冷盆、饮料？回说不要，来壶茶就可以了。

喝了一杯茶，刚翻了半张《文学报》，菜就上来了。煮干丝是扬州名菜，也是扬州饭店的特色菜之一。端上来的煮干丝白嫩细洁，半浸在鲜美的汤料里。夹一筷细细品味，那虾仁、开洋、肉丝，和着干丝，一起透发出一种清纯的鲜香，这时再舀一匙清鲜的汤料，吃得直让人叫绝。据说，饭店另有一种什锦煮干丝，原先叫九丝汤，用豆腐干丝、口菇丝、玉

笋丝、银芽丝、蛋皮丝、鸡脯丝、火腿丝等九种原料，再加鸡汤烩煮，做出来的干丝，让人吃得通体爽快，鲜入毛窍。尤其是切豆腐干丝的，把一块豆腐干切成好几百根厚薄均匀、整齐划一的细丝，那技术真可以说是入玄。

边吃边谈，又上来清炖蟹粉狮子头。一只大的蟹粉狮子头放在小沙锅里，有汤有菜。我把狮子头一分为二，各人弄半只尝尝，一口下去果然浓肥适中，朋友说肉肥了不行，太瘦了欠腴润，事实确也如此，譬如吃嘉兴肉粽，纯精肉做的，又何如肥精参半，来得滑腴鲜香？平时吃狮子头，有红烧也有清炖，红烧的浓香，清炖的鲜腴，各极其致。此番吃清炖狮子头，重要的是汤料和菜心，那尝在嘴里的菜心嫩而且腴，鲜美异常，也是占了狮子头的光，把狮子头的精华吸了一部分到菜心里去，反过来狮子头又何尝不是借了菜心的光，把那清鲜发挥得更加上乘。记得过去唐云曾经为我写过一副对联，后来送给了长寿兄，内容为：“但吃肉边菜，何劳弦上音。”真是一个内行的食客，把美味和保健结合在了一起。原来唐先生长得胖胖的，有高血压，所以吃菜时只吃肥肉边上的青菜，或者是狮子头边上的菜心了。

扬州饭店最早是由扬州名厨莫德峻、莫有庚、莫有财、莫有源父子创建。原先它是一个公馆式的厨房，当时因为由莫有财出面处理纳税等事项，所以日子一久，人们便习惯地称其为“莫有财厨房”。后来，莫家父子精益求精，大打传统镇扬菜牌子，又独创松仁鱼米、三色鱼丝、龙眼火腿、铁板牛肉等品种，被誉为“莫家菜”。除了镇扬菜、莫家菜，扬州饭店的点心如萝卜丝酥饼、翡翠烧卖、千层油糕、蜜汁湘莲、蟹粉汤包、干菜包等也很出名。蟹粉汤包蒸熟后端上桌面，吃时先插根吸管，细吸包里鲜汤，包管鲜得你眉毛落了再生，下次再来。

由于扬州饭店名厨如林，声誉在外，所以近悦远来，吸引了许多国家和地区的客人，四季不绝，同品美食。

镇扬酒楼老半斋

老半斋的名声一直令人神往，当年鲁迅、柳亚子等文人，就因为老半斋的镇扬风味独领风骚，所以经常聚会于此，品菜论文。几年前的一个晚上，沙叶新兄因为与上海电视台欲拍某档节目，遂邀我与玉珍一起去老半斋聚餐，顺便谈论拍摄的事。

老半斋只听名气，从来也没去过，便问如何走法？答曰，在汉口路596号，转弯角上，车到那里下来，一问便知。于是与玉珍乘车前往，在晚上6点钟准时到达。

拾级上楼，沙兄夫妇与电视台的朱女士已经等在那里。招呼后彼此入座，服务员端上茶水，便请我们点菜。对于吃，我一直是个外行，并且平生意不在吃，认为只要填饱肚子就可，可是周围的环境却经常使我有吃的机会，让我增长吃的见识。自然是沙兄点菜，可能沙兄与老半斋相熟，结果冷盘中有水晶肴肉、虾仁干丝，热菜好像点了清蒸刀鱼、蟹粉狮子头、蝴蝶海参、时鲜蔬菜等。席间点心，萝卜丝饼与干菜包作伴。大家边吃边谈，海阔天空，正宗的镇扬风味特色佳肴令我们心旷神怡，满面红光。吃罢回到家里，已经9点多钟了。

老半斋初创于光绪31年（公元1905年），这在上海滩的老饭店里也算是资格较老的。酒楼的前身是几个开银行的扬州人创办的银行职员俱乐部，最初叫半斋总会。总会设有餐厅，供应扬州面点，不久又增

加了酒菜。民国初年，总会翻建房屋，由扬州人张景轩出面，从家乡请来名厨掌勺，同时打出半斋菜馆的牌子，由此面向社会。由于店里的菜肴保持镇扬菜的特色，有滋有味，所以不久便生意兴隆，座客常满。

什么地方有经济效益，什么地方就有竞争。几年以后，半斋菜馆的那位账房，见菜馆生意如此之好，不禁眼红，便辞职创办新半斋菜馆，择地在半斋菜馆的对面挂牌营业。什么地方有竞争，什么地方就会有进步。在新半斋菜馆的挑战下，半斋菜馆为了保持优势，便改名为“老半斋酒楼”，同时在用人和品牌上狠下功夫，1915年初酒楼花重金重新聘用一批顶级名师，还推出了一系列特色菜肴和点心。市场是公平的，也是无情的，在“优胜劣汰”的铁律下，新半斋终于抵敌不住，败下阵来，不久便索性关门大吉。

老半斋酒楼这一仗旗开得胜，并从此走红上海滩，从上世纪30年代起更是驰誉全国、名扬世界。1929年出版的《老上海》载：“在沪镇扬菜馆中，自当推老半斋首屈一指，肴肉、干丝的风味，真够得上一个‘隼’字。”

老半斋酒楼的特色菜肴，除了虾仁干丝、水晶肴肉、清蒸刀鱼、蝴蝶海参、蟹粉狮子头，还有风鸡、蜜汁火方、叉烧桂鱼、氽鲫鱼汤、白汁鲥鱼、清蒸鲤鱼、拆烩大鱼头等。其特色面点，不仅萝卜丝饼、干菜包做得好吃，其他如肴肉面、刀鱼面、雪菜烩面、蟹粉小笼、蟹黄汤包、糯米烧卖、水晶中包、千层油糕等，也深得吃客的称赞。酒楼的风鸡、水晶肴肉、千层油糕、萝卜丝酥饼，还曾获得中商部优质产品的殊荣。

老半斋酒楼的扬式早茶早点，长期以来也一直风靡上海滩。譬如创始于30年代的雪菜烩面，先用猪骨、河鲜熬成浓汤，然后和面一起用文火煨熟，上桌时再加咸菜梗末，烩面汤浓色白，鲜香诱人，成为半个多世纪来一直盛名不衰的大众化名点名吃。

川扬菜馆梅龙镇

早先，梅龙镇是一家经营扬州菜和小吃的小店，门面开在威海卫路上，由石库门房改建而成，只有一开间。店老板喜欢京剧，有出戏叫《游龙戏凤》，戏里有段明朝正德皇帝微服私访，来到梅龙镇上一片酒店的故事，于是店老板在开心之余，就把自己开的这片小店，取名为梅龙镇。

梅龙镇初创于 1938 年 3 月，店里供应肴肉、汤包、煨面等扬帮特色菜点，完全是小打小闹。由于当时威海卫路地段比较冷落，人气不聚，所以连年经营下来，几乎难以支撑，濒临倒闭边缘。后来，在吴湄女士介绍下，由文艺界人士李伯龙等出资，买下了这片小店，这样，文艺界人士有时便以吃为名，来这里聚会。不久，因为房屋主人要收回房产，新老板便另觅门面，找到了现在的南京西路江宁路口的一个弄堂，由此落地生根。接着便扩建店面，改善经营，同时重金聘请名厨掌勺。由于菜馆搬到了闹市，并且品种有所增加，大大显示出扬州菜点的特色优势，因此生意渐渐兴隆起来。

抗战胜利前的一年，店经理看到抗战已经露出胜利的曙光，预计将有大批要人由四川来沪，川菜将逐渐走红。强烈的超前意识使她决定增加川菜的经营，由此梅龙镇由扬入川，川扬兼营，终于捷足先登，创出了自己的品牌特色。

几十年来，梅龙镇几经扩建，店面堂皇且又古色古香，内挂宫灯，有

着一股浓郁的民族特色。眼下,又分别在上海、深圳等地开设了好几家分店,把经营的触角伸向远方。

梅龙镇的川菜结合上海人的口味,早已打出了自己海派川菜的品牌。川菜的特色,在于酸、甜、香、麻、辣,五味浓郁,同时在烹饪上,注重鱼香、宫保、麻辣、干煸、红油。梅龙镇的海派川菜,不但在制作和味道上保持了这些特色,还在口味上作了一些由浓转淡的改进,且制作更是一菜一味,百菜百味。

如今,梅龙镇的看家菜有茉莉花鱿鱼卷、干烧鳊鱼镶面、干烧明虾、梅龙镇鸡、生爆鳝背、炒溜鸡条、鱼香茄子、龙园豆腐等。干烧鳊鱼是四川名菜,浓汁厚味,口感鲜辣,现在改进方法,在保持原来风味的基础上稍稍偏向清淡,这样不但适应了上海人的口味,同时也顺应了以淡为主的世界潮流。龙园豆腐原来叫“龙眼虾仁豆腐”,1945年,几位文艺界知名人士品尝后认为,这个菜名虽好,却体现不出梅龙镇的特色,不如改名为“龙园豆腐”,意思是这种豆腐,只有在梅龙镇龙凤厅才能品尝到,从而成为梅龙镇酒家的一个特色品牌。最近朋友请客,我们在梅龙镇广场六楼梅龙镇分店紫霄殿,品尝到了美味的龙园豆腐。美中不足的是龙园豆腐价格太贵,点一盘要耗资100元,实在是有点骇人听闻。在制作上龙园豆腐的用料非常讲究,一方主角嫩豆腐,要用虾仁、干贝、火腿片、冬菇、鸡汤等好多精品辅料来配它,真可说是“牡丹虽好,全靠绿叶扶持”的了。

百年老店杏花楼

平时没有烟酒赌博嗜好,最喜欢的就是看书和舞文弄墨,搞点书画,再有就是外出旅游,看天下名山大川。由此为了访书,福州路古籍书店、上海书店,就成了我经常走动的地方。也正因为这个原因,离两家书店近在咫尺的杏花楼酒家,那“杏花楼”三个招牌大字,就经常会在经意或不经意中自然而然地映入眼帘。“杏花楼”,这是三个写得既端庄凝重,又潇洒自在,充满亲切感的楷体好字,起先没在意出于何人手笔,后来看到底下落款,才知道出于清朝末代探花、大书法家朱汝珍的手笔,那品位自然就上了层次。

在上海的老牌菜馆里,要是论资排辈,有着一个半世纪悠久历史的杏花楼,怕是较早并且较有名气的一家了。杏花楼原名杏华楼,由广东人洪吉如、陈腾芳在 1851 年打出牌子,开门营业。原先的杏华楼只有两间门面,白天供应广州风味腊味饭、鸭肉饭,晚上供应五香粥、鸭肉粥等。后来,杏华楼几经易手,老板由姓洪改姓为李,店名也由杏华楼改为杏花楼。其实古代“华”、“花”相通,“华”就是“花”,然而也正因为这一字的改动,使得广大百姓更加容易接受,更加雅俗共赏,再加上杏花楼从 1927 年起扩大经营,把原先的单层小楼小店一跃而改建为七开间门面、四层楼的大店。在经营上增加了各色酒菜、喜庆筵席,使南往北来客商,尤其是广东客商,以及一些达官贵人、各界名流,一时趋之若

鹭，大有“借问酒家何处好？人人争说杏花楼”的气概。

我到杏花楼进餐的次数不多，近年来上海拍卖行书画部经理丁堂兄曾请我吃过两次随意午餐。丁堂兄为人讲究实际，请饭点菜并不太多，注重实惠，大有西洋人的朴实风范，与一般中国人请客讲究气派，崇尚虚奢，大异其旨趣，自然是我非常欣赏的。印象中好像几次都是吃咕咾肉、蚝油牛肉、明炉叉烧、香露葱油鸡等。香露葱油鸡选用黄毛黄嘴黄脚的三黄鸡，烹饪时加桂皮、八角、姜末、葱油、麻油等，采用广东做法而成。送上来的葱油鸡皮黄肉嫩，香盈齿鼻，这在上海各粤菜馆的葱油鸡里，当属首屈一指。

杏花楼的名菜，除了葱油鸡、咕咾肉、蚝油牛肉，还有明炉叉烧、脆皮烧鸭、西施虾仁、鸡鲍鱼翅、葱油鲩鱼、脆皮锅渣、油浸长林鲳、海狗鱼炖鸡脚、豹狸烩三蛇、焗酿禾花雀、冬瓜盅等。海狗鱼炖鸡脚虽然是杏花楼的传统名菜，但以珍稀娃娃鱼作为原料，自然是我所强烈反对的，想来这一名菜现在可能早就不做了。还有豹狸烩三蛇，俗称龙虎斗，把豹狸或猫肉和眼镜蛇、金环蛇、过树榕蛇放在一起烩制，纵使味道再好，因为听上去总感到有点寒毛凛凛，吃出残忍，所以这道菜我就从来不敢、也不想问津了。

除菜肴之外，作为讲究喝早茶、午茶的广帮酒楼，杏花楼的茶市点心也名声在外。说到杏花楼的点心，好吃的有上百种，其中随意可举的，就有蚝油叉烧包、滑鸡球大包、奶油开花包、虾仁鲜肉饺、蚬黄烧卖、脆皮糯米鸡、炸鸭丝春卷、云吞面、鸡油马拉糕、奶油布丁等。

此外，杏花楼还有一样轰动中外的节令特色食品，那就是有名的杏花楼中秋月饼。每年中秋不到，杏花楼门前就会排起长长的队伍，哪怕是排上一两个钟头，人们也毫无怨言。1995年，在国家颁发给上海的五个质量奖中，杏花楼月饼就获得了一个，这使得杏花楼月饼的销量更是年年狂增，甚至用集装箱发货。由于产量连年增加，从1994年起，杏

花楼先后在昆山、松江等地开设分店，还在浦东金桥兴办了杏花楼食品厂，平时供应杏花楼糕点，到了中秋前几个月，便大量生产月饼。杏花楼月饼的品种很多，主要有玫瑰、豆沙、莲蓉、椰蓉、栗蓉、白果、金腿、五仁等等，其他还有什么嫦娥奔月、三潭印月、西施醉月、双龙伴月、凤凰贡月、月宫宝盒等与月有关的雅名。每年中秋，要是获得一两盒亲朋好友送来的杏花楼月饼，那你这一年的中秋，就有了口福。同样，要是你能在中秋给亲朋好友捎去两盒杏花楼月饼，也是一件很有脸面的事。



广帮特色南新雅

去年12月8日颜明拜我为师,再三请我和师母吃饭,再三被我回绝。今年4月1日去上海工美艺术品拍卖行,又被颜明坚邀,无奈,请廉亮兄作主,廉亮兄说:“既然颜明如此诚意,就吃一顿吧。”本来颜明当即就要派车去接玉珍,后来约定改在4月3日星期六中午,在南京路老牌广帮特色名店新雅粤菜馆进餐。

星期六中午如约来到南京东路老凤祥银楼三楼工美艺术品拍卖行,小坐片刻就与廉亮兄、颜明、贺新成等一行五人,朝西走了一段路,再穿过一条马路,便来到了有名的新雅饭店。

近年来,新雅饭店为了扩大经营,开出了一些分店,经过重新整修扩建后的南京路店,改名为南新雅,与金陵东路新开出的北新雅遥相呼应,成其气势。我大概少说也有十多年没进新雅吃饭了,这次进店,啊,好气派好堂皇,整个底楼一改过去进店就是羊城风味小吃和超级饼屋的格局,成为宽敞豪华的西式大厅,接待等客的场所;而把餐厅搬到了楼上,并扩大经营规模,从二楼起一直到五楼还是六楼,全是新派亮堂的大餐厅和各式包房。

待大家坐好后,廉兄便打开菜单开始点菜。不久上菜,小姐先端上白斩鸡、酱鸭、盐水鸭肫干、素火腿四个冷盆,只只入味,尤其是酱鸭、素火腿,做得更是出众。

我们边吃边谈,不久小姐陆续端上热菜,从酒香炒肚、清炒虾仁、清炒花蟹,到鲜蚝炒蛋、清炒竹蛰、烟熏鲳鱼、春笋香菇青菜,还有发菜银鱼羹,总共五个人,冷盆热菜连汤加在一起,一共是 12 个,真是太过丰盛,折煞受者。

廉亮是饮食内行,过去开过饭店。当上花蟹时,廉兄热情介绍:“花蟹肉头活灵,口感比梭子蟹、青蟹来得好。”我平时吃花蟹也不算少,但这次品尝下来,果然觉得味道较平时更加来得鲜美,当然,这里面也有厨师的一份功劳,南新雅的厨师毕竟身手不凡。

还有鲜蚝炒蛋,蛋饼里裹着一只只新鲜生蚝,清嫩且带鲜香。蚝的这种吃法,倒是平生第一次品尝。

再如清炒竹蛰,端上桌后廉亮把最大的一只拣给了玉珍。玉珍平时只吃过蛰子,如此 8~9 厘米大小一只只肥壮鲜美的蛰子,就连见也没见过,竟有点吓得不敢吃了。

最好的是烟熏鲳鱼,端上来的是金黄闪亮的当中一段,白盘子边上还放了一堆奶黄色拉酱,用来蘸着吃。烟熏鲳鱼是新雅粤菜馆的特色名菜,早在上世纪 40 年代初期,店方为了创出牌子,便参考西菜做法,做成了这道中西结合的特色佳肴。做这道菜,选料要精,加工要到位,做时选取 1 公斤左右的新鲜长鲳鱼的中段,洗干净后加葱花、姜片、酱油、白糖、饴糖、精盐、味精、大曲酒一起拌腌,大约一个半小时后取出,然后放在抹有熟花生油的铁丝网架上面进炉烘烤,10 分钟后,在炉里加进木屑,关上炉门,加以烟熏,直到 6 分钟后鲳鱼被烟熏成金黄色,便取出刷上熟花生油,装盘上桌。吃烟熏鲳鱼要蘸奶黄色拉酱,其味更佳。据说,半个世纪以来,这道菜不但受到广大中宾的欢迎,就是连美国、英国、法国、日本等好多国家的上层人士吃了,也无不极口赞美。1990 年在全国菜肴大赛上,这道菜还获部优产品称号。

新雅粤菜馆创建于 1926 年(一说 1927 年),最早开设在四川北路

虬江路口，称为新雅茶室，仅一开间门面。第二年又增加了广帮茶菜供应。上世纪 30 年代搬到南京东路，聘请了大批广东名厨，正式改名为新雅粤菜馆。由于菜馆注重质量，口味上乘，因此时间一长，名声在外，官僚政客、名绅巨贾，纷纷在此聚会，进餐交友，成为上海滩极有声誉的第一流风味特色菜馆。

新雅的名菜过去还有葱油鸡等，只是由于鸡种关系，此菜现已淘汰，但增加了八珍蛇羹、烙酿禾花雀、冬菇炖乳鸽，以及众多的海鲜。



美心酒家粤菜美

说起上海的酒家，去得最多的，怕要数坐落在陕西南路近淮海中路的美心酒家了。“文革”中我在新乐路地段医院做中医，一做就是 17 个年头，直到 1981 年弃医从文，进入华东政法学院。新乐路地段医院在南昌路陕西南路转弯角上，对面是莱茜饭店，一家经营葡式西菜的餐馆，要是沿着陕西路朝北走，不到 3 分钟光景，就来到了有名的粤菜馆美心酒家。

当时，美心酒家、莱茜饭店，还有附近好多商店职工的劳保，都挂靠在新乐路地段医院，因此我和饭店中的好多年轻服务员很熟悉。有时中午想改善伙食，便与中医科的邓喜诚医生去美心，服务员小姐会热诚招待，说长话短，备感温暖，有一种到家的感觉。十几年里，记得与单荭、唐宜中、倪钟幼等医生，也曾经在这里聚餐过一两次。平时要是家里来亲人，还会与故妻凤妹带着女儿洪蔚、儿子洪运，陪妈妈及弟弟丕柱、丕森、丕栋，一起上美心酒家，围桌而聚。

回忆当时的美心酒家，纵非豪华，但干净整洁，有亮堂感，就餐的环境还是非常雅致的。记得其时美心有名的招牌菜是蚝油牛肉（每盘 0.80 元）。端上来的蚝油牛肉滋味清嫩，非同一般，那感觉至今深印脑际。再如清蒸鲳鱼（每盘 0.70 元），新鲜细嫩，鱼面上浇着喷香葱油，一筷下去，味沁心脾，广东厨子的蒸鱼水平，实在是天下第一。后来弃医

从文,单位离美心酒家远了,加上孩子家人天各一方,从此就很少踏进美心了。记得有一次,朋友请客上美心,饭店已经从原来的二层改成三层,菜肴也从原来的大众化,增加了好多增进经济效益的贵族菜。据说,现在美心酒家的招牌菜,除了原先的蚝油牛肉、清蒸鲳鱼,还有什么海棠鲍鱼、麒麟鲑鱼、红梅大排翅、锦绣冬瓜盅等,至于丹阳献蟠桃这种为讨口彩而起的菜名,要是不亲自上门尝一下,或请教一下内行,会真的搞不清是什么名堂了。

除菜肴之外,美心的广式点心也做得非常可口。在店堂里或外卖部,整天都有鸡蛋挞、椰丝挞、叉烧包、咸水角,以及广式烧卖供应。其中叉烧包、蛋挞,吃过后印象尤深。

美心酒家初创于 20 年代,至今已经是一家有着 70 多年历史的老店名店了。扩建后的美心,上下三层面积加起来约 500 平方米,内有多间包房,可供 300 多人同时就餐,喜庆筵席和散客就餐同时并举,深受顾客欢迎。

光阴如箭,回首六七十年代上美心就餐的一段因缘,如今匆匆 20 多年过去,要是眼下带着半白鬓发,重上美心收拾旧梦,怕已是人员生疏,大有陌生之感,要是偶然碰到往昔的那一两个尚未退休的服务员,怕也是人老珠黄,相见不识,非复昔年风韵了。

绿杨村品川扬菜

杂志社友吴君在今年元月做东，邀我和玉珍去华山路 433 号绿杨村分店共进晚餐。我们在绿杨村底楼的一角，屏风隔开，灯火通明，小圆桌边就我、玉珍、吴君和他的女儿四人，相围入座。席间，吴君说感谢我为他们杂志撰稿，开辟《百尺楼饮食随笔》专栏。编辑如此礼待作者，使人为之生出油然的敬意。

吴君客气，点了太多的菜。先是葱油海蜇、风干鳗鲞、扬州肴肉、豉汁素鸭四个冷盘，又是银杏虾仁、基围虾、油酱毛蟹、香酥鸭夹饼、荠菜笋片等。我见菜单上的菜太多，怕四个人吃不掉浪费，让他划掉毛蟹、基围虾等，吴君说什么也不肯，真是情深义重，无可奈何。

菜多人少，慢慢品味。在当今快节奏的社会中，这真是人生难得的消受。从 6 点钟上菜，笃悠悠边谈边吃，一直吃到将近 8 点，这时绿杨村高级烹调技师李兴福匆匆赶到。李兴福从业 40 多年，是上海滩上著名的资深烹调师，据说还举办过难得的全鹿宴，行家们都称他为李大师。李大师坐下后品了口茶，接着打开拎包，从包里取出两盒绿杨村总店的招牌名菜丁香鸡，说是分店没有这一品牌，特意带来让我们品尝。真难为他想得周到，让我们在吃得满身舒快之际，又尝到了这难得的名肴。

李大师非常高兴地告诉我们，丁香鸡是绿杨村总店的招牌鸡、中年

厨娘丁健美的创新菜。我们边吃边尝，细心品味，果然芬芳耐嚼，香沁肌骨。

吴君说，这儿的特色是供应川扬名菜、淮扬点心。正说着，李大师已请厨子将做好的豆沙锅饼、萝卜丝饼给端上来。这时我们已经肚皮饱饱，为了不负主人盛情，又各自举箸仔细品尝了点心，每人还吃了一碗鲜美的煮干丝，真让我和玉珍美美地享了一次口福。

店堂里客人坐得满满泼泼，真是生意兴隆。又大概过了刻把钟，时间已经8点多，客人逐渐散去，这时忙得不亦乐乎的厨师长张公权才透了口气，从厨房出来，坐到李大师和吴君当中的空位上，客气地问：“吃得还可以吗？”“厨师长，辛苦了。果然名不虚传，我们都吃得非常满意。”我们不禁齐声赞叹。



老店新开富丽华

与张培一起上富丽华大酒家，几年前上海文艺出版社曾在这里请作者饮早茶，预贺春节，当时席间由文艺社副总编郝铭鉴发言。酒家的前身是上海滩有名的复兴饭店，上世纪 70 年代初期改名为成都饭店，以经营川菜而名满大上海。90 年代，成都饭店老店新开，经扩充改建后，气派堂皇，装饰新潮，改名为富丽华大酒家，一时吃客如云，占尽淮海中路饭店的风光。

沿着淮海中路繁华街道，找到 795 号酒店原址，好几年不来，却无论如何找不到富丽华了。张培说，明明是这里没错，怎么改成了金辰大酒家了呢？与其一时蒙着不明白，不如推开明亮的大玻璃门进去问个究竟。候门小姐见我们请教，便答：这里原是富丽华大酒家，现在被我们老板盘下来改弦易辙，重新开张了。哦，原来如此，我们便商量着索性再一路朝东，另上粤菜名馆大同酒家。

大同酒家坐落在淮海中路 725 号，朝东没几分钟，就找到了。可是抬头一看，却与刚才找富丽华一样，又是一个意外，一时竟全然搞不懂，怎么刚才还以为消失了的富丽华，却搬到了这里，而大同酒家却又杳如黄鹤，不知了去向。依旧是张培进门询问，服务员小姐答曰：“大同酒家原是富丽华集团属下的一个酒家，今年 5 月，原富丽华大酒家撤消后，这里就挂上了富丽华的牌子。”“那么是不是保持原来大同酒家的特色

风味呢？张培追问。“一切都保持原来风味，如片皮鸭等特色菜，照常由老师傅烤制。”

这时已届中午 12 点，富丽华楼下供应快餐，客人济济。我们拾级上楼，张培要了菊花茶。我让张培点菜，张培说：“两个人最难点。”结果点了半只片皮鸭、一盘豉油四棱豆、一罐盘笋老鸭汤。大同酒家原有银杏鲜贝、菠萝鸭片等特色菜，我们想点银杏鲜贝，小姐说现在没有这菜，遂作罢。

不久上菜，张培一看就叫：“怎么这片皮鸭连着好多鸭肉？”一旁小姐和颜悦色介绍：“这就是我们大同酒家片皮鸭的特色。一般片皮鸭仅批鸭皮表层，我们这样连着鸭肉，就更加不感到肥腻了。”听完小姐介绍，张培夹了一块薄饼，再搵一些黄瓜丝、葱丝，裹起蘸过甜面酱的片皮鸭，便咬了起来，一口入嘴，连说：“倒是做得香喷喷，又脆又嫩。”半只片皮鸭配八张薄饼，不吃别的菜，就足以填得饱两个人的肚皮了。

倒是豉油四棱豆，长长的一条一条，每条有四个棱角，一盘八条，看在眼里青青绿绿，嚼进嘴里清清脆脆，真是平生第一次尝新的特色蔬菜。广东人做菜喜欢放油，本来我们想吃蚝油生菜，或橄榄菜，但经小姐介绍有四棱豆，那当然就挑没吃过的尝味了。

一罐老鸭汤，老鸭之外，汤里的嫩嫩扁尖诱人得很。张培说，吃老鸭汤就是要喝汤，于是用勺子舀汤，一小碗一小碗，直喝得满嘴鲜美，灌饱方休。

酒家楼上吃客不多，相对显得冷清。吃罢暗忖，原来已经具有自己特色的大同酒家，改名为富丽华，既有利也有弊。有利的一面，富丽华店名漂亮气派，吸引得了人；不利的一面，老吃客还以为是大同酒家打烊了，又搞不清再一次老店新开的富丽华打的是哪个菜系的牌？再看看这里的店堂，远非原来富丽华的豪奢，想来也是市场竞争激烈的结果。这就对眼下还在不顾一切、一哄而上新开张的那些豪华酒家，敲响耐人寻思的警钟。

状元楼吃宁波菜

沪西状元楼是上海滩老牌名店,从上世纪 20 年代开创到今,已将近 80 个春秋了。说沪西状元楼,是因为酒楼坐落在沪西曹家渡,与上海另一家坐落在沪东平凉路的沪东状元楼遥相对应的缘故。两家状元楼都以供应正宗宁帮菜肴而蜚声沪上。

也许是离家太近的缘故吧,好几年来上沪西状元楼的次数少之又少,倒是状元楼的糟货,几乎是每年夏天,玉珍总得买上一回两回,把盛着汤汁的糟鸡、糟凤爪,或者是糟猪脚、糟猪舌,还有糟毛豆之类,放在酒楼给包装的小小透明食品袋里,拎回家来,饱尝一番。据说,自从 1991 年沪西状元楼的糟鸡、醉鸡荣获中商部优质产品金鼎奖后,那店里的糟货就此走红上海滩。沪西状元楼糟货的特色,名家的品评是:“汤色清,表皮白,肉质嫩,糟香浓,吃品爽。”几次品尝下来,果真如此,算是一绝。

在菜肴方面,沪西状元楼的特色菜主要有苔条花生、苔条黄鱼、桂花黄鱼羹、目鱼大烤,以及近年来推出的新品种,大冷天吃的火焰醉锅等。今年初夏的一天,唐余安经理请客,唐经理和他的一位女客,再加上我和玉珍,四人一桌。坐下不久,即有中年徐娘上茶送菜单,结果点了苔条花生、苔条黄鱼、目鱼大烤、葱油鸡、桂花黄鱼羹,还有一些蔬菜等等。不久上菜,苔条花生金黄喷香,苔条被炸脆后切成细末,和少许

绵白糖和在一起，附在花生上面，吃起来就增添了一种别致的清香和淡淡的雅甜。

苔条黄鱼，其实就是平时常吃的面拖小黄鱼，只不过是在拖鱼的面粉里，再加进不少苔条细末，小黄鱼炸熟后，金黄色的鱼里泛出苔绿，吃口香脆且风味独特。

还有目鱼大烤，把目鱼切成大块，和瘦肉放在一起红烧，又烧又烤。目鱼大烤实别别的，过去日子穷，家里经常没东西吃，肚皮饿得干瘪，吃起这菜来就大块吃鱼，大块吃肉，大过其瘾。现在生活水平明显改善，加上年岁向晚，也就浅尝辄止，挑一块被红烧收干的目鱼放进嘴里嚼嚼，就算是尝过了。

倒是桂花黄鱼羹，鲜嫩的鱼肉，与虾仁、海参、蛋花、火腿丁、香菇丁一起荡漾在羹里，匙一口尝鲜，美妙且容易消化呢。细看这美味羹汤，并无桂花，何以取名为桂花黄鱼羹？经了解，原来羹里有蛋花，悠悠细碎，看上去就像朵朵桂花，飘浮汤里，于是便得了桂花黄鱼羹的美名。

近年来吃多了广帮菜，偶尔尝一下宁帮菜，便觉风味别致。人是需要调节的，譬如感情上的，感觉上的，视觉上的，听觉上的，口感上的，如此等等，好多人类的审美观，就是在这种调节中酝酿并产生的。

作客沪东状元楼

在上海滩宁波帮三大老牌菜馆中，甬江状元楼已经关门大吉，沪西状元楼因市政建设，从曹家渡搬到了仙霞路，规模有所缩小，剩下来的，就数沪东状元楼了。当然，论上海滩吃宁波菜，据我所知，还有新虹桥俱乐部和虹桥宾馆底楼的老宁波等，然较之创始于1921年、有着悠久历史的沪东状元楼，只好算是后起之秀的小字辈了。

一日由建华兄搭桥，沪东状元楼钱书记、阮经理做东，邀请日本朋友山本昭久和其助手、《食品与生活》主编吴春以及我和玉珍同上状元楼品尝宁波菜肴。

在闲话中坐定上菜，8只冷盆，代表了宁波冷盆的精华：烤菜、银蚶、虾干、辣螺、醉鸽、糟凤爪、咸菜毛豆酥、黄鱼鲞毛豆，外加一盆炆梭子蟹。一旁的山本知我外出就餐，往往有作记的习惯，于是掏出一叠事先裁好的小纸，热情递了过来，与之相视，不禁大笑。建华见此，笑说：“在洪教授影响下，我和山本也学会了这一套。”

席间阮经理告知：“宁波菜往往糟、醉、烤、腌，所以色彩较暗，今后我们想在这方面再动动脑筋，加以改进。”果然烤菜虽好，吃得山本连叫“好吃！好吃”！还有黄鱼鲞毛豆，但看上去色彩的确暗了一点，有损形象，不过对此阮经理早有补缺：但见一大盆咸枪蟹，切成一块一块，真是白肉红膏，镶金裹玉，在暗淡里耀出一股光鲜，恰似画龙点睛，让人高

兴。这时,小姐开始端上炒菜,有雪菜虾仁、双味黄鱼、溜黄青蟹、煨鲨鱼、冰糖甲鱼。

席间还加了四小碟:霉夫、蟛蜞、蟹糊、臭冬瓜。阮经理说:“我们的臭冬瓜经过改良,一改原来的奇臭熏天而为淡雅文静。要是让老宁波来吃,肯定会讲不正宗,但却符合时代的潮流。还有过去宁波菜偏咸,在这方面我们也作了适当的改革。”改革是生命,是活力,虽然宁波菜在改、杭州菜在改、绍兴菜在改,但是改来改去,招牌菜和特色却依旧存在,比如芋头三黄鱼羹、大汤黄鱼、雪菜虾仁、冰糖甲鱼、苔条小方块等等。阮经理介绍:“原来冰糖甲鱼用栗子和冬笋,现在改用黑枣,因为现在的甲鱼多数是人工饲养,腥气比较重,用黑枣的好处是增强去腥能力。还有,芋头三黄鱼羹,我们把原来的芋头改为芋头泥,再在羹里打一点蛋花,这样做出来的芋头三黄鱼羹,味道就较之早先的,来得更加细腻鲜美了。”“何谓三黄鱼呢?”我禁不住插上一句。“三黄鱼就是羹里的三种黄:黄鱼肚、黄鱼鲞,还有新鲜黄鱼肉。”

接下来阮经理又娓娓谈了开来:“譬如雪菜虾仁,虾仁用新腌雪菜末来炒,既增加了鲜味,又使得整个菜看上去青青白白,让人感到一阵清爽。”说的也是。这时看一眼盆里,虾仁只只饱满滑嫩,加上生青雪菜吊鲜,味道真是不要太好噢。

苔条小方块是沪东状元楼很有特色的一道名菜。在一桌面的虾蟹鱼鲜中,端上来的红乳腐卤烧制的小方块酱肉,倒也使人大大有心动之感。小方块酱肉自然是有肥有瘦,这时吴春兄怕大家不敢吃肥肉,于是大谈世界最新观念:“吃肥肉非但不会让人增肥,并且有益健康。”这句话真是非同小可,听后由我本人首先下箸,在苔条堆成的小山周围撩了一块,送进嘴里,真是琼浆肥甘,让人叹绝。

让我胃口大开的是咸菜大汤黄鱼。把黄鱼汤舀进小碗,喝了一碗又添一碗,添了一碗再舀一碗,这样舀了添、添了舀,实在是滋味鲜美,

真奇怪平时不大的胃口到了此时此刻，怎会一下子吞山吃海起来？

眼下，沪东状元楼共有三个楼面，总面积在 780 平方米左右，可以容纳 500 多人同时就餐。平时，状元楼底楼供应麻卷、宁波汤团等点心以及中午快餐，二楼供应风味小吃，三楼专设喜庆筵席。店里的宁帮名菜，除了我们这次品尝的佳肴，还有锅烧元菜、锅烧鳗鱼、乳腐大烤等，让顾客们能各点所需所爱，大饱口福。



海仑宾馆上海菜

海仑宾馆自从在上海南京东路 505 号矗起以来,这座四星级宾馆就渐渐扬名海内外了。一个星期天下午,与玉珍乘地铁 2 号线观光,在浦东逛了一圈后,又乘隧道车折回到浦西,逛南京东路步行街,移时天色渐晚,便思找一家没有去过的饭店果腹,即商量着与玉珍踏进海仑宾馆就餐。

海仑宾馆二楼西餐厅供应德式自助西餐,每位 150 元加 15% 服务费,三楼海玉兰阁供应上海菜,四楼香榭丽舍厅供应法式西餐,五楼海粤厅供应粤菜海鲜。因为第一次上海仑宾馆就餐,什么都是未知数,于是从二楼一层层看到五楼,结果发现三楼海玉兰阁环境较雅,便走了进去,挑个幽雅寂静的墙角,宽衣坐下。

服务小姐见我们坐下,便推着小车来到我们面前,问要喝什么茶? 看一眼小车上七八个玻璃瓶,瓶里装着黄山毛峰、狮峰龙井、茉莉花茶、铁观音、滇红等,稍一思考,便要了一壶滇红,喝茶点菜。

菜单上虾仁、虾子大乌参、鲍鱼、鱼翅什么都有,价昂不堪,既然吃海派菜,那海鲜就免了吧。结果点了:杏仁肚档、什菜面筋、荠菜烩冬笋、虾仁两面黄。小姐问要什么饮料? 答曰:茶就是饮料。

菜肴简单,滇红精彩。小姐倒茶,雪白的小瓷杯映衬着红得犹如玛瑙、如琥珀般透明的色彩,真是暖暖的看上去温馨得很。很久不喝红

茶,喝一口,果然是温香细细,沁入心脾,好茶佐餐,怡我心神。

不久上菜,先上什菜面筋,再上荠菜烩冬笋,再就是虾仁两面黄,最后上杏仁肚档。海仑宾馆的菜虽然价格明显贵了一些,可厨师的水平很高,每只菜都烧得色彩清新,滋味可口。一只什菜面筋,除主料面筋之外,作为“伴娘”的什菜,从香菇、蘑菇、草菇,到美国小玉米棒、青菜、鲜藕、白果、冬笋,竟然多达近十种,真是吃口丰富,清爽怡人。再如杏仁肚档,自然是肚档滑嫩,肥而不腻,细而入味,虽然菜没几只,可在很大程度上体现了海派菜生煊红烧、质感鲜明、注重真味的特色。对于生日逢十,我向来没有做寿的习惯,50 不做,60 同样不做;有人做 40 进 9,50 进 9,不管是虚岁还是实岁,我也同样不做:眼下 50 进 9 生日,与玉珍坐在海仑宾馆幽雅的一角,品滇红,夹炒面,真也是两人世界,少少许胜多多许,心满意足了。

锦江饭店就餐记

3月11日晚，锦江饭店副总经理陈国元邀进晚餐。在饭店北楼十四楼会议室写过四尺整张横披“飞龙在天”等书法后，我们便进入宴会厅，吃饭聊天。

在整个进餐过程中，那位苗条红衣小姐一直侍立一旁，为我们分菜匙汤。菜有冷盆八味盖碗、灯笼干烧虾球、豉椒扇贝王、脆粒炸蜂胎、锦江烤鸭、双味时蔬、味菜氽鲈鱼、醋椒金蟾汤，还有两道点心：小笼素烧卖和香麻枣，最后上水果拼盘。

西方人分食制卫生，东方人和食制不卫生。现在这样由小姐从头到底，上一道菜，分一次，既体现了中菜的丰富，又体现了西方人的进食卫生，我赞成这样的吃法。

席上我问陈总：“你们锦江饭店属于哪派菜系？”陈总答道：“我们锦江原先是四川菜，后来广帮菜、海派菜都做，基本上融会在一起了。”正说着，小姐已分好灯笼干烧虾球，小碟子里洁白的一只只大虾球沾上红色的辣椒，入口便觉一股淡淡的鲜辣弥漫开来。虾球做得非常干净，每只大条虾都去壳留肉，然后又在背上划一刀，剔掉细细黑黑的虾肠，这样每只卷成球样的熟虾，看上去更加感到菜形干净且又悦目。边上陈总见我吃得入味，就说：“这只干烧虾球就是四川菜，但为了适合上海人和四方来客的口味，所以做得并不太辣。”

还有豉椒扇贝王，在一只只嫩白的大扇贝里放入醒眼的豉酱和少许胡椒粉，经烹调，便觉悦目赏心。我国的传统，做菜一定得讲究色香味形，原来是考虑到视觉对于味觉的心理影响，古人说：“秀色可餐。”秀色尚且可餐，那具有美味的食品一旦赋有秀美的外表，就更加催开胃口了。

关于脆粒炸蜂胎，陈总介绍：“蜂胎是高蛋白。”玉珍说：“广西蜂蛹很多。”我们每人碟子里的蜂胎，刚长出黑黑的两点眼睛，还没见脚。蜂胎做得鲜美脆香之极。比较下来，在广西吃的蜂蛹，只只既壮又大，据说是当地一种野生大蜂地龙蜂的蛹。而这次我们所吃的蜂胎，却细洁可爱，一点也没有使人害怕的感觉，大概是取自家养蜜蜂的胎。

尝过鲜美蜂胎，小姐上锦江烤鸭，也是每人两张薄饼，包好烤鸭酱蒜，放在碟子里送到每人面前。平时只听说北京全聚德烤鸭，而这次品尝锦江烤鸭，入口脆脆香香的，那滋味又几乎要超全聚德了。说到锦江烤鸭，陈总的话题就更丰富了：“全聚德烤鸭连皮带肉，还有肥膘，而经过改良后的锦江烤鸭，剔除肥膘和肉，只剩一层薄薄的脆皮，吃口纯粹且更加入味。当初，我们厨师研制这道菜，提出了‘色泽金黄，脆而不硬，肥而不腻，入口而化’的16字标准，后来我们的大师傅就一直坚持这个标准，不准走样。”我品尝了一口，果然香溢齿颊，脆嫩肥美，我想谁要是没有牙齿，只要把一块金黄细脆的鸭皮，放在嘴里含上一会，准会享受到那“入口而化”的感觉。由此，锦江烤鸭真可谓是给饭店树立了形象，成了打品牌的招牌菜了。

建工锦江大酒店

某日晚上，麦青上百尺楼接我和玉珍去坐落在建国西路上的建工锦江大酒店进餐聚会。早在几天以前，电话那头传来圣遂兄亲切的嗓音，说是要为原复旦大学党委书记调任社科院党委书记兼副院长钱行，顺便上海建工集团总裁也想见见我，请我务必赏光。赏光实不敢当，听说吴中杰先生也要出席，正是一次调节生活、舒畅心情的好机会。赴宴之意不在吃，在于友情，那结交新老朋友、海阔天空的滋味，实在是对我们中华民族饮食文化的一种映衬和铺展。

饭局叙谈，纵然是意不在吃，但是好菜还是让人感觉大不一样。在包房席间所上的明虾、甲鱼、鱼翅，尤其是海鲜鱼翅盅，那海参的滋糯，鱼翅的细腻，吃上去真是别有天地。海参吃口厚厚的，软软的，糯糯的，煨得真是万分的到家。别看小小海参，种类却繁多，譬如在我国沿海分布的就有 60 多种，其中可食用的，少说也在 20 种以上，可见这里的学问之大。据说，海参含有大量的明胶一氮和粘蛋白，非但口感柔腻，还能减缓人体衰老的进程。我们这次所吃的海参，嚼在嘴里真是肥厚鲜美，鲜入骨髓，于是我悄声对边上的玉珍说：“这盅海鲜鱼翅，不知费几许原料，几许功夫。”玉珍正吃得入味，连连点头称是。菜不在多，在于每次所吃，只要有一两样能留下深刻印象，就算是成功，可以打高分了。

还有红烧甲鱼，一块块切得小小的，由红衣美貌小姐用纤手为我们每人分上一小盘。平时甲鱼吃得不少，多半以清蒸为主，也有一次别人请客，在海螺宾馆底楼餐厅，吃到了明炉小甲鱼，倒也别开生面。对于吃甲鱼、黄鳝、蛇类，我个人一直持不赞成态度，但是既然在饭局遇上了，那也只得调整心态随缘而吃吧，而这次随缘而吃的红烧甲鱼，清清嫩嫩，滋味实亦别有一功，估计也是小甲鱼。这使我忽然想到不知从什么时候起，我们的餐饮部门，为了出奇翻新，已经把吃甲鱼的念头，转到可爱的小甲鱼身上去了。啊，罪过！

从晚上6点多开始，我们边吃边谈，海阔天空，一直吃到8点半，方才尽兴而散。在酒店大堂里，建工锦江大酒店的服务员小姐，一个个出落得如花似玉，大概也是精心挑选的结果。时下人们进餐，尤其对于白领阶层来说，除了饮食本身，还愈来愈注重饮食的环境氛围、服务员的长相和素质，以及聚餐者的学问修养。想到这里，我不禁暗暗自忖：这不成了吃精了吗？

美美的酒菜，高雅的包房，浓浓的人情，这次建工锦江大酒店丰盛的晚餐，真的给我留下了太深的印象。

烤鸭飘香全聚德

忻建海兄夫妇做东，与张和生夫妇、高光庆先生，一起相聚在天目西路新客站旁的全聚德烤鸭店。店好大好大，从底楼大堂到二楼通楼，连同大小几十间包房，总面积在3 000平方米以上，在上海滩众多以经营烤鸭为主的酒楼饭店中，真可谓是龙头老大。

张兄停好车子，建海兄先带我们参观底楼的烤鸭制作。烤鸭制作采取全透明式，透明操作是当前世界餐饮潮流，顾客有知情权。透过明亮的大玻璃窗，顾客可以一目了然地看到大菜师傅制作烤鸭的全过程：处理好的生鸭白白胖胖，干干净净，然后涂好调料，由师傅又进大烤炉里，边烤边转，烤炉底下炉火熊熊，透出不少暖意。这时，一旁的建海兄热情介绍：本来烤鸭应该用枣木来烤，现在枣木紧张，所以改由桃木。我问：“桃木啥地方弄来？”答曰：“安徽。”看后上楼，进入最大的一间皇帝包房。在我们一行享受皇帝般待遇的同时，建海兄又继续话题：“虽然现在烤鸭不用枣木，改用桃木，但是也有清香，不过为了精益求精，烤鸭时师傅们又在桃木上加一把枣子，让枣子的香甜沁进烤鸭当中，加上这里用的鸭子全由北京运来，原料正宗。正宗的原料加上地道的制作，所以吃起来就觉得烤鸭飘香，味道相当的不错了。”

小姐开始上菜，冷菜之后来热炒。冷菜除海蜇、乳鸽之外，高粱鸭卷倒是不错的一味。经介绍，这道冷菜用上好茅台酒，再用鸭肉裹卷杏

仁,所以嚼起来有微微的茅台酒香,和着鸭香杏仁香。一尝之下,果然如此,由此可见,进食时边上有讲解和没讲解大不一样,也正因为这样,高粱鸭卷便成了全聚德冷菜中的一道特色菜。

在一道一道如清炒蟹粉、鱼头汤、羊肉煲、豆腐皮卷等菜肴中,清炒蟹粉倒是值得品尝。今年是蟹年,到处都是三两、四两,乃至半斤的大闸蟹。上菜后小姐分给一人一小盅,尝在嘴里,肉质细洁鲜美,绝对的绝。在全聚德,炒蟹粉又叫“福气冲天”,也不知如何起了这个雅名,但愿我们从今以后,都来一番“福气冲天”。

当然,到烤鸭店就餐,重头戏自然还是在烤鸭。送上来的一只大烤鸭,厨师先是批烤鸭皮,再批半皮半肉,然后批鸭肉,接下来便一盘、二盘、三盘端上桌面。鸭皮香脆,带有弹性,酥润中不乏咬劲。蘸酱加蒜,包进薄饼,当然比起北京的全聚德来,按照上海人的口味,吃起来更是有过之而无不及,这在古代叫做“青出于蓝”、“后来居上”。忻先生笑笑说:“我吃烤鸭片皮,单单蘸酱,不包面饼,反而更加香糯脆爽。”忻先生不愧为老吃客,我还听他介绍过做扬州狮子头的绝招,拿手得很,妙不可言。

锦亭酒店海派菜

李彤打来电话,约请吃饭。说是新加坡刘抗大师来上海刘海粟美术馆开画展,刘先生现已 90 高龄,极为难得,故而李兄便思择址虹桥开发区锦亭酒店,安排我们见见面。不久玉珍下班回到家里,便双双驱车来到遵义路 8 号锦亭门口。

进入锦亭,内里半暗半明,便问李彤所订包房在何处。小姐闻言前导,穿过岩石古洞般的过道,来到豁然明朗的餐厅。原来酒店前半部分半明半暗的是酒吧,后半部分灯火通明的是饭店。整个锦亭酒店由酒吧、饭店两个部分组成。记得好几年前陈启伟、朱丽萍夫妇请客,也曾到过锦亭,一尝红烧蹄膀、炆梭子蟹的美味,后来重新装修,改成现在的格局。

在包房坐定,小姐上菊花茶。李彤点了素鸭、熏鲈四等四冷菜,还有芦荟、红烧蹄膀、红烧黄立鲳、西来花野菌、生煊草头等热菜。红烧蹄膀是锦亭的招牌菜,醇香入味,进口而化,刘老吃后大叫好吃。原来刘老爱吃蹄膀,虽然现已 90 高龄,可胃口依旧不减当年,所以李彤便点了这道招牌菜,惹得陪刘老同来的女儿也大为赞美:这么好的滋味是怎样烧出来的?

接下来上红烧黄立鲳。李彤说:“这儿的黄立鲳养在缸里,非常新鲜,最好是清蒸。不过上海人蒸不好鱼,所以就点了红烧。”细想之下确实如此,去年年底张和生君在某饭店请客吃饭,好好的一条石斑鱼被蒸

过头,美味顿减,真是可惜。还有最近朋友新婚,在饭店所吃的清蒸石斑鱼,也同样给蒸砸了。所以还是李彤在行,与其好鱼蒸坏蒸砸,还不如索性红烧,来得爽气。加上刘老喜欢浓油赤酱,这真合了老人家的胃口。端上来的一条黄立鲳好大,稍尝则止,味道应该说还是不错的,不过由于新患感冒,所以味觉便打了折扣。

印象最深刻的是芦荟刺身。过去只知道生吃海鲜,名为刺身,不料生吃芦荟,亦名刺身。服务小姐端上来的芦荟雪白一盘,薄薄大大,半透明的一片一片,还带着好多滑腻的浆液。夹两片放进盘里,边舀小碗里的蜂蜜边和左首玉珍解释:“芦荟性子寒凉,味道偏苦,与蜂蜜一起拌食,不仅可以改善苦味,还可缓解芦荟的寒气,使不伤胃。”

书本记载,芦荟有库拉索芦荟、好望角芦荟、斑纹芦荟等好几种,都属于百合科植物。好望角芦荟分布在非洲南部地区,库拉索芦荟虽然主要产于非洲北部、南美洲和西印度群岛,不过在我国也有栽培。我曾做过多年中医,常用芦荟治疗便秘喉痛、内热上升等,同时它还可用来抗癌。又如皮肤轻度小面积烧伤或者烫伤,也可以用芦荟的液汁外涂,能止痛生肌,并且有抗绿浓杆菌的作用。《本草再新》指出,芦荟可以“治牙肿,镇肝风,清心热,解心烦,止渴生津,聪耳明目,消牙肿,解火毒。”最近听说芦荟还有美容作用,由此更加倾倒了不知多少爱美女士。不过,由于芦荟性子实在过于寒凉,所以不宜多吃,否则引起腹痛拉肚子,就受罪了。

经过去皮加工的新鲜芦荟,放进嘴里滑腻腻凉飕飕的,颇具小菜中的个性特色。小菜也和做人、搞艺术一样,有个性就好,有个性就鹤立鸡群,不至于淹没在大众化里。我于品尝锦亭的新鲜芦荟刺身中,获人生的启迪焉。

听说,眼下上海锦亭酒店已经有了九家连锁店,市面给做大了。锦亭的特色,在于做上海菜,譬如红烧蹄髈之类啦,确实做得相当不错,值得大家品尝。

江浙沪菜美林阁

上海滩的名牌菜馆,要是以历史来分,大致可以划分为老牌和新军两种,老牌以新雅、杏花楼、梅龙镇、老正兴、扬州饭店等领衔,新军则以海逸、美林阁、小南国、红子鸡、金粤渔村等举旗。老饭店布局古雅,但有的不免陈旧;新饭店则布局亮堂,大显新潮气派。就饮食环境而言,除了新雅、杏花楼等少数老牌名店,实力雄厚,旧貌翻新,大多不敌后起新军。这次丕森的学生家长元旦请客,地点在虹桥路延安路交汇处的**美林阁**新店,自然是新世纪开门大吉,值得写上那么几笔。

坐下后黄总点菜,除海蜇头、熏鱼、目鱼、糖藕、色拉、油爆虾等冷菜之外,东家客气,又点了大龙虾、大闸蟹、左口鱼、塌菜冬笋、老鸭汤等热菜。黄总还要点水晶虾仁,我说已经有了油爆虾,考虑到水晶虾仁样子虽好,但是经过水发,在口味和营养上都大打折扣,况且价钱一定不菲,意义不大,所以就不必了。黄太太也笑笑认为,小菜够吃,精彩便好,点多了浪费,也没必要。黄太太聪慧,为人实惠,虽说是东方人,在观念上倒也有西方人的务实,真是可敬可爱。

不久上菜,海蜇头倒爽脆清口,大有嚼头。过去海蜇皮贵,海蜇头反倒便宜。现在可不这样,海蜇头的身价后来居上,500克得抵1500克海蜇皮的价。平心而论,海蜇头的吃口,实比海蜇皮要来得厚而且脆,无论从风味还是嚼头,都应当以海蜇头为胜。我们边吃边谈,黄太

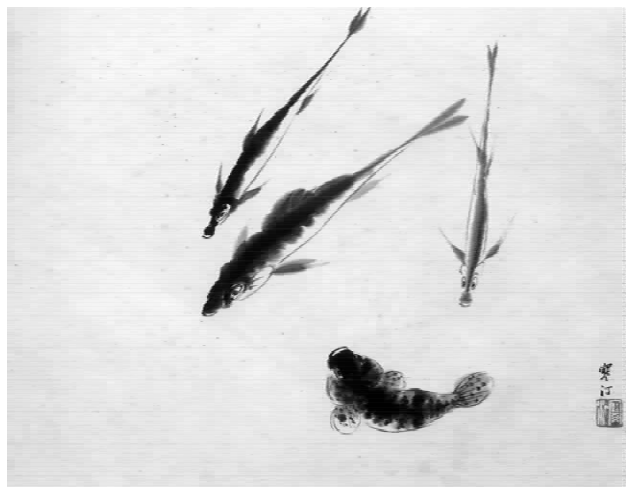
太讲她和她的两个宝贝女儿都喜欢吃海蜇头,有一次竟然一口气买了20公斤,每公斤60元,可谓大吃特吃。吃海蜇头,本身滋味爽爽淡淡,美林阁的调料着实配得不错,可以说是“牡丹虽好,全靠绿叶扶持”的了。

热菜中最值得大写特写的是大龙虾。黄总点了1.5公斤1只的大龙虾,结果服务员送来鲜品,说是1公斤多。其实1公斤多亦足够大了,于是黄总一声OK,服务员便拿进厨房烹调去了。不久上菜,浑身通红、仪态威猛的大龙虾有头有尾,当中一段切块清炒;联想到弟子黄俊30岁生日宴,也有清炒龙虾这道菜,滋味较之刺身生吃,更为滋美醇厚。席上,黄总娓娓笑谈:“吃在广州,广州人的烹调水平总体上超过上海,价格也便宜,同样是大龙虾,广州要便宜得多。这里500克卖208元,可是在广州每500克只卖80元,差不多500克抵1.5公斤的价。”我们吃着如此珍贵的大龙虾,心里感受到那份浓浓情意,倒真的是大有过意不去的味道了。最妙的是剩下来的大龙虾头尾,被拿去做了一大碗泡饭,汤鲜菜美,舀一碗三扒两扒,真是适意,想过去不知道天上玉皇大帝的御宴,果真有如此美味否?

还有那条左口鱼,黄总讲是活的。左口鱼是深海鱼,听席上范先生讲,还有一种叫做右口鱼的,左口鱼500克卖108元,右口鱼才68元,左口鱼明显要比右口鱼来得珍贵。恕我孤陋寡闻,右口鱼还是第一次听到,该不是“左口”的翻版吧?想来也只有留待今后再仔细向有关方面讨教了。左口鱼也叫“牙鲜”,又叫“牙鲷”,或者称之为“地鱼”。端上来的清蒸左口鱼,鱼皮乌黑乌黑的,可是一筷下去,鱼肉却洁白细腻,送进嘴里,只感到一股淡淡的鲜嫩漾溢开来,怪不得在上海滩,左口鱼要倾倒如此多的吃客了。在外形上,左口鱼和鲷鱼好像有点相似,不过左口鱼的头部较之鲷鱼的,要稍许大上那么一点。在分类上,左口鱼属于鱼纲鲷科,鲷鱼属于鱼纲鲷科,显然分别属于各不相干的两个家族了。

美林阁主要经营江浙沪菜。近年来,虽然不少饭店各打牌子,什么广帮菜呀、淮扬菜呀、杭州菜呀、上海菜呀,实则各有融会,并不那么泾渭分明,我们一桌十人,边吃边讲,竟然也分不清桌上到底是广帮菜,还是江苏菜、上海菜。这大概就是美林阁融汇众美、好吃就行的特色了。

记得好几年前,有一次联通国脉老总请客,也是在美林阁,不过不是在虹桥路店,而是在武宁南路店,那次还是曹正文兄牵的线搭的桥。听说,如今美林阁的市面做得越来越大,已经成了一个实力强大的美林阁餐饮经营管理有限公司了。



菜肴美味小南国

张江老总戴海波和弟子黄俊，请我们在小南国吃饭。到小南国吃饭已经是第二次了，第一次是帕克菲尔老总吴志良宴请，记得小菜一流，妙不可言。玉珍说，她已经是第三次到这里就餐，吃福自然比我要好。

黄俊开车，载着我和玉珍来到了坐落在虹梅北路的小南国。停好车子进入大堂，门口小姐和蔼地问定座了没有，答曰：“黄俊定了。”随后小姐把我们引进电梯，陪到五楼，然后再带到包房。

小南国有好几层楼面，设大堂和包房。眼下上海滩餐饮业难做，往往是今天你开，明天我关，索性做大，反倒生意红火，譬如小南国、红子鸡、美林阁、金粤渔村，都是餐饮业中的后起之秀。

在包房坐定后，穿西装的小伙子便递上菜谱，趁黄俊点菜之际，我们环视包房。包房小巧玲珑，不失优雅，正好供七到八个人就餐。

点菜后黄俊离座外出，我问那位负责点菜的年轻先生：“你们这儿是什么特色？”“我们这儿以海派菜为主，苏浙沪兼重，家常菜和海鲜并举。吃家常菜便宜，海鲜提高档次，这样可以适应各种不同层次的消费需求。我们这里还特地聘请了做海鲜的香港厨师，所以菜烧得味道不错。”“质量、口味是饭店的生命。”听完年轻先生的介绍，我补充了一句。

不久，戴总等推门进入包房，潇洒入座。人到客齐，小姐上菜，四冷

盆：小方块家乡肉、海蜇头、糖藕、色拉。冷盆入味，海蜇头鲜嫩爽脆，色拉拌得色香味俱全，平时上菜馆经常吃海蜇、色拉，基本上是不好吃的多，此次如此清爽美味，实在是并不多见。

吃了一会儿冷菜，就开始上热菜。大家不喝酒，一人一杯鲜榨黄瓜汁，倒也爽口清神。戴总、黄俊客气，点了太多的菜，最妙的是鱼翅沙锅，服务员小姐帮我们分菜，每人面前端上一小碗，吃起来滋润软糯，绝对极品，想象中玉皇大帝的天厨妙味也不过如此。除了鱼翅，其他都是家常菜，但却烧得入味，有亲切感。小小一盘小方块臭豆腐干，却脆香异常，夹一块蘸一点辣，便觉街头小吃进入上等餐厅，实在有一种人们富起来后吃得精了，便思回归淳朴的感觉。再如咸菜粉皮、上汤米苋，这些往日不登大雅之堂和普通菜，如今却让从富贵场中走过来的陈女士，连连称赞道：“好吃，好吃。”想来这种好吃，一是在做法上确实是名牌菜馆技进乎神，二是吃腻了鸡鸭鱼肉，反倒觉得素食清口，犹如城市中人在声色犬马场中混得久了，偶尔去农村看看青青麦苗、黄灿灿一片油菜花，反倒觉得格外赏心悦目。不过，家常归家常，家常菜中的精品和隽品，又要数陆续端上来的刀鱼和草鸡汤了。三月刀鱼出水肥，小姐说：“你们好口福，来得巧，不然再过两天，就落市吃不到了。”事实确实如此，刀鱼是一种季节性特强的名贵水产，过去刀鱼不稀奇，犹如鲥鱼、大闸蟹、大黄鱼不稀奇那样，现在是今非昔比，物以稀为贵，身价是扶摇直上了。夹一筷刀鱼，自然肉质细嫩，美腴异常，但却是小心翼翼，生怕一不小心给细细密密的鱼刺卡了喉咙。

黄俊爱我，在吃草鸡汤时，给我扯了一只鸡腿。对面海波兄说：“这鸡汤不错，家养的草鸡。”鸡腿黄皮褐肉，不比眼下养鸡场速长的洋鸡，鸡腿白皮白肉，少却几多鲜美几多清香。咬一口草鸡腿，一种久违了的往日草鸡特有的清鲜香美，便溢满齿颊。吃客之意在于吃，又不在于吃，更是在于浓浓的情谊。旧雨戴海波，新知陈甦晴，于新知旧雨

当中,弟子黄俊架起了友谊的桥梁。

菜肴美味小南国。据说,小南国的老总曾是位下岗女工。我想,正是由于勤奋,才造就了那位下岗女工的辉煌,所谓背水一战,置之死地而后生。人是要有一点精神的,从小南国的成功经营中,我受到了深深的人生教育和启发。



年年有余大酒店

在上海滩林立的餐馆里，除了久享盛名的老牌菜馆如梅龙镇、绿杨村、老正兴、老人和、德兴馆，新牌菜馆为了在竞争中占有一席之地，更如雨后春笋似的遍地开花，到处崛起。这次，古籍出版社总编赵昌平先生请客吃饭，我就有幸踏上了一家相当气派的新兴饭店——年年有余大酒店。

从瑞金路古籍出版社出来，与冯海荣、李明权、范嘉等一行5人，朝南穿过肇家浜路天桥，来到了肇家浜路瑞金路口的海兴广场。随赵总编乘上广场的自动扶梯来到三楼，往左一转，就见到年年有余大酒店的醒目招牌。

坐定点菜，赵总编熟门熟路，一手包办，结果点了冷盆、热菜、点心，竟吃得上来一个，叫一声好。年年有余大酒店的店堂好大，这时客人越来越多，终至人气会聚，当时才中午，按理不该有这么多人，况且餐厅不在临街马路，而在广场的三层楼，可见名声在外，回头客之多。问小姐：“你们老板是上海人还是广东人还是香港人？”小姐细声回答：“我们老板是上海人。”近年来，上海滩饮食业越办越好。过去说吃在广东，现在看来是上海餐馆的烹饪手艺，直欲超香港、广东而过之，这就大大饱了我们上海客的口福，也是改革开放市场竞争带来的实惠。

年年有余大酒店很大。这时赵总编说：“饭店要末索性开大，反而

好做。”冯先生、李先生听赵总编一说，也都一致附和。我们进餐的位置在大厅边上的一个小区，是个类似包房又不是包房的半开放区，坐在里面既安静，又可放眼大堂，感觉人气，较之坐包房的“与世隔绝”，别有一番洞天。

冷盆有宁波烤菜、姜芽芦笋、撕乳鸽、鸭肫肝等四个，我吃下来好像对宁波烤菜、姜芽芦笋和撕乳鸽特别有感情。平时吃多了上汤芦笋，吃一口清嫩芦笋，嚼一枚鹅黄姜芽，亦是一种对于吃的异趣和感觉。

吃了一会冷菜，小姐又先后上了锅仔肥牛肉、蛭子王、豉汁扇贝王、干烧明虾、铁板牛筋、油麦菜等热菜。热菜个个精彩，尤其是干烧明虾，每只都在3两以上，大大浓浓的明黄隐隐，真是弹眼落睛。我们年轻时吃明虾并不稀奇，眼下却犹如大闸蟹、大黄鱼那样名贵少见。赵总编礼贤下士，我与他过去并不相识，这次因为《唐诗与人生》、《论语现代版》的签约，赵总编执意要请我一聚。过去只听说有作者请编辑大人，现在编辑大人请作者，真是编辑大人别有风度，别有识见，心想：“吃饭是小事，但出版社善待作者的诚意却非同小可。现在既然出版社向作者掏心，作者岂有不向出版社掏心之理？”更加不容易的是，席上赵总编还说：“平时我对官场应酬，并不热衷。”后来冯海荣、李明权对我讲：“我们赵总编对于好的作者、教授，特别尊敬。”据说赵总编是唐诗专家，可见文人治社，当又别有一番风格。

我们边吃边谈，席间又上芋艿酥和南瓜饼两道美味点心。食客之意在于吃，又不全在于吃。我在这顿丰盛的午餐中，感受到了出版社在当前激烈的市场竞争中善待作者的暖风，以及赵总编结交天下朋友的豪气，较之眼下有些出版社依旧编辑朝南坐，作者俯身进，古籍出版社的这种思路和做法，必将引来更多的好书稿和市场效益，这是可以拭目以待的。

过去谈吃,往往注重吃的品位、吃的文化,我于这次难得的聚会中,更加体会到了在市场经济中人与人之间关系的改变,以及一个领导的气质、胸襟和风格,那才是最足感人的。



金粤渔村吃住玩

最近，阿忠兄打来电话，说是陆镇长慕我书法，请我在真光路金粤渔村普陀店吃饭。11月18日星期四晚上，陆公子开车来接，到店进入包房，陆镇长、阿忠兄已经在座，同座的还有陆镇长的夫人、孩子和90多岁的老母亲，真羡慕他们一家子和睦相处、共享天伦之乐的好福气。

陆镇长点了满桌子的菜，从冷盆鹌鹑蛋、猪肝、鸭膀、红枣，到热菜竹蛏王、扇贝王、明炉鲈鱼、羊肉煲、大王蛇，还有炒面、汤包，真是太丰富了。近年来，为了适应市场经济，金粤渔村从海鲜专卖到兼营野味，从高价享客到削价揽客，在激烈的市场竞争中，非但没有垮下去，相反却越做越红火，分店越开越多，真是惨淡经营，苦心经营，着实不容易。当今在上海滩吃海鲜有名的，数逸海、振兴、云都、笠笠、金粤等，它们同占鳌头，并驾齐驱，当然还有其他好多名店，我都记不过来，也数不过来了，金粤还是其中颇有影响的一家。

我与金粤渔村结缘，大概还是1997年或1998年的事，那时由新加坡老板请客，屈平保医生作陪，王先生开车，直赴沪青平公路1217号金粤大本营，那时金粤刚开张不久。我们在包厢坐定后，王先生便邀我点菜。我们随着店堂工作人员来到大厅后面的点菜处，只见鱼缸里有许多石斑鱼、竹节虾、青蟹，还有好多稀奇古怪、闻所未闻、见所未见的水产。另外在桶里、盆里、浅水箱里有沙甲、竹蛏、象鼻蚌、美人贝、大王

蛇、蚕蛹、蝎子、龙虱等等。最要命的是笼里养着的锦鸡、竹鼠、野兔、家猫、小狗等小动物，看着那美丽的家猫关在笼子里一声声哀鸣，真是心有不忍，连看都看不下去。都说中国是一个文明古国，中国的饮食文化独步世界，可是对于虐杀可爱的小生命，尤其是在有些僻远地区，靠猎杀珍稀动物来饱人口福、赚取利润的做法，却不能不认为是一种野蛮、残忍、落后的表现。

结果自然是不点笼养动物，只点了椒盐蝎子、龙虱、蚕蛹、扇贝、夏虫、佛手瓜等，还点了深海银雪鱼、石斑鱼等，青蟹我是不忍心点，还是王先生作的主，改成避风塘炒蟹。

金粤渔村规模宏大，环境不错，饭店恰似一个四合院，当中还有一个绿树葱郁、太湖石矗起的大花园，让人赏绿看红，开心悦目。

在沪上诸家金粤渔村中，坐落在沪青平公路上的闵行店可以说是大本营了，有员工 600 多人。一片海鲜渔村，竟然拥有这么多的员工，其规模之大，也可由此而窥其大概了。

到眼下为止，金粤渔村共有五家连锁店，除了闵行店、普陀店，还有洛川东路的闸北店、中山北路 2143 号的金粤大酒店，以及新近开出的川北公路 688 号的浦东店。金粤渔村除了以吃为主之外，每晚还有歌舞时装表演，同时还推出客房服务。

金粤渔村的老板是广东人。近年来，外地来上海经商的老板越来越多，这就在饱了上海人口福的同时，促进了上海的经济繁荣，实在也是好事一桩。

杭菜新秀张生记

朋友费滨海打来电话，说是他夫人徐炎要请我们夫妇在张生记吃饭。滨海兄说：“张生记是杭州菜，近来天天爆满，几乎做疯了。”最近一个时期，报纸大力宣传杭州菜，我很想了解，于是便与玉珍双双乘车前往坐落在肇家浜路近太原路口的张生记。

下了出租车，进入亮丽大堂，滨海兄满面笑容地等在走道口。我随着滨海兄踏上二楼，徐炎笑容可掬地问：“吃什么菜？蜜汁火方还是东坡肉？”答曰：“我吃东西很随便，况且对于杭州菜，我也没有什么特别的研究，你费夫人是美食家，你点啥我们就吃啥，准没错。”

滨海兄安排我坐在吴颐人边上，不久童衍方夫妇和千金童文威也相继来到。待小姐斟过香茗，菜便陆陆续续端了上来。先上糖藕、红枣、白切肉、鹌鹑蛋、素鸭、炸响铃等 8 冷盆，接下来陆续上龙井虾仁、东坡肉、蜜汁脚圈、文武带鱼、荷叶豆腐、虾皮夜开花、芦笋等热菜，最后还有老鸭汤。龙井虾仁是杭州名菜，盘里的虾仁只只白玉玲珑，硕大饱满，其间点缀着一片片碧绿的龙井旗枪，真是色香味形，四美荟萃，吃来不禁让人叫绝。

东坡肉自然是杭州菜的重头戏。端上来的东坡肉分装在四只小罐子里，每罐有方方大大的一块。徐炎说：“每份人家一块，自己分着吃。”我伸手从桌上端过一罐，与玉珍一人一半，便觉馨香四溢，肥浓适中，酱

色深沉,滋味入胃,别是一种口福。吴颐人的夫人爱干净,平时不肯出门,这次他自然成了独家村,一个人一块大嚼起来。

蜜汁脚圈也是徐炎平时爱吃的。听徐炎介绍:“这道菜店里竭力推荐,可以说是该店的特色菜,你们大家尝尝。”她的话音刚落,各人便向大盘里伸筷子,你一句好吃,他一句味道不错地欣赏开来,总之是火候到家,入口即化,香甜粘糯,胶质全在。

有一道菜叫文武带鱼,我请教小姐何谓?小姐朱唇轻启:“文带鱼是清蒸、武带鱼是油煎。”朝盘里一看,果然雪白与酱褐相映,真亏厨房师傅想得出来,把清蒸和油煎两种带鱼块放在了一个盘里,变成了一鱼二吃。我朝自己碗里撇了块文带鱼,也是意在品尝其清淡鲜嫩。

老鸭汤是这次饭局的压台戏。据说,做此汤需要三年的老鸭,煨3~4个小时,煨时还要加进料酒、火腿片、嫩扁尖,因此开罐便觉清香溢出。平时在家,我是一只汤罐,此次便如渴骥奔泉般地喝了一碗,再舀一碗,和着嫩扁尖,着实给美味了一番。

席间,还上了两道点心:馄饨和南瓜馒头,也是杭州地方风味,别样的美。

细数我国地方饮食风味,在浙江菜中,一向是杭州、宁波、绍兴菜三足鼎立的天下,其中以杭州菜为龙头老大。在烹调上,浙江菜注重爆、烧、烩、炸,以制作精良、清鲜爽脆为特色,譬如炸响铃、炸鳊背等,可惜平时我不爱吃黄鳊,否则费夫人一定会点爆鳊丝或鳊筒。

家常风味,亲切自然,说说笑笑,皆大欢喜。费夫人说:“到这里不好吃海鲜,价钱大而又吃不出特色。”说得也是,吃后结账,我们都不喝酒,只喝茶和西瓜汁,满桌小菜,连大人小孩总共九个人,滨海兄让我们猜多少钱?大家都猜不出,结果滨海兄揭出谜底,才500多元,真是价廉物美。其中最贵的是龙井虾仁88元,老鸭汤60元,其他则更加便宜,怪不得近来杭州菜火爆上海滩。在大上海,杭菜馆除了原有的知味

观、西湖饭店堪称老牌,其他如肇家浜路的张生记、衡山路上的小杭州,都属新起之秀,后来居上。衍方兄说,今年他去了8趟杭州,当地老乡聚会,4~5个人,一顿吃下来肚皮朝天,才200多元,看来除了烹调精佳外,价钱公道,接近老百姓的消费实际,也可视为杭州菜走俏上海滩的一个重要原因。



咸亨酒店绍兴菜

陈后伟、朱丽萍夫妇约我们去咸亨酒店晚餐。2月26日傍晚，春寒依旧料峭，天还下着霏霏细雨，可咸亨酒店却暖气融融，座客爆满，那满店的春融和着酒气，使人到此不醉自醉，陶醉于酒店古雅的环境氛围和高朋满座的人气。

我们总共六人，围成一桌。大家都是第一次到这里，便一致推荐朱女士来点这儿的特色菜。随之朱便招来服务员，边询问边点菜，我们则边喝茶边听陈后伟讲请客咸亨的因缘。后伟讲：前几天我上报社，车子经过广东路云南中路，看到广东路上有一块新的店招，原来是新开张的咸亨酒店。后来经过询问，果然是今年2月10日才正式开张。久闻绍兴咸亨酒店的大名，借着鲁迅小说的光，加上绍兴家乡菜的特色，想来一定很有吃头，但愿能有一个意外的惊喜。

不久点好了菜，征求大家意见。朱女士满面春风，嗓音曼妙：“我点了六只冷盆，六只热菜，再加上二道点心。现在听听大家意见。六只冷盆是咸亨茴香豆、盐水花生、酥鱼、醉枣、醉鸡和绍式酱鸭；六只热菜是霉干菜烧肉、鲰鱼圆、绍式小炒、丝瓜毛豆、一口香和干贝螺蛳羹；还有二道点心是麻团和南瓜饼。再打500克绍兴黄酒。”大家一听都是乡土风味，不觉心里一阵高兴，异口同声说点得好。在吃惯了山珍海味、各色菜系之后，人们开始时兴乡土菜，如湖南的毛家菜、浙江绍兴的霉干

菜烧肉等。

不久开始上菜，在轻松自在、友情眷眷中品尝绍兴乡土风味菜，喝绍兴黄酒，真让人感到这是一个生面别开的风味宴。

朱丽萍说：“茴香豆没有想象中的干。”我补充道：“嚼茴香豆没有想象中的硬。”玉珍说：“茴香豆看上去普普通通，但吃在嘴里又香又糯，很好吃。”当年孔乙己下酒的茴香豆到底是怎么个滋味，大家都只是凭想象，现在是吃到真货色了，然而这和当年孔乙己品尝的是不是一样呢？还是经过改良，在口味上更上了层次？反正不管怎样，到后来，还不是我们吃着好就好？顾客吃着好就好？虽然打着鲁迅笔下孔乙己的招牌，但重要的还是要经得起顾客的品评，拴得住顾客的心，让顾客下次再来，这才是酒店经营的真正魅力、小菜品牌的真正魅力。再如盐水花生，后伟说：“平时吃盐水花生，没这样好吃。”我想，盐水花生大概煮得透，浸透滋味了，要是用咸菜卤经文火慢慢的煨，那滋味可能会更上一个层次。

霉干菜烧肉这道菜，肉切得小小的比麻将牌稍许大一点，半精半肥，酱色稠浓，夹一块细细品味，那肥肉里透出来的一股酒香肉香干菜香，一时竟渗满舌上百千味蕾，直沁人的心脾，让人不觉大声叫好。这时玉珍怕我吃肉失控，便在边上提醒：“你已经吃了两块了。”心想要不是高血脂，准会再尝它几块。

还有那一口香，其实是豆腐皮包豆腐，因小小的一块，外表脆黄，内里嫩白，一口一块吃在嘴里觉得满嘴喷香，所以便得了“一口香”的雅名。

还有醉枣、绍式酱鸭、鲰鱼圆、丝瓜毛豆、干贝螺蛳羹，也都各有特色，尤其是鲰鱼圆，鱼圆细细白白嫩嫩，看上去和吃在嘴里都更像蛋白做成的圆子，真不知是怎么给弄出来的。

我们边吃边环视屋里，从店堂宣传资料得知，绍兴咸亨酒店初创于

1894 年,至今已经有 100 多年的历史了,是名副其实的百年老店。

吃到一半,偶然举目,但见店堂服务员小姐,不少都在面庞秀丽当中,泛出乡村姑娘特有的红褐面色。后经了解,原来店家为了力求正宗,非但厨房掌勺的师傅聘自绍兴,就是服务员中也有不少来自绍兴呢。于是在这绍兴乡音中,在“太白遗风”的黑底金字招牌下,一时便有置身绍兴咸亨酒店的感觉了。



海派湘菜浏阳河

元月 26 日星期二傍晚 5 点钟，蒋信伟上百尺楼把我和玉珍接去江湾镇浏阳河湘菜馆，品尝湘菜美味。江湾镇偏处上海东北角，平时从来也没机会上那儿看看，现在是第一次。以往交通不发达，去江湾对我这个僻居沪西的隐者来说，可以说是件大事，可现在交通发达，小车在高架上快速飞驰，不久从大柏树下来，只东转西弯，没多少时间，就来到了古老的江湾镇。

浏阳河湘菜馆坐落在江湾镇大街上，店额通红的灯箱透出洁白浑圆的“浏阳河”三个大字，左右另有“湘菜”等字样，让人一看便知是家经营湘菜的馆子。

上楼入座，蒋信伟的夫人刘军读书时的班长周兴作陪，不久陈锡明先生也上楼入席。小坐片刻后，小姐倒茶。那小姐唇红齿白，秋波明澈，20 来岁模样，颇有一股逗人喜爱的青春气息。菜馆是公共场所，服务员的形象很重要，“浏阳河”挑选服务小姐可谓到位。点什么菜呢？经过一番协商，由那位小姐介绍特色湘菜，周兴、信伟等拍板。结果先上碎辣豇豆等八冷盆，然后再上热菜如小炒羊肉、湘西土匪鸭、蕨炒腊肉片、干马齿苋炒肉丝，还有当地特产牛肝菌，以及腊肉、腊鱼等等。

席间谈论湘菜，湘菜就是湖南菜。湖南土地肥沃，物产丰富，从境内西汉古墓出土的大量烹饪资料、食具、食物中，就可知道早在西汉时

期，湘菜就已形成气候了。一般说来，湘菜又可细分为湘江流域、洞庭湖区、湘西山区等三种地方特色风味。湘江流域特色风味以长沙菜为主，衡阳、湘潭菜为辅，长沙菜擅长煨、炖、腊、蒸、炒，滋味软辣香鲜。洞庭湖区特色风味多以炖、烧、腊等方法来烹制鱼鲜禽畜，往往厚油大芡，香辣咸浓。湘西特色风味擅长制作山珍野味和腌腊等菜，在香辣咸当中又稍许带点儿酸。我问陈锡明先生：“你们这里的湘菜在当地三种风味中侧重于哪种风味？”陈先生说：“我们这里三种风味兼而有之，好像湘西风味更加多一点。”我想果然，端上来炖在酒精锅上、滋味浓辣鲜香的湘西土匪鸭，就说明了这一点。说是湘西土匪鸭，其实是啤酒加浓郁的香辣调味鸭，这时匙一瓢鸭汤，果然滋味鲜浓透辣。点菜时，我们就关照不要太辣，所以符合了我们既保持湘菜风味，又不太辣的要求。

小炒羊肉用香菜围边，羊肉炒得细细嫩嫩，浸在浓浓的汤汁里面，滋味确实美腴。平生很少吃羊肉，这次偶尔品尝，印象极深。

热菜里还有牛肝菌、蕨菜、马齿苋，在这次品尝湘菜中，透出不少山野风味。牛肝菌过去从来也没吃过，这次切碎炒熟，上口既脆且嫩，兼具新鲜香菇的细糯和竹笋的鲜脆，当然这也仅仅是一种勉强的形容，关于牛肝菌的真正滋味，不亲自尝一口是没有办法讲出个中三味来的。

不像牛肝菌从来也未品尝过，蕨菜倒已经吃过好几回了。吃者专挑盘里卷嫩的蕨叶和爽脆的蕨梗来吃，真是冷落了盘里的腊肉片。蕨和蕨菜虽然同属凤尾蕨科植物，但蕨异名龙头菜、山尾凤，蕨菜异名龙爪菜、锯菜，两者似稍有不同。翻开《本草纲目》，我们可以看到有关蕨和以蕨入菜的一些情况：“蕨，处处山中有之。二三月生嫩芽，拳曲状如小儿拳，长则展开如凤尾，高三四尺。其茎嫩时采取，以灰汤去涎滑，晒干作蔬，味甘滑，亦可醋食。其根紫色，皮有白粉，捣烂，再三洗澄，取粉作妆，荡皮作线食之，色淡紫而甚滑美也。”

又如干马齿苋炒肉丝，嚼在嘴里马齿苋的清香，要远远超过平时家

里吃的霉干菜。马齿苋又叫猪母菜，过去用来喂猪，或者是穷人所吃，现在却堂而皇之端上桌面，吃得信伟老弟连连叫好，一再建议今后若炒这盘菜，要加大马齿苋的比重，减少肉丝的分量，这使人不禁想到三十年河东、三十年河西的哲理。书本记载，马齿苋还有一个别名，就是五行草。《本草纲目》说：“马齿苋又名五行草，以其叶青、梗赤、花黄、根白、子黑也。”

我曾在长沙、洞庭湖吃过湘菜，但感觉中菜的颜色好像比较深暗，滋味也更加浓辣，不像这次浏阳河的菜色明洁，滋味清鲜，想来这大概也是经过了改良，更加符合上海人的口味。这时，陈锡明兴致浓浓，娓娓介绍：“这里的厨子都从湖南请来，可以说是正宗的湘菜。不过为了适合上海人的口味，菜馆管理层让厨师把菜烧得色彩鲜明一点，浓辣减少一点，这就变成了适合上海人口味的海派湘菜了。”“海派湘菜”一词，用得最妙。上海滩是一个海纳百川的地方，什么菜到上海都能容纳，什么菜到上海都会改造，这就是海派湘菜、海派川菜，乃至海派粤菜、海派徽菜的由来。既保持特色，又适当改造，这不禁又使我引起了西式中菜，中式西菜的联想，关于这菜的话题，引申开去，真也是一本厚厚的大书，一门深深的大学问哩。

菜馆布置得简洁，但有几块墙面空着。陈先生托周兴向我索要墨宝，我想，最合适的有这样几句可写：“湘厨美味。”这是就具体菜馆特色而言；“治大国若烹小鲜”，老子这话，讲出了治国和烧菜一脉相通的哲理；再有就是写副对联：“三楚云山供妙味，四方朋客集高楼。”这切合菜馆主人结交四方宾朋的好客之情，不知店主人以为然否？

大富贵吃徽州菜

叶瑛婷、韩雯红母女想请我吃饭，到什么地方去吃呢？我忽然想到了大富贵酒楼，我虽然做了一辈子上海人，但还只闻其名而未上其楼。结果商量下来，决定就近上大富贵。

汽车载着我和颜明、叶老太、韩雯红经理和其姐姐，大概只转了一个两个弯，就停在了中华路大富贵酒楼的对面。

穿过马路，拾级上楼。酒楼内虽装修一新，但外表很久没有油漆粉刷，显得陈旧，较之眼下逸海、小南国、美林阁、红泥、顺风、小杭州等新派菜馆的亮丽堂皇，不免有英雄迟暮之感。

坐下后，韩经理、颜明让我点菜。考虑到大富贵是徽州菜馆，当然是以徽州特色为主。服务员小姐讲：“现在我们也结合上海口味，增加了白灼草虾、水晶虾仁、清蒸鲈鱼等。”清蒸鲈鱼、白灼草虾在什么店不好吃，偏要上大富贵来吃？人家上大富贵，就是冲着你们酒楼的特色。于是边请教小姐，边自作主张，点了四冷盆、四热菜：太白醉鸡、富贵酱鸭、葱油海蜇、香菜香干；徽州鳝糊、富贵河鳗煲、上汤芦笋、三丝烩鱼翅。此外还点了二道点心：火腿萝卜丝饼、马蹄糕。我的经验是，点菜不好太多，点多了吃不完，造成浪费，且多吃无滋味，不如少少许胜多多许，少点为妙。

端上来的富贵酱鸭、徽州鳝糊、富贵河鳗煲，果真是重油重酱重色，

一派传统徽菜特色。叶老太对富贵河鳗特感兴趣,吃了一块,再夹一块,老太是老宁波,喜欢吃浓油赤酱的传统菜;我则钟情徽州鳝糊,虽然也是浓油赤酱,但却清香盈鼻,风味独具。据说,大富贵酒店的三虾豆腐、五色绣球、毛峰熏鸭、炸凤凰腿、徽州鳝糊、葡萄鱼、凤还巢、杨梅圆子等传统名菜中,徽州鳝糊可以说是出类拔萃。“小暑黄鳝赛人参”,我们来时,虽然距小暑还有一段时间,可是黄鳝粗壮,也不乏补力。大富贵制作的黄鳝,非但选料讲究,黄鳝必定要大拇指粗细,并且在烹制过程中,还特别讲究“三透”:火透、味透、芡透。炒鳝糊在用调味焖透之后,又在芡里加进热猪油,使之又肥又糯;出锅装盘时,又用铁勺背在鳝糊当中轻轻一按,按出凹陷,内注麻油和煮沸的猪油,然后再撒上葱花、姜丝和胡椒粉,上席时凹陷里的热油姜丝葱花吱吱作响,趁热品尝一口,便感到味浓香醇,妙绝天下了。

还有太白醉鸡和葱油海蜇。海蜇采用海蜇头,醉鸡装坛,则又清口吊鲜,与徽州鳝糊、富贵河鳗的重油赤酱,形成一浓一淡的强烈对比,这样就更加有起有落,加大跨度,吃出味道,吃出品位了。

席间,叶老太客气,坚持还要加一道菜。我们都说不要了,吃不掉浪费,没有意思。老太讲:“那末再来一盘两面黄吧。”颜明要吃汤面,老太一定要两面黄,说是“黄”、“旺”同音,口彩吉利。结果大家依了老太,再来一盘两面黄,让你旺我旺他旺大家都旺上一旺,这其实也是一种吃的趣味。

大富贵酒楼初创于光绪七年(公元1881年),早已是上海滩上货真价实的百年徽菜老店了。酒店原名徽州丹凤楼,当年由邹运家等安徽老乡合伙在老西门择吉开张。抗战期间,丹凤楼从老西门搬到了左隔壁,也就是现在的地址,并且把2层楼翻建为3层楼,同时改名为大富贵于1940年重新开张,老板改由股东邵友萍出任,并重金聘请安徽名厨。

大富贵属百年老店,经营徽帮名菜,可是吃后结账,六个人 600 多元,价钱着实不菲。其中徽州鳝糊 58 元,富贵河鳗煲 119 元,这两道菜是大富贵的特色强项,但若二者选取其一,则鳝糊为佳;至于三丝烩鱼翅,每盅 39 元,6 盅得 234 元,则是本人这次点菜中的败笔,质量一般无特色可言。



天香楼老店新开

弟子黄俊请客天香楼。傍晚，别克车子开到古北新区水城南路底转一个弯，进了虹许路 788 号的名都城。从名都俱乐部拾级来到 2 楼，便见古色古香中有一块匾额，上写“天香楼”三个大字，一看落款：“蜀郡张大千”，知道至少是家半个多世纪的老店了。我们八个人一起坐定后，黄俊叫来服务员点菜，不一会儿菜陆续端了上来。

先上龙井虾仁，后来又上东坡肉，心里便知是家杭州菜馆了。近来我上了年纪饮食以清淡为主，在一般情况下往往回避饭局，同时也好省出时间，可这次来一是因为黄俊是我最最得意的弟子之一，二是天香楼的菜肴的确做得不一般，于是就有了笔下留文的冲动。

菜肴中最令人难忘的是烟熏黄鱼、鸡汁排翅、虾子大乌参。天香楼说是做杭帮菜，可是在如今的形势下，自然也少不了海纳百川的思维，把各地成功的名菜，加以适当的引进。譬如鸡汁排翅、虾子大乌参，就是海派风味菜中的名菜。在天香楼的名菜介绍中，原来有一道蟹粉鱼翅，现在黄俊改点鸡汁排翅，排翅倒也软糯，鸡汁鱼美，鸡汁借排翅而增益口感，排翅借鸡汁而转添鱼美。从鸡汁排翅的彼此促进，相互借光中，我再次体味到在社会上人际关系的合理搭配、彼此促进的重要性。

虾子大乌参原是上海德兴馆的名菜，久慕其名而未曾一尝，这次想不到在天香楼给撞上了，也是人生吃福、人生吃缘。大乌参一人一块，

小姐给我们每人盛好端上,只见卤汁浓稠中大乌参的色泽更乌光亮丽。夹起来尝一口,厚厚糯糯的,满嘴巴的鲜美。平时海参也不算吃得少,但这次虾子大乌参,可说是横扫过去一生所吃,真是应了一句“曾经沧海难为水,除却巫山不是云”的古话。

还有别致的烟熏黄鱼。过去只听说有烟熏鲳鱼,烟熏黄鱼倒是刚开发出来的新品牌。烟熏黄鱼看上去每条在 400 克左右,两条黄灿灿的大黄鱼摆放在荷叶上面,挑一筷一尝,美嫩中沁出淡淡的苦味,不知是不是烟熏所致。黄俊说是野生黄鱼,那鱼的价格想来一定不菲。不过玉珍却认为,新鲜黄鱼眼下难得,倒不如清蒸来得更好,得黄鱼的本色,也是一种见地。

天香楼最早开设于杭州,至今已经有 70 多年的历史。由于天香楼所聘的厨师天下一流,所以开业不久,便食客如云,有“浙江名菜在杭州,杭州名菜在天香”的美誉。后来,天香楼一度进军上海,由于上海在全国城市中的地位,其名声反而盖过杭州天香楼。建国以后,天香楼移师香港,再创辉煌,接下来又挥师台北,众人称美。这次,天香楼在告别大上海半个世纪以后又重新回到大上海,老店新开,好多菜肴都推陈出新、别开新意,为上海滩的白领阶层带来了新的口福,实在是业绩骄人,使人高兴。

上海裕记进餐记

今年8月，黄嘉铭先生与夫人请我在他家附近开张不久的上海裕记虹梅分店进餐。说是上海裕记，实则为一香港老板，总共有三家分店：虹梅店、曹杨店、恒丰店。裕记以深井烧鹅出名，擅长粤港澳海鲜名菜。席间点菜，黄先生与夫人商量下来，并征求我意见，三个人点了深井烧鹅、清蒸黑鲷、鲜蚝、鱼香茄子煲、蒜泥薤菜等五道菜，每人一碗米饭，再加6只红豆蛋卷。

裕记虹梅店在虹梅路3009号，地段冷僻，当汽车转进店家停车场时，我心想，如此冷僻地段，人迹罕到，怎么会有生意？不料6点刚过，亮洁的店堂里已经陆陆续续地来了不少客人。嘉铭兄是老总，久经饭局，他说：“这里的菜烧得不错，吃的人愈来愈多了。”

不久上菜，小姐端上深井烧鹅。我心里正在纳闷：深井与烧鹅，这是一种什么样的关系呢？不料文静美貌的黄夫人却开口了：“深井是地方名称，开始我也以为是什么井呢，后来才搞明白。这烧鹅因为出在粤港地区的深井，所以就叫做深井烧鹅。”哦，原来如此，这使我想起了香港的避风塘炒蟹，原来是一回事，菜前挂的都是地名。端上来的烧鹅一盘有两排，斩成整齐的一块一块，色泽黄里带褐，在深沉中透出一股明丽的光泽，入口一尝，果然馨香溢出，美嫩无比，平生吃鹅，此为第一。

接下来小姐端上一盘鲜蚝。鲜蚝本来该点小的，小姐说今天没有

小的,只有大的。问多少钱一只?答曰 39 元。黄先生说那就上三只吧,一人一只。分到面前小盘里的鲜蚝,经蒸后加蒜泥葱末,幽香淡淡,入口另有一种雅致鲜味,妙不可言。蚝壳里放有少许粉丝,吃后壳里还剩一层清淡透明的东西,那就是蚝油。本人在 1995 年被割除胆囊,面对这蚝油不敢进食,便白白浪费了。蚝是好东西,又叫蚝白、蛎黄等,属于海生牡蛎科软体动物,我国沿海广有出产,肉味鲜美。广东的生炒明蚝、福建的软煎海蛎、山东的炸蛎黄,都是蚝菜中的上品。我在澳大利亚和上海曾经吃过寸把左右的小蚝,这次尝了大蚝,可谓另是一种口福。

还有清蒸黑鲷。这世界之大,无奇不有,吃鲷鱼,生平还是第一次。蒸好后的黑鲷葱油雅香,撩人食欲。黑鲷被出了骨头,黄先生让我大块尝鲜,鱼肉既嫩且鲜,别是一番滋味。吃了一半,黄先生向小姐要来一碗白米饭,便向自己碗里大舀鱼汤,说是鱼汤拌饭,美不可言。盘里的黑鲷鱼头,吻白颊黑,鱼长约 25 厘米,身体侧扁,背部稍微凸起,和鲢鱼、鲫鱼完全不同。在海味中,黑鲷和红鲷都属鱼纲科,只不过是红鲷更加珍贵。做法清蒸、红烧、干烧都可。黄先生说:“广东人蒸鱼就是有本事,那时间的掌握,真是差一口气也不行。上海人蒸鱼,总敌不过广东人。”

裕记的茄子煲、蒜泥薤菜也都烧得入味,显示了烹调技术的高品位。席间,见吃客陆陆续续地多了起来,黄夫人发自内心说道:“这里的生意越做越好了。生意越来越好,店就不会关掉,我们就可以经常来这里饱口福了。”

眼下饭店越开越多,在激烈的市场竞争中,裕记能够在偏僻地段引来大量吃客,这真的应了一句古话:“酒香不怕巷子深。”就一家店来说,不管你是百货店还是饮食店,质量和品牌毕竟是第一位的。

青浦老地方食府

10月3日下午，应青浦谢天祥先生邀约，与几个朋友一起去报国寺烧香，逛朱家角明清一条街，然后折回青浦。车上，天祥兄决定请我们在“老地方”吃晚饭。

在什么“老地方”？这“老地方”究竟是个什么样的概念？是地方还是饭店？正在揣摩之际，汽车已经进入青浦县城，然后三转两转，稳稳地停在了宽阔马路的一旁。我们踏上干净的人行道，迎面一块“老地方食府”招牌顿时映入眼帘。哦，原来“老地方”就是饭店的名称。

食府只有一个楼面，显得很宽敞，右首有三间包厢，第一间是“村东头”，第二间是“石桥边”，第三间是“小河旁”，我们在小姐安排下进入第二间包厢。接下来谢先生点菜，不久司机小王又接来了天祥夫人朱女士和全国有名的桥梁专家唐寰澄先生。

坐定喝茶，我心想，这老板真有本事，上海各大菜馆，从杏花楼到老半斋到梅龙镇，还有绿杨村、小绍兴，乃至功德林、觉林，那店名也尽入诗入画、妙不可言的，然而像“老地方”这样别出心裁的，倒还是开天辟地闻所未闻，又如那三间包厢的名称，也从大俗里翻出大雅，让人叫绝。由此暗暗思忖，那老板一定是个非同寻常、有着奇思异想的开拓者，那菜肴也是滋味别具的了。

不久上菜，除冷盆之外，谢先生还为我们点了不少青浦水乡的特色

菜、老鸭汤、清蒸甲鱼、清蒸白水鱼、红烧昂刺鱼、银鱼跑蛋，还点了葱花芋艿、毛豆嫩菱、油焖茭白等农家风味菜。席间，有朋友请教谢先生：“昂刺鱼是不是塘鳢鱼？”谢先生说：“昂刺鱼看上去像塘鳢鱼，其实不是。还有白水鱼，出水就死，所以上海人吃的白水鱼，绝对没有这里来得新鲜。”白水鱼也叫白扁担或白条鱼，嘴巴长得有点往上翘，在水乡鱼类中，它的细嫩风味，怕要超过有名的桂鱼了。还有毛豆嫩菱炒在一起，青青白白，入口清爽。席间还上了两道点心，馄饨和菜金煎饼，菜金煎饼小小的、糯糯的，惹得朋友们大叫好吃，结果把吃剩下的全部打包，准备回家慢慢品尝。

晚餐吃了近两个钟头，末了饭店老板进来问菜怎么样？一看，老板才30来岁，听介绍除这家饭店之外，他还管着一个老地方夜总会，喜欢与文人打交道。我忽然想起挂在饭店大门旁的那幅佳木刻制的对联“耕好读好，学好便好；创难守难，知难不难。”对联白底绿字，楷隶绝妙，哲理启人，出自光绪年间书家手笔。老板见我感兴趣，便说：“这是我前几年从扬州花2000元买来的，挂在饭店里增加点文化气氛。”饭店人来人往，吃喝喧嚣，然而环境移人，如此雅致清兴，对于净化升华食客心理，想来不无帮助。

后生可畏，我对办出水乡特色、办出文化品位的老地方食府和年轻的老板，表示由衷的敬意。

特色专吃



吃蟹祖宗王宝和

每当从王宝和酒家走过，便可看到贴在玻璃大橱窗上那几个颇有诱惑力的红色美术大字“酒祖宗，蟹大王”。

今年元旦下午，我与玉珍逛好上海书城，天已黑了，就在福州路浙江路口的王宝和酒家晚餐。王宝和酒家菜价很贵，但为了庆祝玉珍晋升为高级教师，遂说服玉珍一起上楼。

我们来时，虽然还不到6点钟，但小姐说已经客满，只好坐楼梯口的座位了。楼梯口的座位虽然离楼梯口还有一段路，并且也显得宽敞舒适，可心里总有一种不舒服的感觉，于是问小姐：“你们里面不是有空位吗？”小姐回答：“人家已经订座了。”

我们只好安心坐下来点菜。王宝和的特色就是吃大闸蟹和蟹粉菜，还有陈年黄酒。酒我会喝一点，但不想碰，菜单上有清炒蟹粉、蟹粉鲜贝、蟹粉豆腐、蟹粉狮子头、蟹粉蹄筋、蟹粉年糕、蟹粉炒面，还有蟹粉鱼翅、蟹粉鲍翅等上百样菜，竟一时让我看得眼花。好在我们两人喜欢简单，随即点了几个菜：油爆虾、红枣莲心、蟹粉蹄筋、蟹粉年糕，再加一份上汤芦笋。

点好菜，泡好茶，不久服务员上菜。王宝和的菜虽然很贵，如一盘蟹粉蹄筋就得68元，一盘蟹粉炒年糕也得80元，但质量很好。红灿灿的蟹黄伴着蟹粉，着实味美量足，让人感到王宝和的信实与质量。

时光在品味闲谈中过去，我们两人边吃边谈，看看菜已经吃光，缘着诱人的蟹粉小笼，就让服务员来一客尝尝，于是这顿元旦晚餐、庆祝晚餐，也就吃得舒舒服服，有滋有味，够自在潇洒的了。可惜蟹粉小笼的味道，不像小时候吃到，或者脑子里想象的那么好。是不是那时候穷，没东西吃，所以吃什么都感到好吃？还是眼下生活改善，好吃的东西多了，加上上了年纪，生命进入退化阶段，所以同样一种东西，吃在嘴里，感觉就大不一样？

吃完起身，见邻座先生女士大剥其蟹，并且小锡暖壶倾绍兴黄酒，便忽然想到我们此番这种吃法，不如每人一只大闸蟹，点几个蟹粉青菜、上汤芦笋之类，再打一小壶老酒，这样更加能够品出王宝和“酒祖宗、蟹大王”的真味。

在上海滩成千上万的酒家中，王宝和可以说是牌子最老的一家了。它初创于乾隆九年（公元 1744 年）。当时，有个名叫王楼臣的业主，先在绍兴开了家王宝和老酒作坊，后来王楼臣的儿子王仁山又在上海南市咸瓜弄打出了王宝和酒家的牌子。咸丰二年（公元 1852 年），王宝和酒家搬迁到南京路山西路一带，直到 1936 年，才正式搬到现在的地址。眼下，王宝和酒家酿制的陈年特加饭、陈年花雕、醇香大雕、金波、善酿等绍兴黄酒，早已是名扬天下，远渡重洋了。再如酒家举办的金秋蟹宴，更是美甲天下，无人可敌。据说，过去每到蟹汛期间，王宝和总会在店门口挂上一只用电灯泡做成眼睛的大闸蟹模型，晚上蟹灯亮处，食客不绝，更加增添吃的情趣了。

羊肉王牌洪长兴

上世纪 50 年代,我随爸妈上过一两次洪长兴羊肉馆,在大冷天,围在暖锅边上,兴致勃勃地吃涮羊肉,直吃得浑身发热,不知门外之风呼雪飘。

洪长兴羊肉馆原坐落在延安东路 803 号,因市政建设搬到了浙江路。这是一家创建于光绪十三年(公元 1887 年)的百年老店。当年,马连良南下上海演出,由其叔父开办了一个戏班的清真食堂,此食堂同时对外营业,经营羊肉面、馅饼等。后来,马家戏班把食堂转让给北方朋友洪三巴,洪三巴是回民,于是便在这里扩大规模,经营起清宫有名的涮羊肉来,并改店名为“洪长兴”。

百余年来,洪长兴羊肉馆的名气愈来愈响、红遍天下的原因,一是起用名厨,二是选料精细,三是调料独特。从上世纪 20 年代末,洪长兴特地从北京请来精于涮羊肉的特级名师,进行配料制作。在用料上,一般选用三年左右,约 15~20 公斤重的肥壮嫩羊,并将全羊大三岔、磨裆、黄瓜条等腿肉,切成厚薄均匀、大小恰当的薄片,供涮下锅。在调料的配制上,洪长兴动足脑筋,经过反复改进,精选了芝麻酱、乳腐卤、酱油、虾油、黄酒、香醋、蒜泥、韭菜花、香菜末等十多种佐料,号称“清宫内廷秘方”。由于洪长兴的精品意识和独到的经营方式,从 20 年代末,便有一批北方来客慕名到此,渐渐汇成人气。30 年代,大批人南下上海

开店办企业,于是洪长兴的名气便越来越大甚至传到海内外。建国以后,洪长兴还接待过一些外国贵宾。

改革开放以来,洪长兴经多次翻建,店面堂皇,层楼气派,面积扩大,吸引了更多的四方食客。人们一年四季可以在此品尝到美味的涮羊肉和夏日涮锅、中药补元涮羊肉、炖牛尾等,同时还可享受到名厨为你烹制的羊、牛肉精品菜肴和其他菜。除此之外,洪长兴还新辟饺子宴,更加丰富了供应的品种,这也是市场经济给餐饮业带来的新气象。



海逸海鲜大酒家

弟子黄俊爱画，最近尤爱上大美术学院凌启宁教授的油画，于是在寒假期间的某一天，由上大美术学院中国画系画家陆志文出面，邀凌教授晚餐，作一次谈字论画、探讨艺事的雅叙。

黄昏时分，黄俊开车来接，再从我这里出发，依次接好陆志文、凌启宁，然后上虹桥开发区。小车在延安西路疾驰，没多久便停在了延安西路 2635 号美丽华花园的海逸海鲜大酒家门口。

海逸海鲜大酒家在美丽华花园 A、B 幢首层，属于广东南海市九江太和庄酒楼在上海的一家高档酒家，经营面积达 6 000 多平方米，内有 1 000 多个基本餐位，另设豪华包房 47 间。大概是黄俊打过招呼，我们一行四人在大堂一角半开放、放有六七张小方桌的一个雅致环境里，择座宽衣。接着小姐上茶，黄俊点菜。不久开始上菜。

在壁挂西洋好画、室送轻快音乐的优雅环境中品尝豆腐衣丝、老醋海蜇头、鸭皮卷、糖藕等冷盆，味道非但鲜美，而且确有风味。那老醋海蜇头中放了醋和蒜泥，便觉有一种不一般的滋味。世界上菜的品类有穷尽，譬如菜桌上翻来翻去的海蜇头、黄瓜、糖藕、鳗鲞，可是制作思路却没有穷尽。同样是海蜇，你可以烧葱油，也可以拌萝卜丝，然而现在却用老醋、蒜泥，吃上去便有新的感觉。由此，一个厨师，一家菜馆，没有出新求异意识，就在于经营者的思路和厨师的妙想了。当然，这

种思路和妙想也要经得起市场的检验,否则只能走向反面,自砸招牌。由此可见,出新求异是一把双刃剑,弄好弄坏,真也大有哲理,大有讲究呢。

吃吃谈谈,又陆陆续续上热菜,从白灼草虾吃到姜葱炒花蛤,到清蒸桂鱼,我们要求黄俊点得素净一点简单一点,于是便有了苦瓜、冬笋炒塔菜、蒜茸西兰花等。接下来还有蛋挞和马蹄糕。黄俊多情,特意多点了两份让玉珍带回。

蛋挞小小,情意深深,人间因为有了爱,才显得更加色彩斑斓。

世界上的事有时也巧,就在黄俊请客后的一个多月,3月14日晚上,某房地产公司张总也在海逸请客。为避免点菜的麻烦,我们便委托酒店小姐配菜,结果是鸭舌、豇豆、春笋、醉鸡等四冷盆,不久又上乳猪拼盘、九孔鲍、象鼻蚌、红烩大鲍翅、清蒸东星斑,还有蔬菜、水果和一扎鲜榨椰子汁。菜的味道极佳,尤其是红烩大鲍翅,汤稠翅嫩,算得上是人生的极品享受了。尝过红烩大鲍翅,又上清蒸东星斑。张总介绍:“东星斑是石斑鱼当中的上品。”一尝之下,果然如此。大凡鲜鱼清蒸,不管是什么鱼,广东人的手艺堪称一流。

吃后结账,小姐开单1886元,我心里着实吃了一惊。这主人的深深情意,让我真感到有点载不动了。

接风唐宫海鲜舫

从美国办展回来，弟子黄俊说要为我接风，黄俊真是可人。去什么地方呢？黄俊先是说吃湘菜，后来想了一想，又说还是到镇宁路东诸安浜路的唐宫海鲜舫吧。

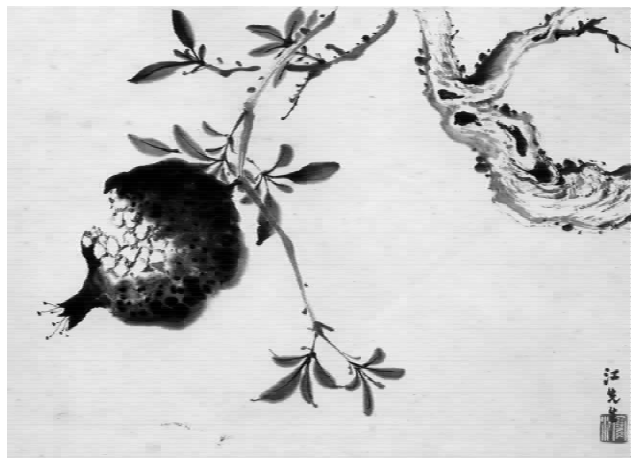
进入海鲜舫，6点还不到，鲜亮的餐厅已经是座客爆满。我们好不容易找到座位。小姐问：“要什么茶？菊花茶、龙井茶、铁观音，还是普洱茶？”我好久不喝普洱茶了，不禁脱口而出：“还是来一壶普洱茶吧。”

不久小姐上茶，黄俊点菜，点了2只乳鸽、3盅大鲍翅、一条清蒸青衣石斑鱼、一盘甘蓝菜，再加一盘炒年糕、一只大烧饼。大家边喝茶边海阔天空一番。说话间，小姐端上锡纸盆装乳鸽，金灿灿的乳鸽已被分割为一小块一小块。黄俊说，这里的乳鸽味道不错，大家便趁热一人一块细细品尝起来。果然鲜嫩异常，脆香扑鼻，平生不大吃乳鸽，总感到鸽子代表和平，心有不忍，这次品尝，感觉顶好。

大鲍翅清炖，每人满满的一盅。黄俊要加醋，我和玉珍不加，品尝原味。鱼翅要用鸡汤、肉汤吊鲜，并且要求火候到家，这样尝在嘴里粘粘韧韧，耐得品味。眼下品尝的大鲍翅，就有这种独到风味。鱼翅是高档食品，黄俊说：“这儿鱼翅便宜，要是放到锦亭，价钱准会翻一倍。”

更精彩的是清蒸青衣石斑鱼。端上桌的青衣石斑鱼身上铺着一层青青白白细细嫩嫩的葱丝，更增加了视觉上的美感，同时除腥增香，一

举两得。拨开青嫩葱丝,露出青褐鱼身,叉开表面,顿时洁白细嫩的鱼肉,便亮人眼目地展露了出来。夹一块蘸点鱼汤,啊,真是入口鲜香、入口清嫩、入口美腴、入口奇妙,那吃鱼的感觉,到此以达极致。平时石斑鱼也时有品尝,在上海、香港、澳大利亚尝过,可是品尝青衣石斑鱼还是第一次,真是美食人生,活到老也难以穷尽天下的美味。青衣石斑鱼属于纲鲷科水产,也叫青斑或者青鲈,与青点石斑鱼、纵带石斑鱼、宝石石斑鱼等,同属远古时期遗留下来的美味海鲜,那菜价自然不菲。



天目湖沙锅鱼头

小姐费劲地端上天目湖沙锅鱼头，好大好大的一沙锅，看上去连锅连汤连鱼头，少说也得有十来斤。放好沙锅，揭开盖子，小姐便往汤里大把大把放进碧绿生青的香菜。

这时，边上胡永祥先生让小姐在我们每人面前的小碗里舀汤舀鱼头。坐在对面的潘中法先生见小姐开始舀鱼舀汤，便热情吩咐：“把鱼唇先舀给洪先生。”真不好意思，对于潘先生的热情，有点却之不恭，于是也就只好受之有愧了。潘先生又吩咐小姐：“把鱼脸颊舀给姜老师。”等在座的八个人的小碗里都舀好香菜鱼头汤，内行的潘先生就说开了：“鱼头上面啥最好吃，你们晓得吗？第一是鱼唇，第二是鱼脸颊，当然鱼脑、鱼头肉也都不错。”为了不辜负潘先生的一番雅意，我用小汤匙仔细抄起鱼唇，一尝之下，果然又肥又嫩又滑又打漂，真是平生吃鱼头，此为第一，美得没话讲。不是真的没话讲，其实是搜索枯肠，也找不出恰当的词汇，来形容此番所尝鱼唇之美。

说实话，平时受家母影响，也爱吃鱼头，要是有机会，有时间也常会去店里点鱼头汤尝尝，譬如沈记鱼头、天目湖鱼头。不过品尝下来，认为上海滩吃鱼头汤，此为第一，玉珍也对此赞不绝口。见我们吃得高兴，同来的殷先生便说起上次他们在常州，听说天目湖鱼头不错，特地开车三个多小时赶到溧阳，真是兴致勃勃，食指大动。在溧阳，马路上

的鱼头广告铺天盖地，到处挂着鱼头制作大师朱顺才的大幅照片。

说到天目湖鱼头沙锅，胡永祥先生说道：“这次我店新开张，本来想注册‘天目湖’商标，结果已被别人先注册了，所以我们只得注册为‘上海天目湖宾馆’。虽说上海也有天目湖鱼头，但我们是与溧阳天目湖联手经营。宾馆特地买了一辆22万元的汽车，过一两天或者两三天，就要上溧阳天目湖去运一次活鱼和湖水。我们这里制作的这道鱼头沙锅，非但鱼头是选用天目湖的野生大花鲢鱼，就是做鱼头汤的汤水，也完全采用天目湖运来的湖水。”歇了一歇，胡先生又继续说：“这几天，我们这里由溧阳天目湖特级大厨师朱顺才亲自掌勺，一沙锅一沙锅的煨成，所以鱼汤乳白，吃上去鲜而不腥，肥而不腻。当年，不少艺术界名人也吃过朱大师亲手制作的鱼头汤，都赞不绝口。”

席间，胡永祥请朱顺才来和我们见见面。朱顺才中等个子，满脸温和，向我们在座各位敬酒问候，这自然是托潘先生、胡永祥的福。原来，当时潘先生在溧阳吃过天目湖鱼头后，在《新民晚报》上发表过一篇赞美文章。这次溧阳天目湖宾馆与上海联手，开设分店，于是我们的有心人胡永祥，便通过《新民晚报》，找到了这位文笔精妙，忠厚温良的潘中法先生。潘先生性情中人，经他推荐，于是就又有了我们这次难得的雅叙。

朱大师天目湖沙锅鱼头的制作，妙在乳白的鱼汤当中，找不到木耳、粉皮、扁尖等吊鲜伴侣，更不红烧，也不放糖，纯凭鱼头本身的质量，一枝秀出。对于如此美味鱼头汤，喝完一碗，不得不来第二碗，玉珍又为我舀点鱼眼等，再来第三碗……

此次雅叙，胡先生还特意为我们准备了八冷盆、八热菜，菜肴中如溧阳臭豆腐干、姜葱乌沙片、家乡地羊、群鱼献花等，也都美味。不过，最后还是让沙锅鱼头唱了压台戏，可谓渐入佳境，安排得妙！

来来中药鱼头火锅

弟子黄俊，聪俊忠厚，在张江做老总，自然是每天杂事一大堆，忙得喘不过气。不过忙归忙，却还是在百忙当中打来一个电话，说是很久不见，好生思念，要来百尺楼坐坐。其实坐坐是借口，果然在百尺楼喝了几口茶后，黄俊便开口要为我 60 周岁做生日。我却推辞：“平生从不做寿，40 不做，50 不做，自然 60 也不做。”“你这样天天写作太劳累，主要是让你出来走走，放松放松。”一来是拗他不过，二来是盛情难却，于是便与玉珍欣然同意，由黄俊安排，14 日晚上开车来接，上虹桥来来火锅城吃菌吃鱼头。

按理，我的生日是公历 11 月 13 日，14 日生日已过。不过按习惯，寿可补，补则更寿。到了 14 日晚上约 6 点钟，黄俊便开车来百尺楼，接我们去延安西路 2309 号，靠近虹桥路的来来火锅城。下车微步，在细雨霏霏中仰望缤纷霓虹，心想：“来来者，来了再来也。黄俊是吃客，见多识广，安排来此必有道理。”

不久上楼，黄俊还约了蔡忠先生，我们总共四人。黄俊说：“人少安静一点。”

坐下环视，果见店堂宽敞雅致，悠扬的音乐，给踏上楼的吃客，送来阵阵高雅舒适的感觉。

不久黄俊点好菜，店里中药火锅的清香溢出，空气中氤氲了党参、

枸杞等中草药的诱人香味,犹如进入辛弃疾“山路风来草木香”的词境。上上来吃火锅,最重要的别忘了品尝招牌菜“鱼头王”。

来来鱼头的特点,在于鱼头乌亮特大,左右剖开后挖去当中的头骨,只留下左右脸片鱼睛鱼唇。我们四人点了两只鱼头,分成大大的四片,在中药火锅里烫熟后由小姐用筷用勺,撩起来放进每人面前的盘子里面,我们便蘸着该店的美味调料细细品尝,感到满嘴巴的滑嫩、满嘴巴的清鲜。那种鱼头放入中药火锅后的清鲜芬芳美味,恕我无能,是全然不能够用语言文字来表达的。在世界极品美味面前,任何文字的表达都只能是多余的。

除鱼头之外,黄俊还点了虎掌菌、平菇,还有什么叫不出名的野菌。此外再加内蒙古小绵羊肉薄片、萝卜片、冬瓜片、豆腐皮、老豆腐、嫩豆腐、黄芽菜、蓬蒿菜,以及来来蛋饺、来来肉丸之类。菜多了吃不掉,是黄俊热心,暖暖的火锅加上暖暖的弟子之心,我的60大寿就大具简朴特色,大具独到色彩,大具清雅情调,大具无穷回味了。

近来上海滩时兴吃鱼头,时兴吃野菌,什么沈记鱼头、天目湖鱼头、仙门大酒店野菌,一时间纷纷登场亮相,美不胜收。饮食时尚,中国人时兴一窝蜂,上海人时兴一窝蜂,可也正因为是这一窝蜂,成为咱大中华大上海一道道亮丽的人生风景。人生需要清静,可是人生又需要热闹,我于这来来火锅寿筵中,获清静中的热闹,热闹中的清静焉。

末了,黄俊还让蔡忠买了一只老大昌鲜奶蛋糕,上标“60大寿”四个大字,则又是中药鱼头火锅之外划过心头的又一股暖流了。

绿杨村尝丁香鸡

吴春君请客，晚上 5 点半，我和玉珍来到华山路 433 号绿杨村分店入席。同座者还有吴春女儿吴乃勤，本来说好吴春夫人也来，可是因为临时有事赶不来了。

席间，灯光明洁，菜肴精美。时间在举箸上菜、随意潇洒中滴嗒逝去。将近 8 点钟，忽见绿杨村李兴福大师拎着包急急赶到；不久，店里的厨师长张公权也坐到了桌前，点了一支烟攀谈起来。还没谈几句，李大师便打开包拿出了满满的两盒丁香鸡。原来丁香鸡是总店产品，李大师说今天有事来迟，非常抱歉，这是他特地从总店带来的，让我们品尝品尝。

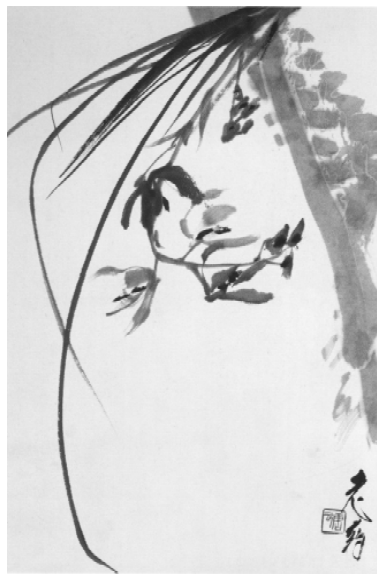
说完打开盒盖，倒出调料，我看着嫩黄油亮的鸡，夹了一块蘸料一尝，果然满口醇美，还带着淡淡的中药清香，让人感到一种独特的风味。一旁吴春见我们和他女儿吃得津津有味，不禁也举箸尝了一块，觉得既美且鲜，赞不绝口。

品尝如此风味，我不得不向大师请教。李大师满脸笑容，非常高兴地向我们介绍道，丁香鸡是绿杨村总店的招牌鸡，中年厨娘丁健美的创新菜。鸡的选择极其讲究，采用当年新嫩草鸡，500 克的进价就要 9 元多。做时先把杀好洗净的鸡放进开水里反复烫，至熟后再放进中草药做成的卤汁里浸渍，让它入味。接下来就是取出沥干，抹上麻油，然后

撕皮剔骨，取肉装盘。端上桌的丁香鸡，嫩皮在肉上，黄灿灿的，不必蘸料，就可食用。要是蘸一下特制的丁香油，那就更加浓味馥郁了。

我们边听边尝，细心品味，果然芬芳耐嚼，香沁肌骨。介绍和不介绍是大不一样的。接下来我又饶有兴趣地问长问短，问了中草药浸鸡卤汁的配料，方才知内中配有党参、黄芪、蛤蚧、山萘、小茴香、丁香等等；再问丁香油的配料，原来除丁香之外，再用花椒、芥末、山萘末、葱姜末，还有一种不知什么沙酱粉(?)。调料味浓香烈，口味重的，当可大过其味瘾了。

平时，鸡是市民餐桌上和餐馆里最常见的菜肴，在当今激烈的市场竞争中，要做出独家风味、打出牌子的品种确实不易。由此，我对绿杨村的创牌意识，更是添上了一重深深的敬意。



王中王打吃鸡牌

在上海滩吃鸡最有名的是小绍兴，现在搬到了云南路美食街，另有南京路小绍兴鸡店，程十发题写店名。到王中王吃鸡，还是近年来的事。几年前的一天，与陈后伟君，在丁堂兄的邀约下，一起看望住在田林新村的评弹前辈杨振雄，出来时看看天色已晚，便由丁堂兄请客，在田林路的王中王就餐，这是我认识王中王的开始。当时，丁堂兄点了一盘白斩鸡，还有迷人的红枣、糖糕，以及几只清淡的蔬菜，随后来几样点心，每人一碗鸡粥。关于当时具体点了什么菜，时过境迁，已经是无从记忆了，可是那次所留下的印象，却一直深印脑际，并由此对王中王产生了好感。

王中王最有名的是白斩鸡。招牌打王中王，真是好大的口气，非但欲与小绍兴一比高下，简直是欲凌小绍兴而过之了。

今夏弟弟洪丕柱从澳洲回沪，邀朋友在住所附近的王中王龙柏分店就餐，我和玉珍作陪，也点了白斩鸡和其他一些炒菜、点心什么的。最近，复旦大学出版社麦青、孙曙兄帮忙将《洪丕谟书法集》送至母亲居住的龙柏新村，中午邀司机、搬运工等在王中王龙柏分店便餐。我们一行六人一共点了：白斩鸡 500 克、走油蹄膀、鲜爆鳝背、小黄鱼豆腐、塔菜冬笋，再加四大碗阳春面，二瓶啤酒，每人还一杯菊花茶。王中王的白斩鸡做得确实鲜嫩美味，并且调料讲究。麦青喝一口啤酒，赞一句白

斩鸡、鳊背。麦青原是吃客,要他赞一句,可真是不容易。王中王龙柏分店分为楼上楼下,楼下供应大众化小吃面点,楼上点菜,环境幽雅,价钱也就自然翻上去了。当时孙曙兄戏说:“蛮好楼下就餐,还可吃汤包。”我曾插进一句:“楼上也有汤包。”“楼上吃汤包价钱就不一样了。”说的也是,接下来孙曙补充:“刚才我到楼下瞧了一眼,鸡骨酱面 2 元 4 角一碗,到了楼上就变成 8 元一碗。”

吃后结账,总共 184 元,谐音“要发死”。但愿从今以后,与大家一个个发得死去活来,不发死,不罢休。



江苏饭店盐水鸭

承江苏饭店严总、徐总热情邀约，得以有机会两次品尝江苏佳肴，真是饱了平生又一次口福，同时在这种口福当中，使我对江苏佳肴有了进一步的认识。

这次聚会，书法家王晓云夫妇、报人毛海根夫妇和他们的宝贝女儿，都盛赞金陵盐水鸭的美味，对桌上其他佳肴如酥皮松茸河鲜、烛烧三套狮子头、溧阳沙河鱼头等等，也都留下了深刻的印象。

金陵盐水鸭又叫南京盐水鸭。从历史来看，南京自古以来就以制作鸭子而闻名，不管是金陵烤鸭还是南京板鸭还是南京盐水鸭。尤其是近年来，江苏饭店在上海滩大打盐水鸭的品牌，使南京盐水鸭的名声大大超过南京板鸭、金陵烤鸭而蜚声上海滩了。

席间，徐总满面春风地介绍：南京做鸭的历史源远流长，早在先秦时期，《吴地记》中就已经有了“筑地养鸭”的记载。又据《陈书》讲，当年陈军和齐军在金陵郊外覆舟山附近开仗，因为陈军“人人裹饭，媿以鸭肉”、“炊以煮鸭”，由此一鼓作气，大败齐军。到了明朝，南京的制鸭技术有了很大的发展。朱元璋定都南京后，尤其喜欢盐水鸭，从此南京盐水鸭就成了宫中宴席必不可少的名菜。

按照陈作霖《金陵琐志》的讲法，到了清末民初，金陵盐水鸭的名气已经超过当时久负盛名的烧鸭和酱鸭了。书中介绍：“鸭非金陵所产

地，率于邵伯、高邮间取之。公凫稚鹜千百成群，渡江面南，阡池塘而蓄之。约以十旬肥美可食。杀而去其毛，生鬻诸市，谓之‘水晶鸭’；举叉，皮红不焦，谓之‘烧鸭’；涂酱于肤，煮而味透，谓之酱鸭；而皆不及‘盐水鸭’，淡而旨，肥而不浓；至冬则盐渍，日久呼为‘板鸭’，远方人喜购之，以为贵献。”

历史的记录，为今天江苏饭店开发金陵盐水鸭，提供了深厚底气。眼下，作为淮扬菜或江苏菜中的经典名菜，江苏饭店全新推出的紫琅牌盐水鸭，是由饭店餐饮总监徐鹤峰大师亲自挂帅，采用高邮等地所产的上乘麻鸭进行制作。高邮麻鸭的特点是鸭子精壮，肉质细嫩，少脂肪而口味鲜香。制作时采用百年老卤，并结合上海人口味趋淡的特点，因此当小姐为每人搵上几块时，我们顿时感到一股淡淡的幽香氤蕴于眼鼻之间，待到一筷入口，乖乖，更是没得话说，那肉质既紧且嫩，鲜香满嘴。紫琅牌盐水鸭除了保持盐水鸭的本味特色之外，还兼具了风鸭的清香和曼妙，这是时代的进步，是师傅们推陈出新的结果。据说，为了满足广大顾客的要求，江苏饭店精制特制的紫琅牌盐水鸭，除了堂吃、外卖，还有精美礼盒装供应全国各地。这真是：金陵紫琅盐水鸭，白皮细肉千里香。

当我们正吃得入味时，徐总叫来江苏饭店徐鹤峰总监，为我们介绍紫琅牌盐水鸭的制作过程。徐大师胖胖的个子，显得文静，为我们解开了紫琅牌盐水鸭的制作之谜。他说：“首先是选用高邮所产瘦肉型少脂型十旬大小的麻鸭，然后经过加工、沥干，进入五味调和的腌制过程。这时，师傅们把八角、花椒、葱段、姜片、精盐混合起来经过炒香的特制调味品，里里外外地抹匀鸭子全身，然后放冷房里腌3个半小时，再放进百年老卤浸4个小时。打这以后，方才开始取出，进行烧煮。别看烧煮，其实大有讲究。”说到这里，徐大师歇了口气，继续说道：“煮鸭前先要把葱姜八角茴香填满鸭肚，然后再放到沸水里煮，水里另加精盐葱姜

和绍兴黄酒。几分钟后,水重新开始沸腾,师傅们用筷提起鸭腿,把鸭肚里的汤水沥进锅里,接下来使用文火加盖炖半个小时,熄火后再焖20分钟,才能取出切开装盘,端上餐桌。”

听完徐大师的介绍,使我忽然悟到,大凡天底下一事之成,由小及大,真是环环相扣,当中无论少了哪个环节,都将会是为山九仞,功亏一篑。由此看来,天下事岂易言哉,天下事岂易成哉!



申城茶菜“天天旺”

7月18日黄昏，洪波上百尺楼陪我，然后由北京通正律师事务所的黄伯胜先生开车，邀我和玉珍一起去天天旺茶宴馆吃饭。一听到天天旺茶宴馆，真可以说是“久闻大名，如雷贯耳”了。天天旺最早开设在长宁区愚园路，后来搬到了吴淞路80号银波大厦的二楼。由于当时缘分未到，所以一直未能一晤茶宴馆老总刘秋萍女士；眼下黄律师穿针引线，说是刘总也久闻你洪教授的大名，所以今天洪波的爸爸洪承恩请客，特地安排到了这里。

在天天旺茶宴馆的包房坐定后，小姐泡茶。黄律师请刘总陪我和玉珍在店堂里走走，见大堂当中有桌椅和琵琶，知道这是供艺人献艺的小小演出场所。又见四壁字画琳琅，虽算不得上乘，却也体现文化品位。最绝的是刘总收藏的那批奇石，真是名目繁多、美不胜收。

刘总陪我们看完她精心收藏、引以为豪的奇石后，便引我们回到包房，品茶上菜。上菜前，先由身穿白底蓝布的小姐，为我们斟上黄山极品紫霞峰贡茶，接下来便上冷盆，小姐上一个菜报一个菜名，有三色茶糕、鲜茶腰果、芥末鸭掌、红茶牛肉、乌龙顺风、茶制鹌鹑蛋等八个，在桌上围了一圈。不久开筷，大家都不喝酒，“酒令人昏，茶令人清”，不喝酒吃茶菜，实在是一种品尝茶菜的高境界，否则烟酒一来，吞云吐雾，酒气熏人，便糟蹋了好氛围。开筷伊始，黄律师一句“红茶牛肉蛮好”，那厢

洪先生一句“芥末鸭掌不错”，真是咂咂品品，一口上等贡茶醒神，一筷奇妙茶菜清心，快何如哉！乐何如哉！

上完冷盆，接下来是热菜。小姐上菜都报菜名。侧耳倾听，原来这里的菜名和别家菜馆不一样，什么“苏堤春晓”、“曲院风荷”、“茶农春运”、“茶翁烹茶”之类的，看上去就像一个个盆景，人称“菜肴盆景”，比如“曲院风荷”，菜盆当中荷叶荷花，临风摇曳，白瓷盆边上，另外镶有一圈藕饼，让人既尝味，又赏景。古人做菜，向有“色香味”的讲法，现在是“色香味形”，又在“形”字上做足功夫，并且连菜的名称，也突出了形。这种做法的好处，自然有让人耳目一新、浮想联翩的感觉。然而我却以为，这种叫法，雅则雅矣，但使人初来乍听之下，有点丈二和尚摸不着头脑，这盆里到底是什么菜？比如“茶农春运”，你猜得到是什么菜吗？要不是刨根究底，书呆子一呆到底如我，吃了还要请教小姐这菜的来龙去脉，你能知道这眼前的竹筏上面，“茶农”所装的原来是蛋清作皮，内包香菇、笋丁、芹菜、茶粉、火腿丁等特色菜肴吗？

当然，菜肴里让你一听就知道是什么的，也为数不少，比如“太极碧螺春”、“长海冲浪吓”、“牛筋汤”等。“太极碧螺春”绿白相间，组成一个“太极”的图形。那绿的是菜泥、碧螺春茶粉，白的是鸡茸、鱼茸、干贝茸，吃上去好像还有荸荠碎末等，口感自然格外的清新爽口了。最绝的是当小姐用勺把“太极碧螺春”从大盆盛到面前小碗里的时候，小碗里依旧分绿布白，形成一个有趣的小小的太极图形。见此绝技，我不禁惊呼：“啊，小碗里也是一个神妙的太极图！”不料边上黄律师却道：“你洪先生大面子，只有你的碗里是太极。”

还有一道菜叫做“童子敬观音”。在外观上，“童子敬观音”酱色明亮，肉白皮黄，引发食客们对于此鸡嫩滑妙味的想象，在做法上无论如何说是成功的，可是在命名上，我却以为不如改名为茶香子鸡，更加佳妙。虽说这道菜的得名，来源于用西坪铁观音茶作为重要调料来进行

制作,可是乍听上去,不明就里的食客,还以为是童子敬拜观世音菩萨呢。

菜上了一道又一道,没等上完,就已经是肚皮饱饱,吃不下去了。问小姐还有什么菜,小姐说:“还有鱼和牛筋汤。”原来黄律师为省时便让茶宴馆配菜,所以到底有些什么菜,自己心里也没个谱。听大家都说吃不下,最后黄律师让小姐把鱼退掉,只上牛筋汤。

牛筋汤一人一盅,揭开盅盖,清气便溢了出来,牛筋被煨得又酥又粘,那汤更是鲜鲜的稠稠的,几乎粘住了嘴。这时刘总跑来介绍:“这牛筋汤,我们足足煨了两天。”怪不得吃进嘴里,大家齐声叫好。

据说,天天旺的菜肴和看家菜,还有三潭印月、断桥残雪、平湖秋月、西坪春采、海南春韵、茶翁烹茶、金秋茶饼、心心相印、春蚕吐丝、松鼠戏茶园、东坡肉等。这些菜名,有的不吃就知,有的如堕五里雾中,若非亲口尝鲜,还真不知道葫芦里卖的是什么药。

茶是好东西,原产于我国,后来流传到日本,便成茶道。把茶做进菜里,形成茶菜,非但是特色菜肴,清香诱人,并且还有降脂降糖、防癌防病的作用呢。

餐后,刘总兴致勃勃,亲自为我们表演海派茶道,让我们在饭后一清神思。刘总为我们冲泡了每 500 克几万元的西坪铁观音功夫茶,功夫茶先后吃了九道,约一个小时。等到告辞回家,时间已过 10 点。

天钥桥路“家常饭”

不知从什么时候开始，社会上不少餐馆兴起了一股家常饭菜热，比如 1994 年我在香港铜锣湾功德林素食馆，就吃到了咸菜豆瓣、黄豆芽等极为平常的家常菜。据说家常饭菜的用意，在于更加贴近人们的日常生活，让人感到上餐馆就餐，就和在家里一样，亲切自在，毫不拘束，由此引发人们对于外出就餐的热情。

今年夏天，长寿兄打来电话，说是周志刚从日本回来，约我们星期六晚上到天钥桥路 217 号“家常饭”餐馆就餐。把餐馆的名称直接叫做“家常饭”，倒是我平生第一次听到。

晚上不到 7 点，我们一行已经围坐在“家常饭”二楼包房的餐桌边了。这里环境真好，木结构门框和楼梯，在灯光灿烂的华丽中，透发出一种古朴雅逸的气息。吃饭要有环境氛围，可见注重饮食文化，并非只是一个“吃”字能够了得。

这里的服务员小姐态度真好，倒茶开单，谦逊热情。不久上菜，冷盆一样样清爽而有质量，比如一盘醉大闸蟹，每人一只，用筷夹到自己盘里，见蟹盖底下，蟹已切成块，蟹黄金灿，便于客人进餐；又如新鲜醉虾，也放在玻璃盆里，一只只青黑隐隐，入口鲜嫩，让人叫绝。见大家都赞不绝口，志刚兄遂得意道：“我不请你们去扬州饭店，以及其他名牌饭店，而请你们来远离市中心的这里，不是没有道理吧？”

上了好几只冷菜,又上热菜。服务员小姐介绍,这里的家常菜红烧蹄膀不错,结果一看,果然酱色红稠,但口感绝对不腻,鲜嫩入味。关于红烧蹄膀,过去陈后伟夫妇曾在长宁区锦亭饭店请我们吃过一次,锦亭的蹄膀皮色明亮,皮厚而软糯可口;这里的蹄膀皮色红沉,皮薄少油而细淡入味,两者各有千秋。

最使人眼睛一亮的是竹蛏。过去不知道在什么地方也吃过这玩意儿,只是时间一长记不起来了。端上来的竹蛏满满一大盆,每只足有9厘米长。问服务员小姐,说是产在山东沿海,长长的好似竹子,因此遂有竹蛏的美名。竹蛏清炒,纯是家常菜做法,口感比上海菜场买的普通蛏子要结实得多。家里吃的蛏子白嫩,水汪汪的,充满江南沿海灵秀之气;此番竹蛏放进嘴里颇有咬劲,另有一番鲜美风味,显示了北方水产的犷悍情怀。过去只知北方人粗放,南方人细腻,不知同一种海产品,产在南北其风味也大不一样,大自然的造物造人,真是别有主张,它是要让天底下事物各不一样,才显示自己的高明呢。

服务员小姐端上桌的家常饭菜,还有黄泥螺、醉鸡、油酱毛蟹、台湾草虾、蛋炒饭、冬瓜汤等等,我们真是过了一个友情温馨、吃福不浅的周末。

菜饭双档文庙路

每个人几乎都有过吃菜饭的经历，小时候吃菜饭尤其感到菜饭的清香美滋，那猪油把米粒炒得亮晶晶的仿佛粒粒珍珠，掺和着青菜和小块小块的咸肉丁，无论从色从香从味来说，都令人难忘。

猪油菜饭让人难忘的原因，除了菜饭本身的香美，还在于对孩子来说，是换了一种新鲜；对穷人来说，是加了一次油水；对富人来说，是尝了一次农家味。

猪油菜饭是大众菜饭本地特色，特点在于价廉且又物美。

上海第一家菜饭店是民国初年开在湖北路广东路口的吴记菜饭店。饭店经营猪油菜饭、面筋百叶汤，生意十分兴隆。上世纪40年代末到现在，上海滩上经营菜饭最出名的，当首推福建路上的美味斋菜饭店。90年代，沿着万航渡路苏州河边朝西走不多远，有一家个体经营，有吃菜饭的大众化饮食店。店面略经装潢，闪亮的金属玻璃门面，看上去还稍见气派呢。门前从早到晚挂着一块牌子：“在营业中。”可见是个12小时服务、随到随吃的小店。一次中午，我去小店进餐，花了5元钱买了一客猪油菜饭，只不多时，老板娘便笑吟吟地递上一碗菜饭，外加一小碗鲜汤，菜饭虽然简单，但我却吃得非常舒服。我院国际法系的曹教授也在邻桌就餐，也是猪油菜饭。曹教授年轻有为，国际知名，在小店吃猪油菜

饭，这一方面体现了曹教授生活简朴，另一方面也显示了猪油菜饭雅俗共赏的魅力。

吃猪油菜饭，再加油面筋塞肉、百叶包粉丝汤，那就更加风味别具了。一次我逛文庙书市，中午饥肠辘辘，见文庙路上饮食摊如林，什么大饼油条、粢饭豆浆、生煎小笼、馄饨面条、油豆腐百叶粉丝汤等应有尽有，真是让人眼花缭乱，不知道吃什么才好。然而，在外吃饭卫生还是放在了第一位。这时，见街沿上有一摊位，放着三张桌子，碗筷清洁，边上一大锅油面筋塞肉、一大锅百叶包正在汤里翻滚，还配套供应菜饭。座位上有两个青年，正在吃着百叶包油面筋粉丝汤。我问摊主：“怎么卖法？”摊主 30 来岁，说：“单档是粉丝汤里加一只油面筋塞肉、一只百叶包，一元八角一碗；双档是粉丝汤里加两只百叶包两只油面筋塞肉，三元一碗。”我这是当午餐吃，于是向摊主要了一碗双档，再加八角钱一两的菜饭。

只一会儿，老板娘端上双档，老板送上一小碗菜饭。汤里加了一把香菜，看上去非常清爽逗胃。我咬开百叶包一看，肉非常新鲜，油面筋里的肉糜也塞得满满的，都是纯肉，加上绿豆做的上好粉丝和茼蒿清香，不消十几分钟，直吃得我满嘴鲜洁、满肚舒适。正在这时，边上还来了位姑娘，看上去像是学生，也是要单档加菜饭。饭后肚皮饱饱，口福饱饱，掏钱付款，道声谢谢，不料摊主反倒和气迎人，先说了一声：“谢谢！”

我平生虽说不贪嘴，可是几十年来，上过的高级饭店也不算少，可是真正让我难忘的，不是什么几千元一桌的山珍海味，而是文庙路小吃摊上三元八角一顿的菜饭双档。菜饭里没有肉，但菜却新鲜得生青，不泛黄，一粒粒白玉珍珠般透亮的米饭点缀着星星菜绿，不但好吃，而且醒眼，体现了很高的烹调水平和质量。可以看出，在文庙一条街激烈的饮食竞争中，摊主们要是不在清洁卫生、饭菜质量、服务态度上下功夫，

想要立足是难乎其难的。想到这里,我不禁为我们的生活丰富多彩而赞,不禁为这充满生气,显示文庙一条街这文化书市的民俗饮食、风味小吃而赞。



圣诞夜吃烤火鸡

在大为兄的邀约下，今年圣诞夜与玉珍在佘山脚下徐汇教育基地的秋江度假村度过。度假村的第一档节目是从6点到9点的冷餐会。菜肴有葱油鸡、烤鸭、三文鱼、牛肉、猪排、里脊、春卷、炒面、蛋糕、布丁、热汤、蔬菜、水果等，看得让人眼花缭乱，最后竟至于手拿盘筷，转了一圈，不知吃什么才好。

回到座位，玉珍见我盘里只有几片猕猴桃、一片薄饼包烤鸭，便打趣道：“选择是痛苦的。”是啊，在三年自然灾害中没有东西吃，随便吃什么都感到好吃，现在人民的生活水平大幅度提高，吃的东西多了，反而不知道该吃什么才对胃口。唉，人真是一种有趣的动物，无论何时何地，无论处于何种境遇，都会有困惑伴随着你。

我正坐在位子上吃猕猴桃，大为兄端着盘子也坐了过来。盘子里堆得满满的，大为兄的老婆小珉问他：“这么一大盘，装的是什么啊？”大为答道：“有烤鸭，有火鸡，还有水果。外国人圣诞节就是要吃烤火鸡。”玉珍见有火鸡可吃，便离开座位，端着盘子去找火鸡了。不久玉珍回来，我问：“烤火鸡在哪儿？”玉珍指指冷菜台对面：“那边戴白帽穿白衣的服务员，正在为客人们分火鸡呢。”

等到盘里的水果吃完，薄饼烤鸭落肚，我便起身端着空盘，来到穿制服的服务员面前，这时已有几位女士正在等候服务员割火鸡肉呢。

烤好后的整只火鸡,足足有一大盘,看上去至少有十来斤。服务员为女士割好火鸡肉,就为我割了腿腹边上、略带焦皮的厚厚一块。回到座位上,与叶子、小琨、大为、玉珍等一起慢慢品尝火鸡的风味。火鸡白嫩的肉里透出一点点蔷薇红,咬上去肉质虽较一般家鸡粗了一点,可味道醇美,尤其是烤焦的火鸡皮,带有一股特殊的火鸡异香,真是撩人食欲。

火鸡这玩意儿,前几年已在中国市场上销售,偶尔在熟食店可以看到烤火鸡翅膀,每只约有斤把重。可是看着如此大翅,又哪里敢买着尝新呢,所以缘着传统的饮食习惯,依然和火鸡无缘。

今年上半年在澳洲探亲,丕柱弟曾为我们买过一次烤火鸡。只是由于澳洲人买的烤火鸡,大多是烤好后冷却下来的,所以除了尝新,并没有感到什么特别的好吃。这次吃烤火鸡就不同了,烤好后刚出炉,故而清香溢出,撩人食欲,由此方知西方人何以如此地钟情烤火鸡了。

在动物分类上,火鸡属于鸟纲火鸡科家禽。火鸡身体高大,裸头并有珊瑚状皮瘤,喉下长有肉垂。公火鸡平时喜欢扩翼展尾,形成扇子状,这时皮瘤和肉垂往往由红色转为白色,所以也有人称之为“七面鸟”。成年的公火鸡体重约 12~18 公斤,雌火鸡体重约 8~9 公斤。雌火鸡每年下蛋 60~70 只,每只约重 75~80 克,蛋壳浅褐色,带有深颜色的斑点,孵化期近一个月。在品种上,以荷兰白色火鸡与青铜色火鸡分布较广,现北美洲南部尚有少量野生火鸡。

在我国古代,火鸡也叫“吐绶鸡”或“吐绶鸟”,又有“真珠鸡”、“吐锦鸡”、“孝鸟”等名称。《荆川记》说:“鱼复县有鸟,时吐物长数寸,丹朱彪炳,形色类绶,因名吐绶鸟。”《本草纲目》指出:“此鸟生亦反哺,行则避草木,故《禽经》谓之避株,《食物本草》谓之‘吐锦鸡’,《古今注》谓之‘锦囊’,《蔡氏诗话》谓之‘真珠鸡’,《倦游录》谓之‘孝鸟’……”

在我国古代,火鸡主要作为观赏类鸡,供宫廷或民间欣赏,只是到

了后来,才有人用作肉禽,加以饲养。现代科学分析,火鸡含蛋白质21%,其脂肪成分虽然高达23%,可是胆固醇含量却在所有的家禽中属于最低的。火鸡一般先要经过冷冻,然后入烹,这样滋味才更鲜美。常用的烹饪方法,主要有烤、炸、烹、熏、炒、熘等,而以烤为主,这大概也是受西方人的影响吧。说到底,火鸡在中国菜中的地位,远远及不上西方。



枫泾丁蹄招牌老

晚饭后在附近超市转了一圈，玉珍问我要买什么？我说：“枫泾丁蹄久闻大名，但一直没有吃过，不妨买只试试。”超市里的丁蹄有两种，一种是铝箔真空包装，外面再用塑料袋封固，价 27 元；一种是用纸包裹，外面有篾篮，细麻绳结扎，纸上面有一张红纸，价 23.70 元。篾篮包装显得古色古香，情味盎然，便建议玉珍买篾篮包装的。

枫泾丁蹄是有名的中华老字号产品，由金山县枫泾镇丁义兴老店制作。该店创建于咸丰二年（公元 1852 年），至今已经有一个半世纪的历史。

买回来的丁蹄放在冰箱里，等妈回来后吃。星期一妈回来，晚上的菜是黄鱼鲞毛豆、花菜鲜蕈和现成的枫泾丁蹄。

所谓丁蹄，就是丁义兴兄弟烧制的红烧蹄膀。玉珍把蒸透蒸热的丁蹄用刀划开来，丁蹄四周本有红烧汤汁，凝结成冻，现经加热，丁蹄便浸在浓浓的汤汁里，更来味儿。丁蹄有皮有肉，有肥有瘦，嚼在嘴里真是软糯香酥，妙不可言，所谓酥而不烂、肥而不腻，果然名不虚传。据说，天热时丁蹄也可冷吃，自然是用刀划开，切成片儿，亦肥亦瘦，这又是一种喷香可口的风味了。

枫泾丁蹄一个半世纪来盛名不衰，饮誉天下，自然有着它的道理。其实这道理说穿了也很简单，就是注重内在的品质，也就是品牌效应。

枫泾丁蹄的制作，首先是用料考究，选用 60 公斤左右黑皮纯种的枫泾本地猪的后蹄。这种后蹄细骨薄皮，肥瘦适中，重量一般在 650 克上下。其次是佐料要用特晒酱油，然后再加适量的冰糖、生姜、桂皮和丁香，最后要用文火慢煨，一点也心急不得。烧好后的丁蹄色泽红润透亮，肉质香酥细嫩，汤汁浓而不腻。当年程兼善写《枫泾杂咏》诗，曾经咏及丁蹄：

花棉花绽夜初长，村舍篝灯纺织忙。

争似红楼富家妇，猪蹄烂熟劝郎尝。

又有无名氏《竹枝词》说：

丁蹄产自镇枫泾，料好煮堪文火生。

运去欧亚多获奖，百余年来业兴旺。

早先，丁蹄由国内销往南洋，先在华人中流行，于 1910 年获南洋劝业会奖，继而又远销欧美，连老外也吃得津津有味，赞不绝口。从 1935 年获德国莱比锡博览会金质奖章起，产品逐渐畅销世界各地，先后获得 20 多个国家和地区的奖状和证书。

然而人无完人、金无足赤，丁蹄虽然美味，可是当今人们崇尚饮食清淡，又不禁感到其味偏咸了一点。要是今后酱油用量略减，使之上口略偏于淡，那就符合眼下饮食潮流了。

大吃海鲜芦潮港

朱怀诚打来电话，说是南汇工商银行朱明龙副行长想邀我去南汇看桃花。4月的一个早上，朱怀诚开车来接，同车的还有好朋友朱卓鹏君。

在惠南一家宾馆楼上坐了一会儿，聊了一会儿，朱明龙提议，芦潮港的桃花开得很好，密集成片，我们何不去芦潮港看桃花，中午就在那里进餐。朱行长是当地人，对当地的情况了如指掌，于是大家随声附和，结队上车。

南汇是个好地方，“文革”中因下乡来过，当时是大片大片的盐碱地，只生杂草，不长作物，经过多年的改造，现在情况大为改观。汽车从惠南直奔芦潮港，一路上都是黄灿灿的菜花，映衬着粉红色的桃花，只感到眼前一片明净，一片彩霞。桃花有多种多样看法，一枝两枝，伫立其下，一树桃花一丕谟，这是一种看法；漫山遍野，成群结队，入眼一片红霞，一片美女阵，自然也是一种看法。车上朱行长说，这里一路上到处都是桃花，农民们以种桃种稻、种菜种瓜为生，收入一年年好起来。经朱行长一介绍，我心里真为广大农民感到由衷的高兴。

半个多钟头，车到芦潮港。回想当年曾在这里乘气垫船去宁波，如今是“前度洪郎今又来”，下车后朱明龙挑了一家名叫志明海鲜的酒楼。

坐下不久，服务员便上酒上菜。

冷盆有醉蟛蜞、黄泥螺、乌贼鱼、炆白虾，卓鹏兄嚼了一只蟛蜞，大叫好吃；热菜有清蒸鲳鱼、清蒸海鲈鱼、清蒸大黄鱼、清蒸花板鲞、清蒸刀鱼，吃上来只只新鲜，清嫩沁骨。此外还上了两条红烧鱼，一条是红烧鲳鱼，一条是让人捏一把汗的红烧河豚鱼。除了鱼鲜，另有新鲜蛏子、海瓜子。海瓜子大大的，有半节拇指大小，称得上是海瓜子王，平生吃海瓜子，嫌其细小费神，这次却大不一样。

芦潮港深水濒海，吃鱼真是得天独厚。大黄鱼鲜亮飘嫩，大鲳鱼鲜活清嫩，我平生从来也未尝过。最有趣的是吃河豚鱼。眼下春江水暖，正是河豚欲上时节，朱明龙说：“吃河豚最好是长江河豚，我在江阴吃过一次，那滋味实在让人难忘；吃过江阴河豚，芦潮港的河豚就没吃头了。”其实，芦潮港和崇明河豚都很好吃，对我来说，平生只吃过崇明河豚鱼干，尝新鲜河豚鱼今番还是第一次，至于长江河豚和沿海河豚，孰优孰劣，哪有我讲话的份？河豚鱼和时新蔬菜最后上桌，端上桌的红烧河豚鱼切成一小块一小块，明龙兄怕我们不敢吃，首先举箸品尝一块，边尝边说：“我饭后5分钟没问题，你们再吃。”见朱行长一块河豚下肚，卓鹏也举箸撩过一块，大叫好吃，并分析道：“你们怕吃河豚出事，其实老板更怕出事。”听卓鹏兄这么一说，心想老板做河豚鱼一定小心而又小心，否则吃不了兜着走，肯拿自己经营的饭店开玩笑不成？于是我也就放胆撩一块带有边鳍的鱼肉放进嘴里。细嚼下来，觉得鱼肉清香且富有咬劲，一种韧韧的弹性，别有滋味。然而毕竟心存疑虑，大家都只吃一块甚至半块，浅尝辄止，可见心理难关，克服不易，最后还是我吃了一块半。

卓鹏是行家，说是这顿别开生面的乡镇海鲜菜，远较上海滩一些名牌饭店来得好上不知多少倍。吃东西最要求本色，新鲜鱼虾只需稍加姜酒，清蒸便可，正如妙龄女孩不施脂粉，自然具有一种千娇百

媚上帝赋予的动人风姿,否则浓油赤酱,烹调上桌,犹如女人家半老徐娘,虽施脂粉,毕竟是多了一重人为的粉饰,而失却几许天然的韵姿了。



异国风味



春申江畔西菜馆

年轻时在新乐路地段医院做中医，医院对面有家西餐馆，名叫蔷薇饭店，供应葡式西菜，其中有一道葡国鸡，喷香诱人，至今印象深刻，就像是昨天发生的事。还有淮海中路的天鹅阁，更是闻名遐迩，听老一辈说，当年艺术前辈如颜文梁、刘海粟等，就常在这里聚餐喝咖啡，听悠扬音乐，谈艺术人生。再就是淮海路上海西菜社和陕西南路的红房子。

近来经过蔷薇饭店，不料它已经成了一家快餐馆，想必是经营不善还是什么的，让别人给承包了，想想昔日蔷薇的优雅风味，不禁使人感叹世事沧桑，人间巨变。市场经济的规律，真是铁面无情。天鹅阁已十几年未去，近来与玉珍逛淮海路，一看，原来天鹅阁也已经成了咖啡厅，一种怀旧之情，不禁油然而生。

回想去年有一次，我兴致忽来，便与玉珍兴冲冲地去红房子吃法式西菜，等找到旧地一看，已经是土地批租，在原址周围大兴土木造起高楼了。经向路人打听，才知已经搬到淮海中路原上海西菜社开张营业了。好在原上海西菜社离红房子原址不远，便驱车前往，想一尝大明虾、烙蜗牛的风味。

上海滩西菜馆出名的，除了红房子，还有德大西菜社和泰晤士西菜社。德大西菜社在四川中路359号，邻近南京东路，以做德国菜而享誉上海滩，那里的生梨杏仁饼、猕猴桃汁倒是别有一番风味。泰晤士西菜

社在控江路 766 号,这是一家专做英国大菜的西餐馆,餐馆里的红烩明虾,个大汁红,非常入味,但有些不然,如清炖牛蛙,简直是西菜中做了。

所谓西菜,以英式、法式、德式、意为正宗,美国西菜和澳大利亚西菜,由于这两个国家建国历史不长,只能算是捣浆糊西菜,所以向来不受重视。1997 年春,我在澳大利亚期间,丕柱弟说,澳大利亚西菜并不怎样,所以除了澳籍华人女作家王逸华请过一次袋鼠排,就再也未曾问鼎了。

上海滩的法式西菜,除了红房子独占鳌头,叫得出名堂的还有位于常熟路的康乐西菜社、四川北路 2058 号的燕记西菜社。当然,最奢华的还是坐落在太仓路新天地的乐美颂法式歌舞西餐厅(LaMaison),要是平时有兴,两个人上那儿,花 2 000 元吃法国蜗牛、鹅肝酱,还是省着点吃呢。听说,嘉定区新河路有家名叫佳露西菜社的,经营的也是法式西菜,可见众多的法式餐馆,奠定了法国西菜在上海滩西菜馆中的龙头地位。

上海滩的意大利西菜馆,要数上海威斯汀太平洋大饭店意大利餐厅为新起之秀。最近看到《旅游时报》介绍“88 元品尝正宗西菜”,地点在虹桥开发区上海威斯汀太平洋大饭店 27 楼吉范尼斯意大利餐厅,其就餐空间宽敞且别具品味。每张餐桌上风格独具的长颈橄榄油调味瓶,在烛光的映衬下,折射出一种浓浓的异国情趣。为了满足不同层次的消费需求,酒店行政总厨丹特夫·格赖先生还和意大利厨师长精心设计了不同组合的午餐套餐,每位客人付人民币 88 元加 15% 服务费,就可以愉快潇洒地享受到风味纯正的意大利美食了。

上海滩有一家专做西班牙菜的卡璐坊西餐厅,地址在淮海中路 1704 号。据说上海银星皇冠假日酒店欢乐扒房也经营欧陆菜,可惜我未曾尝鼎。

近来与玉珍专程去了一次南京西路茂名路口的凯司令西菜馆,门

口挂着一块牌子：“中华老字号”。底楼专卖蛋糕面包，因临近中秋，又专门辟出了月饼专柜。西菜馆设在二楼，三楼是酒吧和咖啡厅。与玉珍一起上了二楼，挑个合适位子坐下后，便点了牛尾汤、洋葱汤、新德里咖喱鲳鱼，以及蔬菜色拉和新加坡炒面。

新利查和喜来临是两家不标明是做法国菜还是德国菜，或者是英国菜的西餐馆。新利查坐落在徐家汇广元路，我第一次去新利查还是好友严培宝的爸爸请的客，说是这里的西菜价廉物美。后来又与友朋弟子辈去过几次，确实不错。喜来临在南京西路国际饭店西首，扬州饭店隔壁，也是一家经营西菜与西点的名牌餐馆。一次与弟子刘铮看拍卖晚了，想在附近找家饭店果腹，不意信步之间，就踏进了喜来临。那餐馆的烟熏银鳕鱼与烙蜗牛确实不错，令人思忆。

不打什么特色牌子的西菜馆，除喜来临、新利查外，还有延安西路139号的比佛利金色世界西菜厅。

近来上海市面上还出现了美国西菜，也是改革开放，与美国人交道打多了才出现的新事物，较有名的有新锦江大酒店的蓝天旋转餐厅。还有茂名南路207号的凯博，供应合二为一的美式“早午餐”，也是一种特色。

法式西餐红房子

孩提时家道中落，虽然一直听说红房子西菜的大名，可却一直因为囊中羞涩而无缘问津。

上世纪 60 年代丕柱弟与良良结婚，自己人在红房子简单吃了一顿，算是婚筵。光阴似箭，一晃 30 几年过去了，也记不清当时在红房子吃了点什么，好像有法式洋葱汤、烙蛤蜊、舍利酒牛排，是不是还有烙明虾，记不起来了。最近，因为给好几家报纸杂志撰写饮食文章，大致是中菜写得多了，便留意起西菜来。

在上海的西菜馆里，红房子、天鹅阁、德大等等，都算是老牌子了。红房子因门面和外墙涂满了红漆，显得非常醒目，于是人们都乐意称它为“红房子”。红房子原名喜乐意，是由意大利人路易·罗迈于 1945 年开设在今陕西路长乐路口的法式西菜社。建国后路易·罗迈回国，于是红房子就由中国人管理经营，并正式改名为红房子西菜馆。“文革”期间，红房子改营大众化的中菜，后来又恢复了原来的特色。

今年 7 月下旬的一天晚上，我因病而胃口大倒，便带着学习和换换口味的双重目的去红房子。到了那里，却不见红房子的影踪，只见原址已经变成工地，工地围墙上写着：“红房子房产有限公司”，一打听，已经搬到了原先的上海西菜社了。

进了红房子，见吃客不少。挑个位子坐下后，女招待送上菜谱，玉

珍点了法式洋葱汤、焗蛤蜊，我点了牛尾汤、黑椒牛排，以及红烩明虾、焗蜗牛，另加一份什锦生菜。红房子的西菜多达上百种，单特色菜就有洋葱汤、牛尾汤、焗蜗牛、焗蛤蜊、海鲜杯、奶酪鳕鱼、麦尼蛙腿、烤鸡、红酒鸡、麦西尼鸡、天蓬牛排、芥末牛排、红烩牛尾、奶酪小牛肉、沙勿来等好几十种，我们初来乍到，自然不太熟悉。

焗蛤蜊其实是中菜西做，既非传统法式西菜，又非现代法式西菜，只能说是红房子的特色创新菜了。原来喜乐意开业后刚一年的 1946 年，从法国进口的蜗牛就中断了供应，这使得喜乐意的生意一下子就清淡了不少，老板急得急忙找掌勺的西菜师傅俞永利商量。俞经过苦思冥想，以焗蜗牛的方式，试制了好多贝类海鲜，最后决定以圆蛤作为原料，创制了焗蛤蜊。由于烹饪得法，在蛤蜊中还放入色拉油、蒜泥、芹菜泥，故而口感鲜嫩，菜香醇郁。建国以后，又获得了外国贵宾的称赞，所以此菜几乎成了红房子的看家菜。

由于红房子法式西菜的大名，所以价格不菲。然而作为一个中国人来说，为改换口味，偶尔一尝则可，若三天两头跑西菜馆，终究因为长期养成的饮食习惯，会使大多数吃客生出吃来吃去，到底还是中菜好吃的想法，这真是一件非常实在的事。

西菜名牌喜来临

天底下有时候不知怎的，就好事撞上了。就像这次与刘铮从上海美术馆参观完工美书画拍品出来，看看天色已晚，便思在附近功德林吃碗素面，果腹回家，谁知功德林晚上生意出奇的好，楼下楼上竟找不到座位。于是遂与刘铮信步朝东，不到十来分钟，便见国际饭店附近扬州饭店高高的广告牌，周围又无其他饭店，便索性上扬州饭店再说，因为在上海滩，扬州饭店也是一个响当当的名牌老店了。可是，当我们来到饭店，眼睛突然一亮，原来平时久思的喜来临西菜馆就在眼前，于是便不再思索，进喜来临一尝法式西菜风味。

喜来临店堂干净亮洁，虽然远非豪华，但绝对不俗。坐下来点菜，吃什么好呢？法式烙蜗牛、黑椒牛排、芥末牛排，都是喜来临的招牌菜，结果小姐力荐黑椒牛排，我又点了刘铮没吃过的法式烙蜗牛、烟熏银鳕鱼，再就是牛尾汤、华尔道夫色拉，接下来再来一盘新鲜生蔬菜。不久上菜，尝一只法式蜗牛，一股文静别致的清鲜，不觉盈颊；又上银鳕鱼，那洁白的鱼肉，微微的焦香，细腻的口感，让人叫绝；还有香味浓郁的牛尾汤，也让刘铮吃得叫好不迭。此外如色面干净、入口清雅的华尔道夫色拉，在喜来临的菜肴里，也算是风味别具而久享盛名了。我们坐在餐厅里边吃边聊，吃后问刘铮再要点什么？结果刘铮要了一份巧克力冰淇淋，我要了一份草莓冰淇淋。

去年曾与玉珍在红房子一起品尝过黑椒牛排、法式烙蜗牛，可印象中并不感到有怎么特别。这次与刘铮无意中踏进喜来临，一尝之下，才感到一个菜的盛名外传，必定有着它的道理。像这次品尝法式烙蜗牛，就感到滋味特别的淡雅文静，清香幽幽，使人联想到巴黎西菜馆的先生女士那种品尝烙蜗牛时的华贵和高雅。

吃完结账，烙蜗牛一客 35 元，烟熏银鳕鱼一客 40 元，黑椒牛排一客 65 元，华尔道夫色拉一客 12 元，新鲜生蔬菜一盘 10 元，牛尾汤二客 36 元，冰淇淋二客 20 元，价钱还可以。这种消费在过去穷日子时会感到贵，眼下生活改善，则观念又有了更新：上名牌店，品尝名牌菜肴，体味一份平时难得体味的吃的情趣、吃的心情，便自然感到物有所值，心情愉快了。要是端上来的菜烧得一塌糊涂，不对胃口，那就另当别论了。

在上海滩的名牌西菜馆里，喜来临也占得上一席之地。喜来临初创于 1938 年，原名叫起士林（德文音译），三开间门面，是一家前店后工场、自产自销的德式蛋糕糖果商店。1956 年公私合营，按照同音相谐的办法，正式改名为喜来临，同时经营咖啡、西菜，规模有了扩大，名声也日益远扬。

喜来临的内堂供应正宗法式西菜，外堂供应喜来临饼干、琥珀蛋糕、花生糖，并特设咖啡部供应哥伦比亚、麦哲信、海南、云岭、上海等各种品牌的咖啡，还可现磨、现煮，喷香盈鼻，这也是一种情调，一种情味。

Always Cafe 餐厅酒吧

从朱丽萍小姐工作的某人寿保险公司上海代表处出来，朱小姐说，今天中午请你吃工作餐。我最怕别人特意请客，对别人来说则破了费，对我来说则人情债沉甸甸的，现在听说吃工作餐，便满肚子的高兴。

不过，别以为这是一般的盒饭，原来是在一家风味独特、餐厅和酒吧双兼的高雅场所里就餐。从上海嘉里中心出来，朝西走不多远，穿过马路，就来到了坐落在南京西路 1528 号、靠近波特曼丽思卡尔顿酒店的 Always Cafe。

我们推门进去，但见屋里灯光半明，一张张餐桌边已经坐满了先生、女士，有的还是碧眼金发的老外。见墙角临窗还有空位，朱小姐便邀我坐了下来。服务员小姐问我们要茶还是要咖啡，我说平时家里茶喝多了，还是咖啡吧，朱小姐也要咖啡，不久送上咖啡，那小姐便让我们点菜。我第一次来到这里，对该吃什么真是茫然不知所措，朱小姐说：“不要紧，这里桌上有菜单，西欧、亚洲风味都有，你慢慢点便是。”我拿起桌上夹在玻璃片里的菜单，上面写的是西欧菜，有什锦烧烤、俄式烩牛排、红酒烤牛排、香炸鸡排、香炸鱼排，以及素味通心面等近十种，还有每周特别推荐的红豆沙拉、洋葱猪排。翻过来是亚洲菜单，有豉汁排骨饭、滑蛋虾仁饭、印尼炒饭、咖喱牛腩饭、青椒牛肉饭、泰式凤梨炒饭、海南鸡饭，以及马来西亚炒果条、辣沙米粉汤等，同样也有每周特别推

荐。朱小姐问我：“欧洲菜吃得惯吗？”我答：“吃得惯。”朱小姐问服务员：“什么菜好一点？”服务员答：“我们这里的红酒烤牛排蛮好。”朱小姐问我可行？答曰：“那就来一份红酒烤牛排吧。”朱小姐自己点了印尼炒饭。在优雅轻松的音乐声中我环视屋里，墙上挂着一幅幅风景画，室内的色调偏暖，高雅而不华丽，让人感到一种随便、自在和亲切，由此想到大宾馆过度豪华的装饰，反而在感觉上与一般吃客拉开了距离。

不久便上红酒烤牛排，朱小姐让我先吃，然后才吃她的印尼炒饭，每人一份，河水不犯井水，也是一种自在。朱小姐边吃边谈，介绍这家餐厅酒吧的情况：“这里周围地段高档写字楼多，所以白领和外国人也多，这就产生了中午的吃饭问题。这家餐厅酒吧中午供应 20 元一份的工作午餐，方便了在周围写字楼工作的人。”Always Cafe 的这种定位，是经过了一番精心的调查研究。

我边听边切牛排。薄薄的两块牛排，边上还有炸土豆条和半熟蔬菜。牛排切开来不沁血丝，和在欧洲所吃的牛排渗血，在澳洲所吃的厚厚的一大块袋鼠排大不一样，便心里嘀咕这西菜原是为了适应中国人口味而经过改良的。要是不经改良，端上来的是厚厚的一大块渗血牛排，那可让我犯愁了。朱小姐见我正在细切牛排，便说：“我们今年在美国过年，美国的牛排更是大得吓人，十几公分厚厚实实的一大块，两个人一份也吃不完。”听到这里，我忽然一下子悟懂了好多道理，悟懂了西菜来到中国，中菜传到外国，为了适应当地情况，改变做法和口味的必然性。过去我对中式西菜、西式中菜更多的是抱否定态度，看来这种思维大有改变一下的必要了。

我们边吃边谈，朱小姐的那份炒饭上有一只荷包蛋和一只炸鸡翅。饭后小姐再加咖啡，我们自加牛奶和糖。喝了一会咖啡，老板过来问我吃完后的盆子可不可以收掉？我说可以。老板说：“你在盆子左面放叉，右面放刀，按规矩我们不好收掉。”我说我对吃西菜纯属外行，请你

老板多多指教。老板说：“吃完后应该把刀叉一起放在盆子右边，这就表示可以收掉了。”哦，一顿小小中式西餐，竟还有这么多的讲究，真是应了一句老话“活到老，学不了”。

交谈中老板送我一一张名片，背面有中文介绍：Always Cafe 是上海享有声誉的高品位、中价位、服务到位的欧美及东南亚餐厅酒吧。又写着：不收服务费。

在这里就餐的好处是，尽管西欧菜、亚洲菜都做得远非正宗，但环境宜人，价位适中，适合白领阶层。另一个好处是，这 20 元一份的工作午餐，还包括了咖啡，并且可以续杯。

吃完工作午餐后，我们又坐了一会，喝了两杯咖啡。看看时间已经 1 点半，于是我便起身告辞，因为下午还有出版社的书稿等着我看呢。



樱花料理东瀛菜

对于日本料理，玉珍一直认为不好吃，可我却以为，日本人爱吃本国料理，必定有其值得肯定和动人的地方。虽然玉珍的年龄比我小上一截，可是在观念上，我却比玉珍更喜欢接触新的东西，活的东西，也就是接触并且接受各种各样的新鲜事物，从这点来说，我的心理年龄，可以认为根本不老。当然，很难说这就是男人与女人的差异了，可是世界上好多创新的事物，往往由男人来完成，这是事实。

言归正传。3月19日星期五傍晚，日本宝酒造株式会社驻中国上海事务所的李艳小姐上百尺楼，说是事务所所长山本昭久特地关照：“洪教授是他的重要客人，一定要找一家正宗的日本料理，考虑下来还是定在浦东的樱花日本料理宴请洪先生夫妇。”我问：“那宋建华呢？”李小姐答：“宋先生下午去我们事务所，然后与山本先生直接到樱花等我们。”

5点钟，事务所的汽车准点出发，一段时间后，便来到了坐落在临沂北路200号的东樱花苑。

门口穿红色和服的小姐彬彬有礼，一鞠躬后便引我们来到岚山厅。厅前整齐地放着拖鞋，我们正换鞋欲进包房，东道主山本昭久和建华兄已经从里面迎了出来。进入包房，只见一矮桌周围有六张坐垫，典型的日本风格，我这时便犯愁起来：盘膝而坐，脚骨发硬盘不起来怎么办？

这时玉珍突然发现秘密，原来桌底下有一个和桌面一样大小的坑，让你坐在垫子上可以把脚伸进坑里。

坐定后，小姐先上一小碗黄豆鸡丁，给每人倒三宝乐啤酒，我不善喝酒，半杯便止。不久小姐端上日本清酒，也就是山本所在的宝酒造株式会社出产的松竹梅清酒，每人一杯。久闻日本清酒大名，喝一口，果然苦苦甜甜，满口清香，玉珍说：“有点像崇明的老白酒。”我说：“吃口比崇明老白酒更加温和，更加清口，怪不得日本人嗜酒如命，如此好酒，原来是有来由的。”

接下来又上一菜，每人半蓝花碗。问送菜小姐会不会国语，小姐齿白唇红，眼波盈盈，笑答：“我是上海人。”哦，原来如此，刚才还听她与山本说日语，还以为是日本小姐呢。小姐是经过店方精心挑选，可见店方是非常注意小姐的形象，否则菜肴再好，也会影响感觉。小姐会讲上海话，我自然是喜出望外，因为这样可请教好多有关日本料理的事。我问小姐：“这道是什么菜？”小姐答道：“我也翻译不过来，大概相当于杂煮之类。”座上山本听说，便满面笑容，用中国话介绍：“这是地道道的日本家常菜，里面有芋艿、魔芋、蘑菇、胡萝卜、笋、鸡……”这时，玉珍夹着碗里一段嫩嫩香香的东西问道：“这是什么？”我也茫然，便听山本介绍：“这是牛蒡，日本人特别喜欢吃牛蒡。”真是半碗也不到的红烧家常菜，内容竟然这么丰富多彩，吃得我们满嘴巴的鲜香美味。山本先生还告诉我们，牛蒡炒胡萝卜，也是日本人非常喜欢的家常菜。被我们中国人习惯泡茶当药吃的牛蒡，竟被日本人当作菜肴，玉珍听得一愣一愣，半晌才道：悔不该把家里足足一大罐牛蒡闲置不用，最后丢弃了。

吃完这道家常菜，小姐踩着日本式袅娜碎步，端上一盆装在玻璃船里的生鱼片，放到我们面前，这时又来一位小姐，也端上一盆同样的生鱼片，放到山本、李艳面前。山本问：“你们生鱼片吃得来吗？”我们答道：“吃得来。”近年来，上海滩吃海鲜已经蔚成风气，所以三文鱼生等也

渐渐吃得多了。山本风趣地笑笑：“吃生鱼片很贵，我们日本人平时虽然爱吃，但也不经常吃，否则像我这样的白领也要破产了。”说完哈哈大笑，真是情意殷殷。

小姐在我们每人面前放一小碟日本酱油，各人自加青青芥末。生鱼片切成方方的一块一块，像麻将牌，和我们平时吃的生鱼片大不一样。山本边吃边介绍：“生鱼片要求很高，一是新鲜，二是餐具严格消毒，芥末既调味，又杀菌。你们看，这叶子也好吃。”玉珍吃了一块生鱼片，真是既鲜又嫩，味道委实不错，听山本先生说垫在生鱼片下的叶子也好吃，便问是什么叶子？山本说，你们中国叫紫苏。哦，紫苏，清清香香的，过去吃大闸蟹要喝紫苏汤，我做过中医，紫苏可以入药，又有红紫苏和白紫苏之分，见此紫苏颜色青青，便知是白紫苏了。玉珍嚼了半片紫苏叶，把剩下的半片递过来，紫苏嚼在嘴里，味道清清香香又怪怪的。

生鱼片中除了黄的三文鱼，还有红的金枪鱼、白的比目鱼以及海鲜虾、金枪鱼子等。这时，我夹到一片像乌贼鱼须、颜色外褐内白、不知什么鱼的鱼片，便请教山本：“这是什么鱼？”山本答道：“这是章鱼，欧洲人不吃章鱼。”我在国内和澳洲都吃过章鱼，可这章鱼须怎么这样大？山本见我疑惑，便道：“这是大章鱼。”说到吃生鱼片，山本还很开心地说了件事：“70年代初中国客人到日本，我们用最好的生鱼片招待，不料到最后，其他菜都吃光，单单留下生鱼片。”说完他笑了起来：“现在好了，你们中国人也懂得生鱼片是好东西了。”

我们边吃边谈，山本见我们吃东西文雅，吃了好长时间还没吃完生鱼片，便说：“你们快多吃点。要是不吃掉，其他的菜就不能上来了。”原来按照日本规矩，菜要吃完一道，再上一道，于是大家加快速度。

小姐见生鱼片被我们吃光，便收起玻璃船，沉沉地端上一大盆各式寿司。洁白的瓷盘，映着红红紫紫白白的花朵，映着丰富多彩的烤河鳗寿司、鱼生寿司、海虾寿司、紫菜寿司、蛋皮寿司等，真是让人傻眼。平

时在宾馆自助餐也经常吃到寿司,但大多数是紫菜寿司。日本具有深厚浓郁的海洋民族文化,听山本说日本人爱吃海带,好多调味品都是从海带里提炼出来的,具有很高的鲜洁度。我们边吃寿司,边听山本谈日本饮食习惯、饮食文化,这时李艳小姐插话:“我平时最爱吃烤河鳗寿司,姜老师你夹块尝尝。”玉珍见盆里总共才两块烤鳗寿司,便不肯夺李小姐所爱,惹得边上山本打趣:“都是李小姐给讲坏了。”结果,我和玉珍每人半块,宋先生吃一块,真是烤鳗金黄喷香,米饭洁白如玉。

吃吃谈谈,兴致正浓,山本又趁兴叫来料理店的店长和我们见面。我不通日文,店长好像也不谙中文,彼此交换名片,打过招呼后,店长恭敬退出,让我们继续用餐。吃过寿司,便上日本火锅。火锅在液化小煤气灶上烧了一会,待到水开,小姐便向边上篮子里撇蛤蜊、鱼圆、海带、豆腐、猴头菇、台湾金针菇、蓬蒿菜、黄芽菜、大葱等。火锅用料篮里,还放有一片碧绿生青的新鲜箬叶。这时我忽然感到,日本人用餐,竟是如此讲究色彩,使人在静静的环境中,感觉到从秀色可餐到美食人生,这真是一个热爱生活的民族,讲究生活的民族。

火锅调料用辣椒、红萝卜泥、葱、醋等做成,蘸鱼圆、蘸蛤蜊,别有一种清酸口味,既吃得来,又吃不来,也是一种别致。

吃了一会,便将乌东面、小年糕放入锅内。玉珍惊奇:“日本也有年糕?”山本答道:“日本也有,吃年糕年年高嘛。”品尝着李艳给我们每人盛的一点面条,果然洁白柔韧,很有风味,尤其是火锅汤料,和着大葱,感到非常非常的鲜美,真是大快朵颐。

吃着别有风味的日本菜,玉珍不禁问起日本菜的调料,李艳小姐说:“做日本菜必不可少的一种调料就是味醃。山本先生已经为你们准备了一大瓶我们公司生产的味醃,姜老师回家做菜可以试试。我妈妈烧鱼烧肉炒蔬菜都放味醃。味道很不错的。”接着山本先生为我们介绍了味醃的制作方法,最后风趣地说:“日本文字受贵国文字很大的影响,

不过味醂的醂，汉字里却没有，不好意思，是我们自己生造出来的。”说完碰杯，彼此大笑。这次碰的是小陶瓷杯，杯里是小姐上的炖热清酒，与刚才的冷清酒相比，又是一种别样的温醇。

正在这时，李艳小姐说还有一道酱汤让我们尝尝。山本笑道：“酱汤放葱，我们日本人每天早上都喝。酱用黄豆做原料，发酵而成，汤里还有海带。”不久上汤，果然黄黄的，还浮着青青海带，李艳说：“过去吃不惯，后来吃吃就惯了，并且越吃越感到来味。”我们喝汤，汤碗蓝黄，碗美汤鲜，也是一种调子。

最后，小姐给我们每人上一杯乌龙茶，用的又是一种可爱细洁的棕褐色漆杯。这次吃日本料理，我注意到小姐上菜上酒，每次都用不同的陶瓷杯盘，几乎每一件都是无可挑剔的艺术品，这真是日本食文化的又一个特色。

樱花日本料理以海产品为主，菜肴色彩明丽，餐具讲究艺术，环境意在高雅，再加上幽雅素淡的日本独特民乐，穿着和服的服务小姐，我深深地沉浸在日本饮食文化的氛围里。过去也曾品尝过日本料理，但都没有这次来得正宗，来得印象深刻。

等到吃完水果出来，已经8点多，李艳小姐叫了一辆出租车送我们回家。

日本料理一番馆

朱幼华安排我们在安龙路 545 号靠仙霞路的一番馆，由加拿大籍华人赖先生请客吃日本料理。晚 6 点整，与丕柱弟准时来到店里，迎门小姐热情欢迎，嘴里讲着日语。

一番馆的中文名称叫做金枪。大堂内放着中国式桌椅，包房则是日本式席地而坐布置。朱幼华说，还是坐大堂吧，日本式席地盘坐的时间长了，脚膝太累，反正大堂的桌椅用屏风隔开，形成半隔离式，也蛮安静。

自然是朱先生点菜，因为他在日本逗留多年，深知日本菜的妙处。朱先生边点菜边说：“日本料理最好的是在大阪，东京的料理大阪人看也不要看。”不久上菜，先上日本粉茶、清酒，然后是浅渍、牛蒡、金枪鱼拌纳豆等小碟冷菜。丕柱揀了一筷浅渍，说：“清鲜爽口，蛮好。”问何以叫“浅渍”？朱先生答：“浅渍是日本人当天腌，当天就吃的腌菜。基本上不过夜，味淡淡的，吃上去相当清爽。”听朱先生这么一介绍，我也揀了一筷，果然是鲜蔬微渍，满嘴巴的爽脆，真是别有风味。见我们吃得开心，朱先生又叫我们尝尝牛蒡，并说：“牛蒡在日本和我国台湾地区很流行，男人吃了可以壮阳。牛蒡切成细条后嚼在嘴里非常香脆，你们尝尝。”赖先生是老华侨，对饮食有讲究，但我们平时吃牛蒡的机会并不多，仅在日本料理店吃过两三回。此刻，当我把洒上白芝麻的牛蒡、胡

萝卜嚼进嘴里，果然白芝麻和着牛蒡的乡野味，让人感到饮食中另一种佳美情味。

接着是上海鲜，从烤鳗鱼到生鱼片拼盘，还有西式炸明虾、日式炸明虾、烤秋刀鱼、烤三文鱼头，以及生牛肉、铁板豆腐、蒸蛋等等。朱先生热情，五个人点了满桌子的菜。平时吃日本菜总感到量少吃不饱，这次算是要撑破肚皮了。

见我们吃得开心，朱先生还对每一样菜作了全景式的介绍：“洪老师，我特意点了两种明虾，西式炸明虾蘸沙司，日式炸明虾还有藕片，蘸日本调料。两种明虾风味完全不同，你们试试。”我平时在日本料理店吃过这两种明虾，但弄不明白是怎么回事，这次朱先生同时点两种明虾，又耐心讲解，我方才彻底明白是怎么回事。吃日式炸明虾得先放在一小碟淡黄色、经过稀释的日本酱油里，再搵进一筷萝卜泥和姜泥，然后拌和着来吃，便觉滋味异常的清鲜，异常的文气。日本料理，非但用料讲究，并且配料调料，连同餐具都相当讲究，从而形成日本料理的独特文化，在世界上也占有一席之地。

最妙的是三文鱼头，朱先生讲这是他特意点的。平时用三文鱼做生鱼片，剩下的鱼头往往并不太多，每天约一两只。端上来的烤三文鱼头其实只有半只，大概也是物以稀为贵，一只鱼头分两盘烤，这样可以让更多的人尝到烤三文鱼头的美味。纵使这样，一天两只鱼头也只能让四批顾客品尝。依旧是朱先生热情，把鱼头中的鱼唇搵给了丕柱，并介绍道：“这是鱼头当中最好的部分。”我则用筷挑鱼颊边上的肉吃，鱼肉的表面部分既香又脆，内里则既滑又嫩，表面的香脆加上内里的滑嫩，构成了烤三文鱼头的独到风味。不过，烤三文鱼头要趁热吃，才更够味，才更加的香盈满鼻，香盈满嘴。

日本料理中值得品味的还有生牛肉片。朱先生介绍：“大阪的牛肉真是又嫩又美，世界上其他地方的牛肉都不好和它比。”

吃生拌牛肉片不是有点吓人吗？不过见朱先生、丕柱等都下箸吃了，于是我也在葱花、姜末堆下，搽了一片蘸蘸盘底的调料，一尝之下，果然又香又嫩，牛肉片当中淡红隐隐，两边则微微起熟。一问之下，原来讲是生牛肉片，其实是下锅即起，清鲜得很，和外国人吃厚厚的半生牛排，切下去沁出血水，完全是两码事。

饭后上草莓冻，实为饭后甜点。草莓冻放在高脚碟里，清清的淡淡的甜，还带点草莓特有的酸香，不由得让人生出一种下次再来的淡淡的激动。



韩国料理韩林尝

韩国博士留学生李揆哲邀请我吃韩国烧烤。上海滩上可以品尝到外国菜的馆子，除红房子、德大、喜来临、凯司令、泰晤士外，还有日本樱花、伊藤家等。东西方菜肴特色不同，各已品尝。偶尔也沾唇过韩国的料理，不过印象不深，这次由韩国人请吃韩国烧烤，便补了一次在上海滩品尝世界美味的课。

汽车在南昌路近雁荡路一家名叫“韩林”的韩国烧烤店门口停了下来。门口灯火明亮，穿韩国服饰的导吃小姐把我们引进店堂。这时一看手表，已经是晚上6点多，可是店堂里吃客并不太多，这就为我们提供了一个安静雅逸的就餐环境。

吃什么呢？好在由李揆哲点菜，老板崔永镐恭敬地站在边上，细心介绍。最后李揆哲拍板，点了烤牛肉、烤河鳗、冷拌鸡丝、海鲜葱饼、营养石锅拌饭。小姐问要什么饮料？考虑下来，来二杯鲜榨苹果汁。

坐在临窗雅座上看“韩林”资料，原来这是一家刚开张不久的韩国料理分店，总店在港汇广场五楼。李揆哲讲，总店的就餐环境不及这儿雅致。果见店堂小姐穿着韩国服饰，举止文雅。店堂内木结构原色布置，干净大方，加上白领小姐两两就餐，顿觉氛围与张生记等的喧嚣热闹，大相径庭。

韩国料理，向以烧烤闻名于世，1988年汉城奥运会，又把韩国的泡

菜带向世界。我正在翻看资料之际，小姐上菜，并点燃烧烤炉底下的煤气。首先是牛肉烧烤，牛肉加洋葱烤熟后，李揆哲便让我把烤熟的牛肉片蘸大酱，再加生青椒、胡萝卜或黄瓜片之类，用生菜卷起来吃。生菜卷烤牛肉，生菜的爽脆清口，和着牛肉的细洁嫩香，一起漾溢开来，使我想起几年前在韩国汉城一个大花园里的绿树底下，大家围在炭火烧烤炉边吃生菜包烤牛肉的动人一幕。当我边吃边沉浸在回忆里时，见李揆哲又在取生菜包烤牛肉了。怎么吃得这么快？我心里正在嘀咕，不料李揆哲却说：“包方了一口吃下去。”哦，原来如此。我吃生菜包烤牛肉，就像中国人吃面饼包北京片皮烤鸭，卷起来后一口一口地慢慢品尝，然而正宗的吃法是把一片烤牛肉放进生菜叶当中，卷起四面，包成方方整整的一小块，然后一起送进嘴里大嚼。这真是吃到老、学到老。

品尝完烤牛肉，小姐再帮着烤河鳗。在日本料理中，烤河鳗很有名，不过是让厨师烤熟了再送来。可这次韩国料理，却是生河鳗现烤现吃。烧烤时，小姐先在烧烤炉上放一排黄灿灿的生姜丝，然后再把河鳗片放到姜丝上烤，这样既去腥，又把生姜的清香温辣，也带到烤鳗里去，吃起来就更加风味独特了。

在韩国料理中，营养石锅拌饭也很有特色。一人一客拌饭，放在大大的、乌乌光光的黑漆碗里，倒也风韵别具。据说，营养石锅拌饭，饭是用天然的火山石烧成，那自然是一种人与自然亲和的特色。拌饭上面放一只荷包蛋，另有黄豆芽、牛肉丝、胡萝卜丝、菠菜、黄瓜、松子等。小姐问：“要不要拌？”我说：“不要拌。”“不要拌怎么吃？味道进不去。”“那你就拌吧。”其实我吃韩国营养拌饭纯属外行，既然如此，那就一切全让小姐包办吧。拌了一半，小姐又问：“要不要辣？”我说：“不要。”“放一点好吃。”“那就放一点点吧。”在小姐的耐心照料下，心里不免暗暗好笑自己怎么成了阿木灵？

从韩国烧烤店出来，李揆哲客气地说：“谢谢先生，可惜师母没来。”

“师母今天晚上陪学校老师去考电脑，很对不起。”别看李揆哲个子矮小，三十来岁，可是学问却好，并且为人谦逊有礼，讲得一口好中文。这次他请客吃韩国烧烤，我因此得以有机会对韩国的饮食习惯和特色，有了进一步的了解。

简单、生辣、少油、烧烤、泡菜，再加上具有艺术品味的特色餐具，韩国料理有益身心、有益健康的特色，便一目了然了。



希尔顿吃 BRUNCH

星期天早上 8 点半，上海电视台的郑可壮先生开车来接我和玉珍去希尔顿咖啡榭，说是美籍商人王定邦先生请客吃早茶。

在希尔顿优雅舒适的咖啡榭里坐了一会，不见王先生的影踪，郑先生拿起手机找王先生，原来王先生在波特曼等，不知他们当时是怎么约的。转眼之间，王先生从波特曼赶到希尔顿，大家喝咖啡聊天。看看时间已近 10 点，服务员小姐说早餐时间已过，11 点开始有 BRUNCH 自助餐，每人 220 元，再加 15% 的服务费。

王先生性格开朗，中等个儿，胖胖身材，戴一副眼镜，为人精明，看得出是生意场上的老手，然而人却随和，有着较高的文化素养，对我的书画非常欣赏。他说人和人之间的相处相识，一切都是缘。听王先生如此一说，我就在送王先生的《禅诗百说》上题下了这样一句：“相见有缘。”

王先生道声谢谢，便聊了开去。他说：“外国人周末娱乐，睡得很晚，星期天早上 9~10 点钟起来，就把早饭和午饭放在了一起吃。所以自助勃兰区，就是英文 BREAKFAST（早餐）和 LUNCH（午餐）的合音。”

“哦，原来如此。”这时我才恍然大悟，原来 BRUNCH 竟是这么回事，怪我平时见识少，社交圈子狭，极少进出高级宾馆，这次算是长了

见识。

BRUNCH 11 点钟开饭，我们各自拿了一个盘子，挑自己喜欢的吃。BRUNCH 的品种繁多，显示出上海滩饮食文化中西合璧的特色。这里既有烤乳猪、烧鸡、烤鸭、熏鱼、排骨、炒蘑菇、煨菜心等琳琅满目的中菜，又有大马哈生鱼片、炸牛排、葡国鸡、乡下浓汤等西菜，还有炒面、馒头、小笼、春卷、日本饭卷、各色蛋糕、甜咸面包等中西饭食，更有草莓、猕猴桃、黄桃、李子、橘子、梨、香蕉、西瓜等水果，以及牛奶、椰奶、咖啡、香槟等众多的饮料。取菜地方的通道两边，都有穿白制服的先生小姐站立侍候，帮你夹菜或解答问题，当然也可自己动手。

菜肴水果等真是丰富多彩，直看得人眼花缭乱，最后竟不知道要吃什么。结果要了一块烤乳猪、一块烧鸡、一匙炒蘑菇、两片猕猴桃、三块西瓜，又让年轻的小姐切了一片生的大马哈鱼。

回到餐桌，倒了杯香槟酒。玉珍说：“日本饭卷蛮好。”大概是紫菜围边，寸把见方的一块。我则向她推荐大马哈鱼生：“我在书里看到过大马哈鱼，要说品尝，这还是第一次呢。”

后来玉珍果然去要了一片大马哈鱼生。我把东西吃完，也去要了一块日本饭卷；又走到圆台前，见三条剖开、带有橘红色的大马哈鱼，就问小姐：“三条大马哈鱼之间有啥区别？”小姐指点着说道：“这条上面没有什么的是生鱼原味，那条上面有灰色粉末的是烟熏鱼，还有一条有着青蓝芥末的是油浸鱼。”刚才既然要了一片原味鱼生，那末这次就来片烟熏的吧。小姐见我指着烟熏的那条，就熟练地操刀为我批了一片下来。

生鱼不敢多吃，只一片两片尝尝味道就可，看到边上有爱吃的摩登姑娘，竟让小姐批下三片四片。大马哈鱼又叫大麻哈鱼，属于大骨鱼纲鲑科水产，鱼体长约 0.6 米，身上有银灰色的细鳞，闪闪发光。据说这种鱼在海里生性凶猛，吞吃小鱼，繁殖季节从海里游向河里。大马哈鱼

主要产在太平洋北部,我国黑龙江流域和日本都有出产,是一种比较名贵的经济鱼类,鱼子尤其珍贵。

吃在嘴里的生鱼片,既细又嫩,淡淡的感到一种细腻的味儿,绝无腥气,也可少许蘸点调料,吊出鲜味。由于习惯问题,浅尝即可,所以吃了两片之后,便没再尝。又由于自助餐中西荟萃,反而有点目迷五色,不知道吃什么才好,什么也不想吃的感觉,不像王先生、郑先生那样吃喝自若,放开肚皮大嚼。

吃完结账,连同咖啡、服务费,4个人的消费竟然高达1200元,使我大为看不懂啦。回家路上,玉珍说:“服务小姐说,这还是优惠价呢!”真不知道如果不优惠,该付多少?

坐在希尔顿、波特曼这种高消费的地方,约二三知己,喝喝咖啡,进午餐或晚餐,其实在于感受高贵典雅的环境氛围,若说真正的口味,那恐怕还及不上小绍兴、老半斋、西湖饭店哩。

但愿这只是我的个人感受,痴人说梦。然而无论如何,我和玉珍对于王先生、郑先生的心意,是怀着一份深深的感激的。

占尽风光肯德基

肯德基发展得真快，没几年工夫，就在上海各地，乃至全国大多数省市，都有了肯德基的踪影。

肯德基在美国算大众快餐，专打鸡的牌子，公园里到处都有，听人说生意并不怎么，可是一到中国来，生意就红火。几年前，离我家不远的中山公园前门西首，就开出了一家门面开阔、干净亮丽的肯德基。一次我和玉珍在外晚了，来不及回家做饭，便踏进肯德基，品尝一下肯德基快餐的风味。玉珍排队，我找座位，一会儿玉珍端着盘子，买好炸鸡等来到座位。盘里放着汉堡包、炸鸡腿、炸鸡翅等，还有蔬菜色拉和盒装冰淇淋。汉堡包当中夹着炸鸡胸、生菜、奶酪，再加一小杯蔬菜色拉、冰淇淋，就已经吃饱。

按照中国人的传统习惯，鸡翅鸡腿是活肉，鸡胸吃上去渣叽叽的，哪有腿翅来得入味？所以我对汉堡包夹炸鸡胸并无好感，倒是对于肯德基的鸡翅鸡腿，或辣或不辣，有着较多青睐。

毕竟与西洋快餐缘分不足，以后有好长一个时期，没踏进过肯德基的门槛，尽管肯德基门面亮丽，红白蓝三色特征鲜明，肯德基爷爷的标志和造像面目和善，表情慈祥。

然而，缘还是有的，在缘分到来的时候，你是无论如何也挣脱不开的。今年春节，我和玉珍年初一下午去苏州扫墓，火车开到苏州已是傍

晚,但见街上店面冷落,没处吃饭。等我们两人摸到观前街一家旅店住下,已经是满街漆黑,灯火寥落,全无往日玄妙观门口的热闹熙攘景象,到底是吴郡古都,百姓们仍保持着那种春节狠狠休息,再不开张的旧观念,所以除了星星点点的个体饮食摊,竟找不到一家干净饭店可供进食。个体摊贩的馄饨面条粢饭豆浆都有,只是担心卫生问题,不敢贸然问津。正在搔首踟蹰之际,忽见边上门面亮堂,墙上红红白白,原来是在无意中摸到肯德基边上来了。这时再不犹豫,便和玉珍推门进店,服务员态度和蔼,热情介绍,看得出是受过专门培训的。

依旧是我挑位子,玉珍端盘买单。这回是辣鸡翅、炸鸡腿、圆面包、蔬菜色拉,再加巧克力圣代。原先扁圆盒装的清冰淇淋不知从什么时候起,已经被巧克力圣代所取代。大年初一晚上吃简单的肯德基,虽然并不习惯,并且天冷屋大,里面空空荡荡的没几个食客,直吃得我们浑身发冷,然而还是肯德基爷爷帮我们解决了这顿大年初一的晚餐,所以我对此不觉萌生了一丝感激之情。

对肯德基真正有了好感还是今年春天的事。一次我和玉珍在电影院看4点钟那场电影,散场时天已黑了下来。经我提议还是去吃肯德基,玉珍想省钱吃得简单点,可是最后还是依了我。虽然在中山公园东首也开出了举世闻名的麦当劳快餐,但我似乎更钟情于肯德基。坐定之后,鉴于近年来胃口越来越小,于是在总统套餐、三块鸡套餐、二块鸡套餐、汉堡包、炸鸡翅、炸鸡腿、炸土豆条、蔬菜色拉、巧克力圣代、果珍、可乐、红茶等好多品种里,由玉珍买来汉堡包、蔬菜色拉、巧克力圣代,一人一套。然后坐下来,对面而食。

坐在亮洁的店堂里,我把汉堡包里的那块炸鸡胸拿出来单独吃,把汉堡包里的奶酪蔬菜夹在面包里啃,然后边吃蔬菜色拉,边尝巧克力圣代。巧克力圣代其实就是在清冰淇淋上面加了点巧克力,作为调味调色,丰富吃的情趣。汉堡包9.50元一只,蔬菜色拉2元钱一小杯,巧克

力圣代 6 元。玉珍胃口小,汉堡包才吃了一半,就说吃饱了。我起先以为一只汉堡包不够吃,不料吃下来,那块鸡胸肉竟出乎意料的鲜嫩、美味,妙不可言,由于鸡胸肉好大,所以加上面包,也已经感到吃饱了。

在激烈的市场竞争中,有一段时期还有什么荣华鸡等拔地而起,一度市面做得很大,几乎有挤垮肯德基之势。可是,不知是缺乏宣传后劲,还是什么其他原因,眼下依然数肯德基占尽风光。我想,天底下任何事物的成功,都有它一定的内在和外在的原因,或者说是条件。从肯德基的成功中,我们是否也可找出点什么值得借鉴的东西来呢?



素斋面点



素斋龙头功德林

与俞莹、明杰兄从希尔顿看博达 1998 年秋季艺术品拍卖展出来，已经过 12 点半，去静安寺一看，不知是寺庙扩建不开张呢，还是已经过了进斋的时间，看门老先生说是素斋部没有饭菜供应，于是我提议，驱车去上海美术馆对面坐南朝北，位于南京西路 445 号的功德林蔬食处进斋，因为上海美术馆正在展出上海拍卖行的书画拍品和红木、邮品，斋后去参观，也是一种方便。

在功德林底楼挑个靠窗位子坐定下来，服务员上前倒茶，同时送上菜单让我们点菜。我对素斋，感到随便吃什么都好，于是便由俞莹兄点菜，俞莹征求大家意见，商量下来一人吃一碗面，再点几只素菜。明杰要吃炒面，便让服务员开单先来三份炒面，然后俞莹要点清炖冬瓜汤，服务员介绍三鲜鱼圆汤，那就三鲜鱼圆汤吧。接下来俞兄又点了功德林火腿、五香烤麸，明杰说要三鲜面筋，于是又点了三鲜面筋，结果是三菜一汤，每人一份炒面，可谓恰到好处。

送上来的功德林火腿酱色沉沉，薄片切得非常整齐，夹起一块尝鲜，顿觉鲜香四溢，细软里嚼出韧性。据说功德林做这道菜，要加冬菇汤、酱油、黄酒、姜末、味精、白糖、五香粉等多种佐料，做时先把佐料烧开，接着又把豆腐衣撕碎，放进烧开的佐料里浸透，然后端锅离火。待汤稍冷，再把撕碎的豆腐衣揉揉搓搓，让汤汁全被豆腐衣吸进，然后再

用麻油拌。这一步做好后,再用白净粗布,把豆腐衣卷成约 12.5 厘米长、直径 6 厘米左右的圆柱形,外面用纱线扎紧。最后上笼用旺火蒸 2 个钟头,然后取出待冷,冷却后就可以去掉包布,切片上桌了。可见小小功德林火腿,确实来之不易。

与功德林火腿一样,五香烤麸也是功德林享有盛名的招牌菜。端上来的功德林烤麸比栗黄色稍深,滋味甜咸适中,幽香隐隐,并且有一种软而耐咬的风味,使人爱不忍释。做这道菜一是烤麸自制,二是佐料考究,三是炸脆后再煮,程序一道又一道,层层递进,最后方才装盘上桌。整个制作过程,原也是半点马虎不得。譬如加进撕碎面筋里的佐料,就有鲜汤、黄酒、酱油、白糖、味精、生姜、桂皮、茴香、熟花生油等等,至于什么先加,什么后放,也都有一番讲究,从而形成学问,让厨房大师一显身手。

不久上三鲜面筋,热腾腾的红烧三鲜面筋,内有香菇、冬笋,味道浓郁鲜美,老少咸宜。还有三鲜鱼圆汤,又叫一品鱼圆汤。汤里醒眼的青青菜叶,小小冬菇,映衬着洁白的鱼圆,真是青青白白,未曾品尝,就先饱了眼福。听说一品鱼圆汤也是功德林的特色汤菜,所以服务员才特地向我们推荐。舀进小碗里的洁白鱼圆,清嫩之极,一碰便碎,滋味淡雅。原来鱼圆要用上等绿豆粉加牛奶,再加精盐、味精一起烧,直到稠浓,然后再倒进汤碗反复打透,最后才用调羹舀起,做成鱼圆后放进凉水浸凉待用。可见工艺十分细致。

从菜单上看,功德林的名牌素菜,还有荷花鸡片、醋溜鳊鱼、糖醋黄鱼、鲫鱼冬笋、茄汁鱼片、三鲜鱼肚、三鲜海参、清炒虾仁、罗汉全斋、炒蟹粉、炒鳝丝、炒腰花、咕佬肉等等。可惜为了招徕顾客,素菜写着荤菜名称,我等想要一一弄清,若非全都品尝一回,也得找本菜谱,细细研究一番不可。

功德林蔬食处初创于 1922 年,择地在上海北京东路贵州路口。斋馆老板赵云韶,原是杭州城隍山常寂寺讲经大和尚维均法师的徒弟。

当年，维均法师听说上海滩佛教信徒如云，却没有一家正宗的素斋菜馆，于是便让精于素斋的赵云韶，来上海操办素斋馆。在上海，赵云韶先后结识了上海南洋兄弟公司的经理，以及宝鸡照相馆老板等人，于是筹集资金，择地经营，并取佛经中“功德”一词作为店名。1932年，功德林蔬食处由北京东路搬迁到国际饭店西面黄河路43号，规模有了扩大，供应的菜肴品种也由原来的十几种，扩大到了300多种，此外还有净素面点、高级素筵等等，真可应了一句“丰俭随意”。

关于赵云韶开办功德林，以及由功德林为龙头所带起的上海滩素食风气，在钱化佛口述、郑逸梅执笔的《三十年来之上海》一书中，有一篇名叫《饭会和粥会》的文章，对此有所述及，足可引为素食文化的谈助。

近年来，由于市政建设需要，功德林再次搬迁至西邻成都路的南京西路新址。平时我去上海美术馆看展，要是碰到中午就餐，往往是往功德林一坐，叫一碗什锦素面，或者是什锦煨面什么的，就肚皮饱饱的了，吃得真是实惠且又舒服。要是兴致来时，还往往花10元钱，买一盒烤麸素鸡素鸭之类的熟菜回来，与家人共享。所谓素鸡，就是功德林火腿，一菜两名，叫惯了也就众所熟知了。

品素春风得月楼

上海滩上吃素有名的地方，除了玉佛寺、静安寺、龙华寺，还有觉林、功德林等，想不到这次与信伟老弟在豫园商场天裕楼看书画拍品，竟意外地在附近春风得月楼美美地进了一顿素净午斋。原来是华宝楼曹友顺老总注重友情，见我们双双看完拍品，正好是中午时分，便约请我们去边上的得月楼进餐。

在得月楼挑个座位，为了节省时间，我们要求老曹一切从简只要弄碗素面，饱饱肚皮就可以了。曹总哪里肯听？在服务员送来的菜单上一连点了几道，我们再三劝阻，最后还是点了每人一碗三丝素面，外加四道小菜，方才作罢。

服务员倒茶，我们品茗聊天。那天是星期天，楼上吃客寥寥，只知道城隍庙平时人山人海，不知道这儿为何门庭冷落。要是从个性讲，我倒是偏爱清静的，这样进斋聊天，更见雅趣。

不久上菜，第一道是清炒“腰花”，腰花上面花着刀工，非但外形逼真，并且吃口在清嫩里带着一丝微微的咬劲，也和平时吃腰花的口感妙相吻合，真是绝了。只可惜腰花稍许带辣，隐约可见盘里星星点点红辣椒的碎片。然而也正因为这样稍许一辣，反倒被辣出了点在寺庙吃不到的别样风味。“腰花”的原料自然是魔芋了。我曾经做过近 20 年的中医，知道魔芋抗癌，自然是美味保健，一举两得。

第二道是白果山珍。当时不知山珍为何物，吃在嘴里韧韧的，后来问服务员，才知道“山珍”这玩意儿。山珍吃上去很有点像木耳的近根处，口感稍显爽脆，大概平时去素菜馆进素斋，吃到类似白木耳又非白木耳的东西，就是这山珍了。山珍被烧成淡酱色，不知本色如何？菜中的白果，粒粒分明，颗颗饱满，白玉里泛出青光，青玉里泛出白光，看上去青青白白，悦目怡心，送进嘴里，香糯四溢，可见用料是经过精心挑选的。

第三道是菜心口蘑大炒。整只口蘑两边压平，连着嫩蒂一起，褐白花纹，看上去真有点像花菇，然而却菌香浓郁，滋味更是鲜美。因为不知这尤物出在何处，一问之下，服务员告知出在张家港。张家港怎会出这玩意儿？当时心里嘀咕，回家找《中国烹饪辞典》一查，原来出在张家口。张家港和张家口一字之差，一在江南，一在塞北，真是“差之毫厘，谬以千里”了。书里指出，口蘑是我国著名野生食菌，向有“草原名珠”之称，其中又以庙中、庙大、珍珠三个品种为珍。产地张家口有口蘑宴，饱了当地老乡和出差到此有缘者的口福。

最后一道是松鼠黄鱼。酱色的豆腐衣里包着馅料，饱饱的一段，上面浇上胡萝卜、豌豆等糖醋浇头，这外形就酷似鱼了。可是由于豆腐衣卷长长的一条，没有被切成一段一段，所以吃起来有一种难以分割的窘境，真希望今后能够加以改进，方便食客。

品到一半，服务员端上三丝素面：香菇丝、胡萝卜丝、绿豆芽丝。席间曹总介绍：“这面选用定制的小阔面，汤不糊，有咬劲。”我们一尝，果然如此。等到汤面吃完，桌上还有余菜，信伟说：“浪费了不好。”于是大家一起努力加餐，口福美美，肚皮饱饱。平生吃素，这真是足以令人难忘的一次。

吃后结账，近300元。当时心想，怎么这样贵？但又情怯怯不好意思动问，最后还是信伟开口：“这几只菜怎么定价？”曹总答道：“清炒腰

花 45 元,松鼠黄鱼 45 元,白果山珍 60 元,菜心口蘑 70 元。”想来三丝素面,大概至少也得 20 元一碗。由此忽然悟到,春风得月楼菜肴虽美,但价钱却实在贵得有点离谱,这大概就是春风得月楼何以吃客寥寥、门庭冷落的原因吧?

物美还要价廉,这样才能近悦远来,招徕更多的食客,这绝对是一条经过实践检验的市场经济的铁律。



沪上觉林蔬食处

坐落在山西南路 17 号的觉林蔬食处我曾经去过两次，一次与罗伟国兄在底楼就餐，一次与俞莹兄上二楼高谈。

感觉中觉林蔬食处的素菜，做得非常精致可口。不管是冷盆素鸡、素鸭，还是热炒清炒鱼片、时鲜炒蔬，还是荠菜豆腐羹、鸳鸯莼菜汤，都有一种细腻鲜洁、干净爽口的雅趣，使人吃过之后抹抹嘴巴，生出一种人与蔬菜俱清的感觉。

觉林的素鸡，采用浙江富阳的上等豆腐衣，叠紧后拌上桂皮、茴香、葱花、麻油等佐料，放进大锅蒸透，然后切成条块，看上去金黄亮泽，吃口爽且清鲜，让人叫绝。再有清炒鱼片，把上好的猴头菇和香菌切片，然后加进青椒、笋片，放锅里一起烹炒。炒好后起出上桌，那股送进嘴里的感觉，既滑嫩，又清爽，当然是觉林的招牌菜了。又如荠菜豆腐羹，那羹色既青且白，品位高洁，自然是未曾尝鲜，就已经先是饱了眼福，清了神思。

还有觉林的点心，不管是素交面，还是素菜包，都做得水平一流，引人食欲。素菜包尝了一只，素交面因为吃了点菜，没本事再吃，就只有等到以后有机会再品尝了。听说每到中秋佳节，觉林还自制净素月饼，在上海滩每年一次的月饼大战中，亮出了自己的品牌。

“觉林蔬食处”的招牌，出于赵朴初先生的手笔。在店堂里，还有赵

朴初的题词：“行素养怡，妙在味外，饭蔬饮水，乐在其中。”这就在吃的同时，给添上了一重浓浓的文化氛围。

觉林初创于 1987 年元旦，至今才十余年，可谓牌子不老，后来居上。由于十余年来名声渐渐远播，非但吸引了不少本地和国内吃客，而且还吸引了外国客人。在这些光顾者里，不乏佛教界的朋友和信众，以及素食主义者，觉林从而成为佛门居士乐于一到的美食林。



中秋吃素玉佛寺

玉佛寺素斋有缘尝了几次，今年有两次，一次由佛寺代理方丈觉醒陪同，俞莹等兄一起在座；另一次就是最近举办的“迎中秋造福田”书画会。这次书画会聘请沪上书画名家如曹简楼、乔木、郁文华、唐逸览、高式熊、龚继先，以及香港女画家赵海天等出席，到会的还有胡绳梁、储有明、潘真等记者。书画会赈灾书画捐赠仪式由《新民晚报》王金海主持，觉醒法师颁发功德证书。会后在楼上斋厅聚餐，我和乐震文、陆志文、韩峰、陈谷长、叶雄、林圣良等共桌品尝时鲜佳蔬、琳琅斋菜，也是一种吃福。

素斋上桌，按例先上素鸡、素鸭、烤麸、鞭笋、花生、素火腿肠、蒜泥黄瓜、蓬蒿菜末等八冷盆，然后是八炒菜，再有点心和汤。冷盆中蓬蒿菜末，我倒是第一次品尝。碧绿生青的蓬蒿菜被烫熟绞去汁水后切成末状，一种淡淡且又凉爽的幽香，盈满了品尝者的齿颊，使人人为之心神一爽。

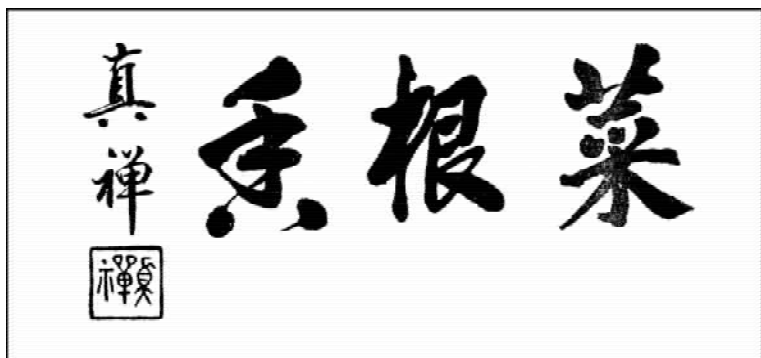
炒菜是西芹炒百合、仿咕咾肉、香芋冬瓜、豌豆苗草菇、素炒蟹粉等，小菜上了一只，又上一只。席上的那盘西芹炒百合，还加进了板栗片、嫩菱片，吃来丰富多彩，也是一奇。香芋冬瓜，扑克牌大小的一片香芋，夹一片冬瓜，香芋粉糯，上菜时我嫌了一片，不慎嫌碎。倒是陆志文兄，一嫌便是一块。谷长兄见状，便夸陆志文筷功好，谁知定睛一看，却

是嫌了一片冬瓜。原来我和陆兄都是外行,正宗吃法应该是一片香芋一片冬瓜,夹在一起嫌来品尝,才能冬瓜香芋,香芋冬瓜,彼此借光,促进口味,提高吃的情趣。这不禁使我想到今年暑假在柳州鱼峰宾馆吃荔浦芋扣肉,一片荔浦芋伴一片扣肉的妙味。要是分开来尝,便减特色。我们中华民族,历来是个讲究饮食文化的民族,而对于吃,我又是逢场而吃、遇缘而吃的十足外行,因此常闹笑话,然而也就在这种笑话中,日长时久积累下来,渐渐便增长了对于吃的知识。天下无难事,只怕有心人。虽然我这个有心人分一片心在饮食上,但比起颜回的一簞食、一瓢饮来,简直是胸无大志,惭愧煞人,然而也因了这份生心,便有好多比我还外行的外行,误认了我是美食家,这真是一件由误会而产生的有趣事。

在上海玉佛寺、龙华寺、静安寺、圆明讲堂、沉香阁等佛寺中,玉佛寺的素斋,以其精工细作的江南寺院风味菜而闻名中外。近年来,玉佛寺在传统基础上,开创了不少具有特色风味的菜肴,譬如雀巢双味、佛门四宝、青山藏宝、扇面白玉等等。其中佛门四宝,选用草菇、莲子、银杏、胡萝卜,进行精心烹调,上桌后的佛门四宝,色彩黑白黄红,彼此映照,并在盘底另用鲜嫩绿蔬,拼制成一个卍字形状,妙寓吉祥如意、万德会集的雅意。

佛门素斋,还有一种按照鸡鸭鱼肉等荤菜来进行仿形仿味的制作。对于这种仿形仿味的妙制,玉佛寺的纸包虾仁、金玉满堂、香酥全鸭等等,真堪让人绝倒。所谓金玉满堂,其实就是素炒蟹粉,端上来的素炒蟹粉黄与白彼此融会相映,滑嫩可口,鲜爽无比,做工真是绝妙。又如纸包虾仁,采用魔芋粉或者是新鲜荸荠,做成虾仁形状,然后挂糊入油,氽熟撩出,再用食用塑料纸包扎好,就可以装盘上桌了。端上来的纸包虾仁色泽白嫩微黄,盘底垫上新鲜时蔬,那色彩的清新爽目,让进餐者未曾尝味,就先已饱了眼福。

除菜肴之外，玉佛寺的点心也让人馋嘴，如蔬菜包、八仙寿桃、翡翠烧卖、桂花糖藕、净素月饼，都很出名。我们这次书画会正好时值中秋，寺方送我们每人月饼两盒，我便从苔条、豆沙、五仁、百果、黑洋酥等月饼中，一只只尝了开来，果然口感细腻，妙在并不太甜，这就符合了当前清淡口味的潮流，否则糖油太多，便成下格。当今因为物资丰富人们好东西吃得多了，不比“文革”中百物紧缺，勒紧裤带，所以吃刁嘴巴，要众人说一声好，便显得并不那么容易。



玉佛寺已故方丈真禅题词

难忘素斋静安寺

1997年10月23日，静安寺举行建寺1750周年隆重庆典。中午，佛寺设素斋招待，与会贵宾多达千人，盛况空前。

我被李中流先生引到第二桌就座。正中第一桌近在边上，德悟长老居中，边上坐着诸山长老和有关领导等。我们一桌坐着静安寺监院圣怀等。冷盆是芹菜干丝、腰果、素鸡、素鸭等，干净入味，在彼此碰杯中随便取用。佛寺也有碰杯？原来碰的不是酒，而是雪碧、可乐，便自然增添了不少喜庆气氛。

最妙的是我们边进餐，边有佛教音乐幽幽扬扬，大助餐兴。由于贵宾如云，因此分两批进斋，第一批50多桌，接下来是第二批，厨师之忙，由此可知。然而令人惊奇的却是小菜一道一道，道道精佳，道道入味，在我所有进食的佛寺素斋中，扳起指头计算下来，怕要与南通广教寺素斋并列第一，甚或过之了。

小菜一道一道，每桌边上还站着一位服务员为大家分菜。服务员温和热情，有时还会给你解释菜的妙处。据说，这批训练有素的服务员来自龙华宾馆，考虑到这里大办盛筵，人手不够，所以转借一天。

不久端上一菜，草菇夏威夷果。服务员轮流分菜，乍尝之下，草菇清香，夏威夷果爽脆，两样东西做在一起，稍许勾点儿芡，芡里再加美妙的调味，便让人吃得犹如在品天厨八珍，心里暗暗称妙。

又有清炒翡翠白果，满满的一盘。服务员舀进各人盘里，一颗颗犹如绿玉般晶莹透亮，嚼进嘴里，滋味不浓不淡，稍见咬劲，一股新鲜白果的特有清香，盈溢齿颊。服务员笑脸盈盈：“这次用的白果，选料上佳，大家多吃一点。”于是一颗一颗，认认真真用心品味，每一颗都品出滋味，每一颗都不轻易放过，要是像猪八戒吃人参果那样，那就辜负了好厨师，辜负了好佐料，辜负了服务员了。

奶油蘑菇菜心也烧得浓浓的，滋味着实不错。这种烧法是引进西菜馆的长处，为我所用，遂使纯粹中菜更显丰富。联想到刚才冷菜中美味的奶油蔬菜色拉，如今的佛寺素食，真是多姿多彩，今非昔比了。

让人感兴趣的是佛寺素斋改革，如在三丝黄卷的勾芡里，掺进了一点点，真的是一点点的咖喱粉。三丝黄卷里面包着绿豆芽丝、胡萝卜丝、香菇丝，由于黄卷纯用豆腐皮包卷而成，故而在咖喱粉的作用下，便显得黄灿灿的，只只精神饱满，勾人食欲了。原来佛门戒吃葱蒜辣椒等刺激品，现在大胆引进，可谓突破。不过，当服务员向同桌那两位老比丘劝餐时，那两位出家人虽然满面笑容，答谢服务员盛情，但无论如何也不肯品尝一块。由此我看到了新旧两种观念在素斋上的交锋和包容，一方面是自己坚决不吃，一方面又容忍小比丘和客人们吃。这种观念，较之过去认为自己不接受的，也不容别人接受，无疑是大大向前迈了一步。世界是多元的，还是彼此包容为好。

“宫保鸡丁”也是一道辣菜，腰果、菇类再加少许辣椒做成的这道菜，看上去真还有点儿像鸡丁呢。又是服务员热情分菜，热情劝吃，又是老比丘笑容可掬，坚决不接受，可是年轻的监院圣怀却通融得很，少许进食一点，想来也是不碍菩提嘛。

吃面大王沧浪亭

沧浪亭 3 个行书金字招牌，写得真是舒服潇洒，一看边上落款，原来出自钱君匋手笔，怪不得耐人寻味，经得起欣赏。

在上海滩众多面馆里，沧浪亭的牌子可谓是响了又响。以往，我曾经好几次打算上沧浪亭吃面，却终于因为工作太忙，觉得特意跑大老远去吃碗面，在时间上太浪费而一再作罢。一次午后与建华上淮海路图书城，沧浪亭就在边上 689 号，因为刚在文庙路吃过猪油菜饭和双档而只好望店兴叹了好一会。也是合该有缘，今年元月 13 日晚上，正文兄说是他生日，邀我们上沧浪亭吃面。好朋友的长寿面岂有不吃之理？而所定面馆又是平时心仪已久、却因种种原因未曾一尝的名牌面馆，正是喜何如之！

在沧浪亭面馆团团围了一大桌，席上除了曹正文、张洁、我和玉珍，还有珠海出版社罗立群先生，做美容的叶子小姐，上海星威空调器有限公司严德仁副总经理，上海莱士服饰制衣厂卞煦平厂长母女，以及正文兄好友如火俊、戴小姐等多人。不久上菜，油爆虾、熏鱼、风鸡、酱鸭、小白豆腐干等八碟，要了一瓶古越龙山陈年黄酒，大家便兴高采烈地在祝寿声中碰杯吃了开来。刚吃了几口，服务员小姐让大家点面，叶子点罗汉上素面，罗立群点鳝丝面，火俊点葱油拌面，我点糟香焖肉面，玉珍点面筋面，糟香焖肉面每碗 12 元，面筋面 6 元，也不知其他各位点了什么面。反正是正文兄关照，大家各点自己喜欢的吃，吃个尽欢方休。

吃了不久,小姐开始陆续上热菜,先来一只清炒虾仁,接下来是清炒腰片,还有糟香焖肉、罗汉上素,最后上松鼠鳜鱼。松鼠鳜鱼色泽亮丽,尝一口,松脆喷香,直吃得人满嘴清鲜。

到沧浪亭来最主要的当然是吃面。吃沧浪亭的面,喝一口浓浓的鲜汤,汤不知是用肉骨还是鱼汤熬成,其鲜无比,直透周身毛窍。再尝一筷碗里的长寿面,但觉面条细细韧韧,大有咬劲,果真是汤鲜面美,再加上糟香焖肉透出来的一种特殊雅香,我心里便暗暗赞一句:“果然名不虚传。”

席间,正文兄说,他小时候在苏州沧浪亭面馆吃面,那印象一直深印脑际。还在建国以前,沧浪亭就进军上海滩,正文兄又说:“我小时候记得沧浪亭开在淮海路重庆路,现在的地址是后来才搬来的。沧浪亭的面条,是面馆老师傅自己做的。这种面条浸在汤里,不会涨开来。”由于每人面前都有一大碗面,而我又不是鲁智深,玉珍也不是孙二娘,加上菜肴丰富,所以吃吃歇歇,碗里还剩下好多面条,浸在汤里。听他说到这里,玉珍不禁朝大海碗里瞧:细细的面条浸在汤里好一会儿,依旧不涨不糊,面形秀美,她这才打心底里服了。

尝味未已,高谈转清。这时我见满桌的菜肴和汤面的浇头,除了松鼠鳜鱼,其他大多一致,不禁说道:“我发现这里上的菜肴,就是面的浇头。早知如此,我们应该上几碗光面,不就都有了浇头?”大家听我一说,无不点头称是。

席间,沧浪亭总经理虞建骅来看望过我们。虞先生瘦长个子,精神神情,一看就是一位生意场上的好手。正文兄道:“虞先生是我的好朋友,大家今后有事找他好了。”虞先生见正文兄介绍,便一边笑说请大家多多关照,一边拿出名片分发给大家,并说:“今后有事可来找我,大家不要客气。”由于席间经理先生亲自到场转了一圈,于是大家的吃兴和谈兴,就更浓了。

吴越人家尝好面

从黄浦拍卖行出来，去福州路黄浦图书馆看上海拍卖行拍品展，《上海金融报》的俞莹提议，由他请客去黄浦图书馆斜对面的吴越人家吃面。上海的品牌面馆不少，现在时兴大碗面，吴越人家是新冒出来的一家，听俞莹介绍，近来吴越人家在上海竟一连开了 20 来家连锁店。福州路上的那家便是其中之一。

福州路的吴越人家门面不大，有楼上楼下。我们上楼，由俞兄挑个位子坐下。俞兄说这儿的醇香肉排面是店里特色，我初来乍到，一无所知，便由俞兄一手包办，各人来一碗醇香肉排面，再一人来一客香菇面筋。

也许时间尚早，食客寥寥，我便欣赏起面店的环境来。面店虽然看上去小了一点，可装饰古雅，墙上还挂着“霜气横秋”横幅书法镜框，一看落款“静远”，便知是史浩所写。当年史浩还在中学读书，后来进中药制药三厂当学徒，也是“文化大革命”作的孽，遂使公子王孙落魄江湖。史浩是史量才的孙子，“文革”中曾经跟我学习书法，那时他叫我为他取个字号，我想了一想，在当时的艰难环境下，何不“宁静而致远”，把目光放得远一点呢，于是便为他取字号为“静远”，记得后来还请钱君匋为他刻过“静远”印章呢。吃面赏字，增加文化品位。史浩年龄不大，现在也只 40 来岁，但“霜气横秋”这 4 个字，却被他写得老到非凡，看不出是

他这个年龄所写。楼上靠里面的墙上，还有一幅“吴越人家”，也是横幅，字迹看上去有点别扭，俞兄认为此横幅明显不及“霜气横秋”，一看落款，原来明明白白写上了“史浩左笔”。当年高南园、费新我左手写字，是因为病废没法，现在史浩年轻力壮，右手无疾，却偏偏要使用左手写字，就显得有点做作了。

赏字闲话，不一会儿，服务员上面条。吴越人家的服务员多为中年女性，半老徐娘，穿青花布衫，也是一景。面放在好大好大的山海碗里，汤清面细。尝一口，果然滋味清鲜，细而不糊。俞兄说，店里的面由老师傅自己来做，所以吃口要比市场上出售的好。吃一口面，然后吃盘里的浇头，每人2小盘，醇香肉排是生菜垫底，肉排方方厚厚的三块，上粘芝麻，撩起品尝，肥瘦适中，香郁味浓，大快朵颐，还有香菇面筋，也烹调得清鲜入味，妙不可言。

吃了一会，对面方桌边上来了两个女孩，一个要辣肉面，一个要扁尖肉丝面。一会儿端来面条，也是一人一大碗，面虽不多，汤却大得吓人，真是姑娘家到这里，也要放开肚皮，舍不得浪费如此好的面汤。

吃了一半，俞莹介绍，这里不但有面，还有馄饨和时令佳肴，也可以点菜。听俞兄这么一介绍，我顺手拿起桌上的菜单，见有虾仁蟹肉面38元，生爆鳝背面16元，八宝辣酱面12元，葱油汤馄饨5元，XO酱拌馄饨5.80元……本馆特色菜：虾子大乌参200元，生炒甲鱼170元，溜黄肉蟹160元，清炒河虾仁小盘80元、中盘120元，明虾每只30元，虎火、火夹、松鼠鲈鱼每客80元……店虽小，花头倒也蛮透。

等到吃完，已经中午时分，这时店堂里渐渐坐满了人，有的甚至站在边上等座位。店堂楼梯狭小，仅容一人上下，我们刚要下楼，便见服务员托着一个大大的盘子，里面放了好几碗各式汤面，从楼下走了上

来,于是我们只好让在一边,等服务员上楼后再下去。因思吴越人家既然已经名声在外,吃客日渐增多,这店面的扩大改建,怕早晚是免不了的,或者索性另借大铺面气派经营,那就更来感觉,让吃客在宽敞亮堂的环境中感受中国的面文化,这样既尽情,又尽兴了。



点心好吃王家沙

在我的印象中，上海滩的点心小吃店，有名的主要有王家沙、沈大成、绿波廊、乔家栅、避风塘等，而创立于 1945 年的王家沙则是牌子较老的一个。当年，在南京西路石门路口的王家沙，是因为这里曾经叫过王家库，于是就起了一个王家沙的店名。据说当年开业时，门面仅单开间，由于该店的点心做得好，慕名而来的客人与日俱增，于是店面逐步扩大到三开间，并且楼上楼下，三楼还特辟酒水饭菜、婚庆筵席。

王家沙的老店坐落在南京西路 805 号。近来的一天，我与玉珍下午 4 点多到曹家渡寄完邮件后，随便闲步，忽见万航渡路近镇宁路有一块红底黄字招牌，定睛一看，“王家沙”三个大字赫然在目，心想也是此生有缘、今日有缘，便与玉珍商量后踏进这家新开的分店，吃些点心权充晚餐，也是一种人生风味。

王家沙分店的风格也和老店一样，底楼是点心外卖，有馄饨、汤团、粽子、松糕、八宝饭、鲜肉月饼，乃至蛋挞等西点；二楼则供应点心堂吃；三楼为小菜酒水，尤其以蟹粉菜为特色。看过底楼，乘电梯到二楼，店堂开阔明亮，环境不错。吃什么好呢？结果玉珍买了菜肉馄饨、蟹粉春卷、赤豆羹、黑洋酥汤团。我们边吃边看，见敞开式厨房还供应铁板烧面、二面黄、生煎、锅贴、小笼等等，真是丰富多彩；点心部同时供应卤味、泡菜、海蜇等小碟冷菜，供君佐餐，可惜我和玉珍胃口小小，就只有

看的份了，不比邻座年轻恋人，胃口又好，生煎、小笼、拉糕、馄饨、汤面点了一桌子。回想起我们年轻时感到什么都好吃，可囊中羞涩，现在有能力消费了，但胃口却不行了，令人心羡当年轻人的好福气、好口福。

半个多世纪来，王家沙在点心中打出了“四大名旦”的品牌：豆沙酥饼、蟹粉生煎、鲜肉馄饨、两面黄。豆沙酥饼香酥软糯，蟹粉生煎鲜香诱人，鲜肉馄饨汤清味美，两面黄爽脆鲜亮，引得人食欲如狂。还在上世纪时，日本电视台为拍摄《上海早上》，就专程前来，对王家沙进行了专题的现场报道。由于王家沙的点心好吃，吸引了许多慕名而来的消费者，要是各位有兴趣的话，不妨趁早一尝。



排骨年糕“鲜得来”

“文革”期间在新乐地段医院做中医，听同事、病人说起南翔小笼、鲜得来排骨年糕、王家沙点心等小吃。“鲜得来”的店名起得很好，既鲜明，又一听记牢，要是评上海滩饮食行业的特色店名，这倒是可以金榜题名的一家。据传鲜得来排骨年糕店，早在 1924 年春就已经开张营业，供应江南特色小吃、传统的排骨年糕了。由于店里制作的排骨年糕讲究特色，遂被附近中法学堂（现光明中学）的师生等一批常客赞誉为“鲜得来”，从此名声四播。

“鲜得来”坐落在西藏南路 177 号，“文革”中我有一次中午外出，路过“鲜得来”，便和食客挤在一条长板凳上，要了一份排骨年糕。每份排骨年糕有一块排骨、二条年糕，但也可以临时加减，譬如食量大的可以要三条年糕，甚至四条，排骨也可以来两块而不是一块。“文革”中囊中羞涩，便要了一份常规的排骨年糕来吃，权当是顿中饭。

“鲜得来”的排骨薄薄嫩嫩，并不太大，炸好后的排骨和小小年糕配在一起，然后在排骨、年糕上面浇上店家特制的甜面酱配料，这就有了与众不同的口味。排骨金黄脆嫩，入口鲜美，年糕细洁软糯，娇小玲珑，把特色猪排和特色年糕、特色调料彼此一配，就成了上海特色名吃。

据说，“鲜得来”的排骨用生粉、鸡蛋挂糊后，要分两次才能氽成，第一次断生，第二次炸脆。店里的年糕也自磨自做，并用水、油、香料烹

制,具有一套独特且又结合传统的工艺。改革开放以来,“鲜得来”的规模有所扩大,已非“文革”中的济济一堂,吃客多时店堂容纳不下,便将长凳木桌摆到马路上来。店里经营的品种,也由原来的单打一排骨年糕,发展到炸里脊、炸鱿鱼等十来个品种。

近年来,随着年岁的增长,我对排骨和年糕已经没有多大的兴趣,所以对于“鲜得来”的感受,也仅仅是“文革”中的一次而已。光阴如箭,转眼间也已经快 30 年了。回忆是美好的,当时坐长板凳和大家挤在一起吃排骨年糕的那份感觉,怕是在亮堂店面、奢华氛围中再也找不回来了。



风味小吃城隍庙

建华、艳汾和孩子于津全家来沪，7月26日星期天吃过早饭，我便与玉珍一起陪建华一家上城隍庙玩。先上沉香阁烧香，再进豫园，然后在人潮如流中折返出来，看景看店，看地下古玩市场，赏明清古色建筑，看看时间已经11点钟，便去华宝楼对面的和丰楼品尝城隍庙风味小吃，权当午餐。因为去年蒋信伟邀我去天裕楼看书画拍品，曾经陪我在这里小吃，留下了丰富多彩、走百家不如尝一家的感觉。

和丰楼底层的店堂宽大，四面柜台上摆满了从炒面、冷面、馄饨、醉鸡爪、炸鸡腿、糟香田螺、南翔小吃、蟹黄汤包、菜肉包、素菜包、炸薯条、豆腐衣包饭，到桂花赤豆甜羹、桂花糖芋艿、四色糕点、细沙条头糕、猪油薄赤糕等各种甜咸点心，供顾客自由选择。我们大家讲好，各人拿一只托盘一路走马灯似的自己挑喜爱的放进盘里，然后从付账处进入座位，由玉珍结账。结果，于津挑了炸鸡腿、炸薯条，建华爱吃甜点，和艳汾各要一碗桂花赤豆甜羹，还有桂花糖芋艿、细沙条头糕等糕点，我和玉珍要了桂花糖芋艿，又挑了糟鸡爪、糟香田螺、南翔小笼等与大家一起分享。这一顿，吃得大家肚皮饱饱，玉珍一算，连几瓶纯水加在一起，才90多元。真是应了一句：风味小吃，价廉物美。

城隍庙的风味小吃，从清朝同治、光绪年间节令性庙市发展到现在，已经有一个半世纪的历史。鼎盛时期，这里供应上海地方风味，以

及各地风味的小吃如宁波猪油汤团等,小吃摊、店多达 100 多家。“文革”后沧桑巨变,百废重兴,城隍庙的风味小吃,又有了进一步的改进和发展。现在,上海老饭店、绿波廊酒楼、南翔馒头店、松云楼、桂花厅、湖滨美食楼、和丰楼、豫新点心店、湖心亭等十来家大饭店、酒楼、点心店,都各自有自己拿手的本地特色菜肴和小吃,供游客们尽情享受。

“文革”前曾和故妻凤妹来这里,凤妹爱吃糟香田螺、小馄饨。后来,我和女儿洪蔚、儿子洪运,还有玉珍也偶来这里,品尝过这里的各式甜咸点心。1996 年秋,洪蔚和女婿老 M 回国探亲,我和玉珍陪游城隍庙,也兴致勃勃地在中午人头济济、客流如潮中品尝了鸡鸭血汤、油豆腐细粉汤、小馄饨、南翔小笼、面筋百页、锅贴、春卷等美味。当时虽然排队,等了好半天才等到座位,可是老 M 还是吃得津津有味,赞不绝口。

我国的饮食文化特别发达,近百年来,海派饮食崛起,在城隍庙里,上海的地方风味小吃又占据了小吃的龙头地位,担当起如中流砥柱的角色。可以说,到上海而不游豫园城隍庙,乃是憾事;到豫园城隍庙而不品尝上海地方特色风味小吃,亦是憾事。如今建华一家来此,虽说在品尝风味小吃上浅尝辄止,但也可以说是没有遗憾了。

春宵小吃松云楼

城隍庙一带旧有三家出名的饭店：老饭店、松云楼、松月楼。三家都是百年老店，老饭店做本帮菜、松月楼供净素斋、松云楼则上海名菜，再加风味小吃。三家各有特色，形成了城隍庙地区老饭店系统一只鼎的三只脚，至于红得发紫的绿波廊，那又是后来的事了，因为绿波廊早先原是茶馆，眼下则锐意进取，后来居上，一跃而成为老城区餐饮业的龙头老大。

闲话搁过，言归松云楼。4月下旬的一个傍晚，春气宜人，美丽的陆洋姑娘来接我们，说是陈瑞金老总请我们上城隍庙松云楼小吃。松云楼坐落在豫园路98号，雕梁画栋，一股古气，我们在二楼的一个包房里坐定，同座的还有其他几个朋友。喝了一会茶后开始上菜，自然是冷盘热菜，从避风塘草虾到清蒸桂鱼，还有新鲜上市的青青嫩嫩的蚕豆豆板，开人胃口。

这次晚宴最主要的特色，便是陈总安排的各式小吃。点心一道一道，先上糖藕、豆沙酥，再上三丝眉毛酥，接下来又是春卷、小笼、香菇菜包、萝卜丝饼、西施猫耳朵、桂花拉糕，最后还有什么金腿小粽、百果酒酿圆子之类的，直吃得人撑破肚皮。

说到小吃，陈总眉开眼笑，如数家珍：“松云楼的风味小吃，算起来总共有300多种。”“哇，这么丰富。”玉珍不禁插嘴。“别的不说，单就大

饼之类,就有 50~60 种,另外还有鸡鸭血汤,也花样百出。平时我们宴请客户,就经常上这儿来。”

松云楼的风味小吃的确做得精良,做得到家。无论糖藕,还是豆沙酥、桂花拉糕,都让久经饭局“沙场”的我辈,吃得细腻回肠,大叫服帖。见我和玉珍吃得开心,陈总自然是高兴。陈总又说:“这里的点心师都是技术一流,别地方做点心,有个二级点心师已经是了不起了,可是这里的二级点心师却很多,可见技术力量的雄厚。”

陈总客气,还另外送我们两盒点心,内装桂花拉糕、香菇菜包、豆沙酥、糖藕、萝卜丝饼,真是情意浓浓,提在手里感到沉甸甸的。

吃完下楼,满商城“量体裁衣”的夜灯,把城隍庙、豫园的古建筑勾勒得轮廓分明,犹如女儿家旗袍、衣裙的镶珠滚边。在淡淡的月光和灯光下,胖胖甜甜的陆洋姑娘边陪我们上车,边告诉我们:“今天陈总特别高兴,平时应酬是苦,可今天是不一样的。”

品尝避风塘小吃

第一次认识避风塘是两年前在银河宾馆，宾馆避风塘的炒蟹，至今记忆犹新。最近，后伟、丽萍夫妇请我们到南京西路上海展览馆附近新开的避风塘小吃，我才真正对避风塘的菜点有了深入的了解。可见人们接触事物，初次印象固然重要，却浮光掠影，若要深入，非二次三次，甚至更多次才行。

上海滩是个海纳百川的地方，什么淮扬菜、潮州菜、广东菜、川菜、京菜，乃至法式、德式、英式、意式西餐，在上海滩应有尽有，而眼下这来自香港的避风塘，要在如此强将林立、老店林立、市场竞争激烈的餐饮世界安营扎寨，并且发展壮大，实非易事，问题的关键，就在于饮食的内质如何了。

顾名思义，避风塘的特色就是虾蟹鱼鲜，还有各种小吃船点。臆想中当年香港，每当落日黄昏，渔船开进塘里避风，挂一盏灯笼，来一盘鱼虾，做几样点心，便美了一天辛苦下来渔民的口福。此后推而广之，塘里渔船连成一片，入夜灯笼四起，部分有生意头脑的渔民们便开始弃渔从商，专门干起了餐饮的活儿，并由此渐渐打出牌子，日子一长，竟至近悦远来，避风塘美食的大名，就此不胫而走，渐渐播了开去。

晚上，南京西路避风塘的座位都很紧张，后伟去了个早，才占着四个座位。我与丽萍、玉珍踏进避风塘，那细细巧巧、竹篱小方桌的风味，

造就了几个朋友聚在一起谈天说地，与那种大圆桌上桌头菜，恰恰形成了两种彼此互异的环境氛围。该店只有底楼，几个转角处高高挂起一盏盏通红通红、上缀黑字的红灯笼。灯笼不大不小，带点狭长，恰与竹枰分隔开来辟成一处处小区，让人仿佛有一种当年在避风塘渔船上就餐的感觉。当然真的避风塘从没去过，自然是来之于想象了。

吃什么呢？丽萍自告奋勇，在“避风塘风味”菜里点了辣椒炒蟹（小辣）、椒盐九肚鱼、银芽炒面；“白灼类”中点了白灼海蜇、白灼生菜；“烧卤类”中点了潮式鹅片。我和玉珍让丽萍少点些菜，丽萍说：“好了好了，就这些，我们再吃点什么点心呢？噢，这里的港式香麻球、香麻叉烧酥，还有迷你千层糕，倒是蛮不错的，就各点一客吧，每道点心送上来都有精精致致的三只。”一旁小姐等丽萍点完，单子也就同时开好了。

与启伟、丽萍会在一起喝茶、聊天，照例又让能言善谈的丽萍唱了主角。不久上菜，又上点心，启伟说：“银芽炒面很好吃。”一见是银芽炒面，自然是入口喷香松脆的了。最让人感兴趣的是椒盐九肚鱼，一条条小小的，食指般长短肥瘦，但洗净内脏，看上去鱼肉洁白细嫩，搽一条吃在嘴里香香软软，真是柔若无骨，别是一种感受。

问小姐要来一份避风塘小吃的菜单，一看，真还密密麻麻，不下100来个品种，大致分为避风塘风味、烧卤类、点心类、面粥类等好几个块面。譬如烧卤类，就有吊烧琵琶鹅、潮式鹅片、潮式鹅头、潮式鹅掌、潮式鹅翼、潮式鹅肫肝、潮式猪大肠、潮式猪耳、潮式豆腐蛋、白云凤爪等，虽然以鹅为主，却也品种多样，分得详细。又譬如点心一类，内分煎炸、蒸点、甜点三种，甜点之下，又有鲜奶椰汁糕、南国红豆糕、香芒冻布丁、龟苓膏、芝麻糊、红豆沙、海带绿豆沙、莲子百合等等，真是有你选择的了，只怕是肚皮太小，这也要吃，那也想尝，不知不觉让你多费了脑筋。

近年来，避风塘美食公司好像搞大了，除了南京西路展览馆店，还

有长乐路锦江店、打浦路金玉兰店、虹口店等多家分店。

眼下,上海滩餐饮业潮涨潮落,先是风行广帮菜,后来又看好川菜,接下来又一度兴起海派菜、家常菜,至今又大兴特兴杭州菜,至于避风塘小吃,在上海滩餐饮大战风起云涌、此落彼起的情况下到底能够生存多久,这又要看它的品牌、特色和服务了。



特色小吃上青浦

今年上海旅游节，青浦朱家角弘艺馆两次邀我展示书法和文字著作，并游览明清一条街，因此得以两次在青浦就餐。一次谢天祥兄作东，晚上在青浦老地方食府设宴，另一次由褚大为请客，中午借座在朱家角放生桥酒楼进餐，得以饱尝了水乡的风味菜。

在青浦就餐，水产特别新鲜，周边湖泊河道纵横，水产都是刚出水的鱼鳖虾蟹。上海吃毛蟹年糕，毛蟹小得可怜，可老地方食府的毛蟹年糕，毛蟹只只饱满肥大，足以抵得上深秋上市的大闸蟹。我平生不爱吃毛蟹年糕，因为毛蟹小小，吃不到肉，徒增麻烦，可是自从品尝了老地方食府的毛蟹年糕，使我对近年趋热的毛蟹年糕，顿时刮目相看，可见同样是一种东西，最要讲究精品意识，这精品和不精品，确实是大不一样。

青浦水产品除了毛蟹、大闸蟹，还有甲鱼、柴虾、塘鳢鱼、白水鱼、河鲫鱼、鳊鱼等，一年四季，吃个天欢地喜，乐不思蜀。

青浦不仅有刚出水的鱼鳖虾蟹，还有鲜藕、嫩菱、荸荠、芦笋、茭白、莼菜等水生果菜。一碗青青芦笋尖，直吃得人眼目清凉、齿颊清凉、心胸清凉、肠胃清凉，犹如清凉世界中人。还有嫩菱毛豆，那出水嫩菱的芳美，带着点似有若无的涩味和盈满口齿的清气，这种返朴归真的佳蔬，真让美食家在遍尝海鲜油腻后大叫奇绝。

除鱼鳖虾蟹、菱藕茭菰之外，青浦的地方特色名吃，还有熏鳊四、商

榻扎肉,以及金泽状元糕、赵瑞生香干、熏青豆等等。在老地方食府餐毕后,谢天祥兄还热情地让我们带回练塘熏癞四,大为兄的儿子一看便叫:“青蛙。”天祥说,这不是青蛙,是癞蛤蟆。癞蛤蟆与青蛙外形相似,但青蛙皮色青青,癞蛤蟆则皮色灰赭,外形有点吓人,但经熏制,吃口却绝对的佳妙,令人啧啧称奇。《神农本草经》说:“(蛤蟆)主邪气,破症坚血,痈肿阴疮。服之不患热病。”可见美味之外,还对人体有着清凉的作用。

商榻扎肉与熏癞四一样,也是我平生第一次尝新。在朱家角放生桥酒楼,端上来的扎肉,外面用箬壳包扎,清香溢鼻。大为见上了扎肉,大叫一人一块。见大家用筷夹肉,我也随着众人夹过一块,解开箬绳后,顿见一块大大的五花肉。眼下人民生活改善,平时不乏鱼肉虾蟹,见此两把重的一大块五花肉,心里不免暗暗犯愁:这么一大块肉怎么吃得下去?然而一尝之下,意外的奇美无比,浓香中带着一股清香,直沁浑身毛孔,不觉一口之后,又尝一口,不几口,竟把偌大的一块五花肉全都吃了下去。这时只听对座大为叫道:“好吃、好吃,过瘾、过瘾。”平生吃肉,尝过东坡肉、粉蒸肉、乳腐肉、万三蹄、枫泾丁蹄等等,不想这次吃商榻扎肉,竟会觉得如此的香美出奇,因思天下美食,也如世间奇花异草,总有赏之不尽、尝之不竭的感慨,这世界真是太大太奇美太丰富了。

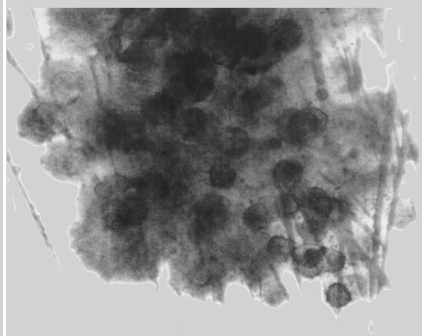
赵瑞生香干、金泽状元糕也惹人情思。在朱家角饭后徐步,从食品店里买来赵瑞生香干二袋、金泽状元糕二盒,另外还买了500克镇上店家熏制的青豆。回家后开了一袋赵瑞生香干,每袋10块,本色风味,犹如上海滩食品店习见的鸡汁香干,其实也是一种大路货的大众食品,要是晚上看电视看报纸,嘴里嚼上一块两块,作为悠闲生活中的一种点缀,那也是一种享受。可见吃东西吃零食,也是要环境心境配合着来的。

金泽状元糕2元一盒,盒上印着“三元”商标,把三只金元宝叠在一起,表明连中三元的吉利。盒上广告文字:“金泽特制,传统名产。香甜

松脆，馈赠佳品。”谢天祥见我买糕，特地介绍说，过去读书人赶考，据说吃了状元糕可以高中状元；又有一种说法，历史上有个状元爱吃此糕。然而究竟如何谁也搞不清了。接着谢兄又娓娓介绍：“我们小时候站在摊位边看做状元糕，师傅用刀切糕，薄齐匀整，真是一种看家的绝活。”回家后玉珍开盒品尝，同样是香甜，云片糕软糯，状元糕松脆，又是一番情韵。原来状元糕由金泽万昌生老店精心研制、生产，到现在已经有130年历史了。做时选用优质粳米，先用石舂将米碓成米粉，然后加进适量的绵白糖和水，拌成面团，接下来还要经过划片、蒸、切、焙、烘等多道工序，烘时最要木炭文火，炙成金黄色，等到糕香盈屋，就算做好了。在吃惯了奶油蛋糕、西点面包之后，尝一下农家本色风味，一种儿时类似于吃状元糕的特有亲切感，顿时浮上心头。

在朱家角北大街花8元钱，买了一袋熏青豆，每袋500克左右。买好后与店主聊了几句，店主中年男士，略偏清瘦，说是做这熏青豆有好多道工序，先要挑选特大新鲜毛豆，剥壳后把豆加料煮熟，接下来是把煮熟后的豆放在太阳底下晒干，这才进入最后一道熏制程序。说到这里，店主歇了一会，又说，现在朱家角的农民家里也装上了煤气，煤气没法熏豆，所以要上街买来煤饼才好熏制。熏好后的青豆碧绿生青，保持新鲜本色，所以叫做熏青豆。听完店主的介绍，我才知道做成这些熏青豆，真还不容易呢。因思普天之下，大凡一事之成，无论是大是小，都各自有着自己的一本经。“事非经过不知难”，此可喻大，可是落实到每桩小事情上，却也往往和大事一样，还是要付出艰辛劳动的。回家后晚上打开电视，嚼一两粒青豆，淡淡的清香、淡淡的芬芳，在淡淡中沁出一丝若有若无的咸、若有若无的甜，吃得妈妈、玉珍一起叫好，这真应了当今世界崇尚少盐少糖的潮流。若做咸了，便煞风景。可见事涉口味，原也是一丝马虎不得的。

美食街景



刮目相看箬鲳鱼

世界上的东西，往往便宜了就不好，好了就不便宜，这几乎成了一条价值规律，所谓“优质优价”、“按质论价”。然而，也只是大抵如此，例外也还是经常可以碰到的，人们不是常说“价廉物美”吗？作为一个顾客，从消费心理来说，尤其是从穷日子里走过来的老一代，“价廉物美”早就成了购物的座右铭，成为颠扑不破的“真理”了。

我说这话是冲着箬鲳鱼来的。在上海，箬鲳鱼似乎不稀奇，在摊头上挑挑拣拣，16元500克的特大箬鲳鱼总嫌贵了一点，12元500克的中等箬鲳鱼又不上不落，及至几年前去澳门，后来又回到法国，方才知到我们这里美味的箬鲳鱼看上去好像偏贵，其实真是太便宜、太便宜了。何以言之？还在1993年5月，我在澳门开书画展览，《澳门日报》总编辑李鹏翥在一家饭店请我和玉珍吃午餐，席上有一道菜叫清蒸龙利，盘里二条洁白细嫩的蒸鱼身上缀着青青葱花、灿灿姜丝，一筷下去鲜嫩无比。看一眼菜单，清蒸龙利标价36元一盘，真是价格不菲。所谓“龙利”，就是我们上海老百姓所讲的箬鲳鱼。因为在1993年，上海箬鲳鱼的价钱，500克特大顶级的大概只10元左右，至多不超过12元。因此折算下来，盘里二条中等偏大的龙利，不到500克，按上海市场价确实算是贵了。究其原因，龙利在澳门算是名菜，听说还是活的，所以价钱就上去了。

最骇人听闻的是箬鲳鱼在法国的身价，从凡尔赛宫出来，女儿、女婿、玉珍和我在凡尔赛城的集市上，偶然看到鱼摊上有箬鲳鱼出售，一瞄标价，差不多倒抽一口冷气，清清楚楚，明明白白，标价 99 法郎一公斤。折合成人民币，每 500 克大概 75~80 元，比上海市场价翻了五六倍。西方国家菜场的鱼鸡鸭猪牛，由商店或屠宰场统一宰杀，所以在菜市场上一概看不到活禽活鱼。

从巴黎归来后，我对玉珍说：“箬鲳鱼是好东西，上海市场上卖得这样便宜，我们就趁便宜多吃点吧。说不定哪一天价格上去，那就只好望鱼兴叹，悔不当初了。”玉珍说：“虽然上海箬鲳鱼看上去好像便宜，但按国内工资收入水平来说，仍然不便宜的，甚至比外国还贵。”玉珍所说，自然也有一定道理，可是我却认为，眼下物价，好多已和国际接轨，这不是明摆着的事实？玉珍经我一说，也感到上海滩的箬鲳鱼相对来说还是价廉物美，该趁现在便宜，有吃就吃吧。

箬鲳鱼除了称为龙利，正式的叫法好像是舌鲳；又有好多其他俗称，如牛舌鱼、鲳板鱼、鲳米、狗舌之类。从分类看，箬鲳鱼属于硬骨鱼纲，舌鲳科。鱼的长相，身体侧扁，嘴巴开得很低，背鳍和尾鳍彼此连成一气，最有趣的是头上两只眼睛，全都长在鱼的左边，而左边的鱼皮，又棕褐成为深色，与右半边的白嫩，形成明显的对照。为什么箬鲳鱼会长成如此一副怪模样呢？一次吃箬鲳鱼，丕柱弟解开了谜底。原来这种鱼平时栖伏在沿海深水底下，一面贴着海底或石头，一面朝上。几十万年下来，朝下的一面渐渐变成白色，朝上的一面变成褐色，而朝下一面的眼睛，也移到朝上的一面来了。

在烹调书里，大多指明这是一种高档鱼类，肉质虽说坚实，却也细嫩肥美，此外还有着少刺的优点，不像河鲫鱼、鳊鱼浑身是刺，吃时一不小心，就把你刺个半天狼狈。在西菜中，炸板鱼是很有名气的。我们家里对于箬鲳鱼的吃法，有时清蒸，有时红烧，想怎么吃就怎么烧。近来

丕柱弟从澳洲出差回国,我让玉珍买来新鲜特大箬鲳鱼,剖开内脏洗干净后,放葱姜酒,再加几片火腿隔水清蒸,便觉端上来的蒸鱼既嫩且鲜,美味异常。要是冬春季节,鲜笋上市,还可铺上几片笋片,那就更加美味了。

烧箬鲳鱼,不管清蒸,还是红烧,可以整条整条的加工,然而要是人多,又可切成段进行加工,这样可以避免你一筷我一筷把鱼挑得碎肉零乱,影响视觉。若说清蒸箬鲳鱼细嫩鲜美,口感清雅,那么红烧箬鲳鱼,就另有一种滋味浓厚、口感香郁的美韵了。

当然,要是买来的箬鲳鱼太小,不妨用面粉拖着入锅炸来吃,也是一种美味,那滋味绝对不会输给面拖小黄鱼的。



桃花流水鳊鱼肥

西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。青箬笠，绿蓑衣，斜
风细雨不须归。

——（唐）张志和《渔歌子》

桃花流水，春天鳊鱼上市，在斜风细雨里温酒尝鳊，披一笠蓑，放舟看景，无官场的束缚，脱世俗的应酬，好生活都付与闲人，最逍遥无如渔樵。

鳊鱼，俗称桂鱼，又有胖鳊、鳊豚、水豚、花鲫、鲚鱼、季花鱼、刺尊鱼、鳌花鱼、母猪壳等叫法，在分类上属于鲢科动物。鳊鱼的分布地域极广，除了青藏高原，几乎遍及全国各地的水域。

关于鳊鱼的生活、形态，李时珍《本草纲目》曾经有过一段很好的描述：“鳊，生江、湖中，扁形阔腹，大口细鳞，有黑斑、彩斑，色明者为雄，稍晦者为雌，皆有髻鬣刺人。厚皮紧肉，肉中无细刺，有肚能嚼，亦啖小鱼。夏月居石穴，冬月偎泥罅，鱼之沉下者也。李廷飞《延寿书》云，鳊鳍刺误伤害人，惟橄欖磨水可解。”

中国人日常所吃的鲫鱼、鳊鱼、青鱼、花鲢、刀鱼、鲢鱼，乃至鲥鱼等肉味鲜美的鱼类，差不多都有一个多刺的特点，可是鳊鱼却味美刺少，是个可喜的例外。

鳊鱼的肉质细嫩鲜美，吃在嘴里，比起其他常见的鲫鱼、鳊鱼、青

鱼、花鲢等，别有一种肉质偏紧的感觉，从而形成鳊鱼独到的风味。由于鳊鱼味美，无论清蒸、红烧，还是干煸、糖醋，都很入味，所以千百年来，一直是中国人的席上之珍。各地名菜，常见的有江苏红松鳊鱼、湖南网油叉烧鳊鱼、湖北白炙鳊鱼、安徽火烤鳊鱼，徽州菜中还有一种臭鳊鱼，也别具风味。再如苏州传统名菜松鼠鳊鱼，于清朝末叶传到上海，后来名气又一直响到海外，引起了美食家的广泛兴趣。

关于松鼠鳊鱼，据说当年乾隆皇帝下江南，在苏州松鹤楼进餐时，厨师用出骨鲤鱼做成松鼠鱼一道，吃得皇上眉开眼笑，大为称赞。不久松鼠鱼也因此名声大振。后来老板改进用料，把鲤鱼改为黄鱼、鳊鱼，其风味就更加上了档次。有关松鼠鳊鱼的做法，清朝《调鼎庖》记载：“松鼠鱼，取鳊鱼（桂鱼）肚皮，去骨，拖蛋黄，炸成松鼠式，油、酱烧。”现在厨师制作，将鳊鱼剖花拖蛋黄糊炸熟后，浇上熬热的糖醋卤汁，制成松鼠模样，就成功了。这鱼吃起来外脆里嫩，酸甜可口，很有特色。

然而吃鳊鱼，我以为还是鲜鱼清蒸，这样更加细嫩入味，保持本色。清蒸鳊鱼最好是每条在 400 克左右，太大了肉质就不够嫩，反倒不美。那次曹正文兄有香港朋友向我购买字画，并请客在静安寺一家餐馆吃饭，就点了一条 400 克左右的清蒸鳊鱼，清嫩的鳊鱼上面还铺着笋片火腿，真够入味。

科学分析，鳊鱼有着很好的营养成分，每 100 克鳊鱼肉含有 18.5 克蛋白质，3.5 克脂肪，79 毫克钙，143 毫克磷，0.7 毫克铁，还有硫胺素、核黄素等。中医认为，鳊鱼有补气血、益脾胃，令人肥健以及治疗肠风下血的作用，这又是美食以外的顺带收获了。

鲜肥可口说青鱼

说到鱼，上海一带名牌水产，青鱼可谓是占尽风光。青鱼浑身是宝，不管哪一段，都可制成鲜肥可口的佳肴。买只大青鱼头煮成洁白浓汤，那滋味真让人叫绝。要是买来中段，无论清蒸还是红烧，鱼肉既厚且嫩又美，也是一流的口福享受。还有青鱼尾巴，俗称划水，上海菜馆里的红烧划水，不要太出名噢；另外苏州菜里的出骨糟卤划水，也负盛名。

妈妈要是住在我家时，玉珍上街总要先问一声：“妈，今天想吃什么？”妈妈客气，总是说声“随便什么好了”，玉珍犯愁没法，就经常会买来青鱼头烧汤，或买中段、鱼尾，清蒸、红烧，中段肚档肥嫩，孝敬老妈，划水的尾鳍，也照例让老妈下箸，放进嘴里咂咂滋味。今年夏天丕柱弟出差回国，玉珍也曾买过两回青鱼中段，让丕柱尝鲜，竟吃得有滋有味。我们见他爱吃，也就不下一箸，索性让他全包了去。按照上海规矩，照例是中段最贵，可是在港澳市场，青鱼头的价钱却远胜中段，也是人各有好，地域使然。近年来华老去，也像老妈一样，喜欢上了鱼头汤，有时索性鱼头鱼尾一起买来，煮碗浓浓的青鱼头尾汤，便美美地好一番品尝。听说，上海和平饭店还有红烧封嘴，就是单用青鱼下巴制成，一碗红烧封嘴少说也要十来只鱼嘴，自己家里就自然无法享用了。

青鱼产在长江以南一带，游栖在江河湖泊的中下层，现在大多是人

工饲养,生长迅捷,一年就可长到斤把重,第二年可达1公斤以上,第三年则可达5公斤,所以饲养青鱼,经济效益较佳。

营养学家分析,每100克青鱼肉含蛋白质19.5克,脂肪5.2克,钙质25毫克,铁质0.8毫克,还有硫胺素0.13毫克,核黄素0.12毫克等。古人早就知道青鱼的营养和药用价值,崔禹锡的《食经》说:“主血利,补中安肾气。”《滇南本草》还说:“和中,养肝明目。”《随息居饮食谱》则讲得更加详细:“青鱼,甘平,补气养胃,除烦懣,化湿祛风,治脚气、脚弱。可脍、可脯、可醉,古人所谓‘五侯鲭’,即此。其头尾烹鲜极美,肠脏亦鲜肥可口,而松江人呼为‘乌青’,金华人呼为‘乌鳢’,杭人以其善啖螺,因呼为‘螺蛳青’。”

关于《随息居饮食谱》提到的青鱼内脏,除了苦胆有毒,不可服用,其他都可入烹。上海冬季时令菜有“烧秃卷”,秃卷就是青鱼肚肠。过去苏州木渎石家饭店的“青鱼秃肺”,吃口嫩而且肥,也很有名。所谓“秃肺”,即青鱼的肝脏,这种菜肴自己家里无法烧制,只好让饭店占尽风光,要吃就上饭店,让老板们赚一票也值。

至于所说的“五侯鲭”,《西京杂记》有个典故:“五侯不相能,宾客不得来往。娄护丰辩,传食五侯间,各得其欢心,竟致奇膳。护乃令以为鲭,世称‘五侯鲭’,以为奇味焉。”后来宋朝苏颂的《异鱼图赞》认为:“南方多以(青鱼)作鲭,古人所谓‘五侯鲭’,即此。”那么,何谓“青鱼鲭”呢?《随息居饮食谱》为我们道出了做法:“青鱼鲭,以盐糝酝酿而成,俗所谓糟鱼醉鲞是也。惟青鱼为最美,补胃醒脾,温营化食。”

除了糟醉,将青鱼剖开去掉内脏,用竹片撑开抹盐风干,然后蒸吃或切块烧肉,风味亦佳。近几年来,每当新春佳节,上虞娄国良夫妇总是不忘托人捎来一条风干青鱼,让我们在春节后有时烧肉,有时加葱姜料酒蒸着吃上个把月。今年春节,娄国良又托人捎来一条大青鱼干,我将它挂在窗外走廊上,怕屋里热气蒸腾,容易发霉。后来因去国外探

亲,时间一长,回家后竟然忘了还有青鱼晾在窗外走廊这么回事。后来,玉珍忽然想到这几天没菜可吃,便思量着取青鱼干来尝尝滋味,哪知到走廊一看,哪有青鱼影踪?原来是被不知哪位雅贼给拎了去。联想到不久前家里一盆可爱的铁树,放在走廊窗台上也不翼而飞,于是使我想到大厦里人进人出,校园里人进人出,一年四季川流不息,又找谁去论理?于是又使我想到今后学乖,付点学费也是应该的了。



三月刀鱼成贵品

鱼中珍品，数鲥鱼、刀鱼、鳊鱼、鲈鱼、白水鱼等。近几年来鲥鱼几乎绝迹，极少看到，刀鱼也不多见，令人忆念。

刀鱼是《说文》的叫法，《山海经》里叫做𩚰鱼，《本经逢原》称为江鲚，《随息居饮食谱》叫子鱼，还有《脊椎动物分类学》定名为凤尾鱼。现在的正式叫法是鲚鱼，原出《食疗本草》。

刀鱼身体扁平狭长，短吻小头，鳞片很细，身体长度 15～30 厘米，平时生活在海里，每年春天成群结队，好像约好似地从海入江，沿江而上进行洄游，目的在于到淡水里集体产卵。由此我国长江中下游，以及与长江中下游相通的湖泊里，都有刀鱼出产。

《山海经》说：“𩚰鱼狭薄而长，其状如𩚰而赤鳞。”郭璞注解，说是：“𩚰鱼狭薄而长，大者尺余，太湖中今饶之，一名刀鱼。”明朝李时珍《本草纲目》说得更加详细：“鲚生江湖中，常以三月始出，状狭而长，薄如削木片，亦如长薄尖刀形。细鳞白色，吻上有二硬须，鳃下有长鬣如麦芒，腹下有硬角刺，快利若刀，腹后近尾有短鬣，肉中多细刺。煎炙或作鲚鲊食皆美，烹煮不如。”还有清朝王士雄《随息居饮食谱》说：“𩚰鱼肥大者佳，味美而腴，亦可作鲚。以温州所产有子者佳。”

刀鱼味美而腴，清蒸为上。徐大庆兄送来的刀鱼洁亮新鲜，玉珍洗干净后，放葱姜，倒黄酒，蒸熟后端上餐桌，吃得老母眉开眼笑，说是好

几年没有吃到这样的美味了。刀鱼的肉特别细嫩腴润,由于鱼肉多刺,又不容得你不细细地吃、慢慢地品,否则一不小心,容易鱼骨哽喉。然而刀鱼的刺大多数又细又软,所以偶然一不小心给哽了,也问题不大。

刀鱼产在长江中下游一带,这次与玉珍一起去南通作客,何循真、洪仁伟在映红楼酒家设宴招待,正好碰上鱼汛,便点了4条清蒸刀鱼,装成一盘,由服务小姐端上席面。刀鱼风味绵软细洁,南通临江靠海,出水上盘的刀鱼更是新鲜美腴,让人叫绝。

平生不做吃客,然而饮食和性原是人生两大本能,圣人不讳。于是便在平时简单的饮食经历中稍稍留神,写下了一点有关吃的文字,并非贪嘴,聊作饮食经历文化积累而已。



鲜嫩鲈鱼臻一流

年轻时玩书法，接触到欧阳询行书《张翰思鲈帖》，便对《世说新语》所载张翰思念家乡菰菜莼羹鲈鱼脍而弃官归隐，有了深深的向往。张翰字季鹰，吴（江苏省吴县）人。刘王司马罔执政，起用张翰为大司东曹掾。后来，张翰感觉到司马罔很可能就要倒台，为了避祸，在秋风乍起的一个秋天，因惦念故乡风物而就此一去不返，做了个十足的逍遥派。当时，张翰还在任上时，曾经写下了一首感情深切寄意悲凉的《秋风歌》：“秋风起兮佳景时，吴江水兮鲈鱼肥，三千里兮家未归，恨难得兮仰天悲！”

鲈鱼虽然产在吴江沿海等地，可是最美的四鳃鲈，却出在松江城西的秀野桥下，《续韵府》所谓：“天下之鲈皆二鳃，唯松江鲈四鳃。”明朝吴履震《五茸志逸》还说：“松江鲈鱼，长桥南所出者四鳃，天生脍材也。终日色味不变。长桥北近昆山所出者三鳃、二鳃，鱼咸，不及桥南。长桥即垂虹桥。”水土不同，相隔不远竟然会有这么大的差异，让人感到天地造物的奇妙莫测。

松江鲈鱼属硬骨鱼纲，杜父鱼科，一般长 15 厘米左右，500 克有五六条。鱼头扁平而大，眼睛长在鱼头两侧偏于上方，身体像纺锤形，尾巴渐细。鱼的背部黄褐，肚皮灰白，身上没有鳞片。每年四月，小鲈鱼从东海游进长江一带的淡水区域，白天潜伏，晚上出来活动。那鱼肉吃

上去鲜嫩美腴，妙不可言，用来煮汤，白白的鱼汤滋味纯粹得让人只管叫绝。据说当年有人把松江鲈鱼进献给隋炀帝品尝，直吃得他连声称赞：“金齑玉脍，东南佳味。”

《吴兴志》说：“（松江）乡俗以鲈鱼为盛饌，每遇上客燕集，必设此。钉盘裁红缕白，极其精巧。”我国自古以来有四大名鱼的说法：黄河鲤鱼，松花江鲑鱼，兴凯湖鲑鱼，再有就是松江鲈鱼。

关于松江四鳃鲈鱼，浦文俊《练江竹枝词》咏道：

秋风瑟瑟夜吹芦，白鹤江边半钓徒。

待到一竿红白透，沿街唤卖四鳃鲈。

白鹤江在松江的西南，当地有白鹤村。诗里所说“一竿红白透”，是说松江鲈鱼的鳃膜和臀鳍基底部隐隐泛出朱红的颜色，在半空里映照着白嫩的肚皮，色彩先是绝了。诗中“透”字下得极妙，让人仿佛看到当地当时鲈鱼出水、鱼鳍透亮的一幅活的画面。

可惜，由于狂捕乱捞，环境污染，松江秀野桥下的四鳃鲈鱼久已绝迹不闻。据说后来又被人偶尔发现，进行人工饲养的试验；与此同时，有关方面正在加强环境保护，以期有朝一日，鲜美的四鳃鲈鱼将重返居民餐桌。然而毕竟由于音信杳然，故而对于松江四鳃鲈鱼的一些情况，也就只有隐隐约约，望风寄意，不很确切的了。

和松江鲈鱼同称鲈鱼的，还有一种硬骨鱼纲鲭科的鲈鱼。这种鲈鱼和松江鲈鱼同纲而不同科，体形较大，每条可在 500 克上下，甚至更大。这是一种大嘴巴，下颌突出，身体扁平银灰，背部和背鳍上长着小黑斑的凶猛鱼类。鲈鱼一般生活在近海一带，有时也游到淡水里来闲逛。平时上海人吃的，就是这种在咸水和淡水中都能生活的鲈鱼。

鲭科鲈鱼放葱姜清蒸极佳，当然还有多种吃法。最近浦东旺兴酒楼开张，杨卫华总经理重文爱艺，通过王晓君兄邀约我和玉珍，以及陆

春龄等文艺界人士出席开张宴请，席上就有一道清蒸鲈鱼火腿卷。另有虹口区四川北路西湖饭店的清蒸鲈鱼火腿卷也美味可口，可见这种做法已经是多家饭店约定俗成了。雪白的鱼肉卷着鲜红的火腿，不但味美，并且色泽香味，都臻一流，确实是集色香味三者于一体的上等名菜。

鳍科鲈鱼还有一鱼两吃的，一半是生鱼片蘸调料芥末，一半是鱼头鱼尾烧汤。一次蒋信伟、刘军夫妇在华兴酒家请我和玉珍，我嫌吃生鱼片对鱼来说残忍，说这菜不要点了吧，可是蒋先生夫妇还是坚持为我们点了，真是阿弥陀佛，罪过罪过。“一将功成万骨枯”，一个厨师一家酒店的成功，又枯了多少少生命的骸骨呢？

我和玉珍生平第一次点鲈鱼是为妈从澳洲返沪接风。楼下华兴酒家的鱼价是每 500 克 50 元，结果是一条 650 克的大鲈鱼。其实清蒸鲈鱼最好还是每条在七八两左右，这样鱼肉更见鲜嫩。当时我头脑里曾经闪过一鱼两吃的想法，可是清蒸已是杀生，何忍再两吃呢？要不是做孝子，平时自己上餐馆，基本以吃素为主，又怎忍虐杀生命来饱个人口福？那心里的矛盾，毕竟是复杂且又经常激起冲突涟漪的。

提心吊胆吃河豚

河豚鱼肉质鲜美,但有大毒,弄得不好,要吃死人,所以有“拼死吃河豚”的俗话。

今年2月上旬,老朋友季灏,带着徐大庆先生作客百尺楼。徐先生客气,送来醉蟹、河豚鱼干。听到河豚鱼干,吓得我和玉珍连连说道:“不吃不吃,谢谢徐先生的美意,就领个情吧。”

然而这时,季灏和大庆兄却另有说法。厨师说河豚毒在肝脏、生殖腺和血液,只要处理干净,加倍小心,保证没事。

当然,经过认真处理,方能保证平安无事,要是让一般百姓买回家里烧煮,那就事情大了。报载吃河豚鱼中毒而死的每年都有,所以菜场至今严禁销售河豚,也是为老百姓的健康着想。

不过,经过专门处理后的河豚鱼干,商店里时而还是有卖的,名叫“乌狼鲞”。想来虽然口味较之新鲜的河豚鱼,要相差很多,然而由此买个平安,吃个平安,也还是划得来的。

经过季灏、大庆兄的一番解释,我和玉珍终于放开胆子,几天后煮了一条。为了保险起见,我和玉珍约法三章:一是烧煮极熟,以保无虞;二是每次限吃一块,不能多吃;三是中午吃,不要放在晚上,万一有事,白天可以及时发觉。后来,我们又用河豚鱼烧肉,一条河豚鱼放1公斤猪肉,便觉河豚鱼有黄鱼鲞滋味,红烧肉也味腴增美。

书载河豚鱼没鳞或有刺鳞，有气囊，能够吸气膨胀，生活在沿海一带，有时也进入淡水，所以陶九成有“产于水之咸淡相交处者佳”的说法。因为上海地处沿海，崇明又在江海交汇的地方，故而也就成了河豚鱼的名产地。古书《雨航杂录》描述：“河豚腹无胆，头无鳃，口甚小，触物即怒，腹胀如瓠。”因此又称之为“吹肚鱼”。还有，河豚鱼的肚皮既白且嫩，又有“西施乳”的叫法。

民谚说：“芦青长一尺，不与河豚做主客。”这是说春天河豚鱼刚上市毒性较低，到后来生殖腺越发成熟，毒性就愈加强烈了。古代解河豚鱼毒，用水调炒槐花米，以及龙脑香，至宝丹，或者橄榄、芦根水、甘蔗汁、甘草汤，甚至大小便，当然一旦出现河豚鱼中毒，最要紧的还是送医院急救。史书记载，要是吃了河豚鱼后马上服用中药，而这药里又配有荆芥、附子，那就会有吃后当场致死的危险。

对于河豚鱼的美味，古人诗里真是一再提到，比如大名鼎鼎的苏东坡，就曾经在《题崇惠春江晚景》中吟下了这样的名句：“菱蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”后世李时珍《本草纲目》说：“河豚宜与菱蒿荻笋同煮。”可见苏东坡的诗里把菱蒿芦芽与河豚鱼放在一起吟唱，确有相当道理。

如果说，苏东坡的诗主要在于题画，那末和苏东坡同时代的梅圣俞的《河豚》诗，就是专门为河豚鱼而吟的：“春洲生荻芽，春岸飞杨花。河豚于此时，贵不数鱼虾。”

“腹肥直比西施乳，肉剥鸡头觉味新。”白嫩味美的新鲜河豚鱼我没有尝过，也不敢尝，也不必尝。拿性命当赌注的事，我认为真是没有必要。听听别人大赞河豚鱼的美腴，也就够了；假若碰上机会让我一尝处理恰当的新鲜河豚，我也心里安个尺寸，只尝一筷，最多是两筷，大家再劝，三筷而止。三筷的尺度，是无论如何不能够再突破的了。

风韵绝佳咸枪蟹

宁波舟山一带盛产鱼鲜，渔民们捕捞后一时吃不完，又销不掉，往往就把鲜鱼剖开风干或腌成咸鱼咸枪蟹之类，这样便可以慢慢吃，慢慢卖，时间一长，宁波舟山一带的风鱼咸鱼咸枪蟹就出了名。到舟山到宁波看鱼铺卖枪蟹就自然成了一档必不可少的节目。

不知在哪本书里看到，宁波人腌咸枪蟹，分为三档，大而饱满充满膏黄的是上档，比较瘦小干瘪的是下档，不上不下过得去的是中档。上档的做人情送朋友或卖个好价钱，有钱人家不妨还留着点自己吃；穷人家就自己吃差的把好的换了钱改善生活；中档的则可进可退又因人而处理各异了。

女作家苏青是宁波人，她在《谈宁波人的吃》中说道：“说起咸蟹，其实并不咸，在宁波最讲究的咸货店里，它是用一种鲜汁浸过的。”从前，苏青曾经和一家苏州人同住一幢弄堂房子，那苏州女人一看到苏青从故乡带来咸枪蟹，就吃惊地喊道：“啊唷，这种咸蟹怎好吃嚷？”自然是苏青懒得和她解释。但是过了几天，那女人自己也买了两只又瘦又小，又没有盖的“蟹扁”回来，蟹黄淡得像猫屎，肉又干硬，味道一定既咸且涩，于是我们的苏青女士揶揄她：“这个你倒吃得来吗？”不料她却理直气壮地回答：“这是梭子蟹呀，哪能勿好吃呢？”苏青笑笑：“照我们宁波人看来，什么梭子蟹，便只好算是枪蟹的第十八代不肖子孙哩。”

梭子蟹是因为这种蟹的左右两面像织布车上的梭子那样，从饱满的中央渐渐削尖了开去，于是就有了这样的名称，俗称枪蟹。这是一种甲壳纲螯蛄科海生类，经常成群地栖息在浅海的海底。我国沿海和朝鲜、日本都有出产。苏青把苏州人买的螯脚梭子蟹骂成枪蟹的十八代不肖子孙，是因为宁波人把梭子蟹叫做枪蟹，不知道梭子蟹就是枪蟹，于是就有了误认螯脚梭子蟹是另一类蟹的趣骂。

宁波人送来的正宗上等梭子蟹确实好吃。70年代当我还在徐汇区新乐医院做医生时，就有应嘉孚先生送来两只大咸枪蟹，说是从宁波回沪时特地带来给我们尝尝的。当时吃得凤妹满口称赞，几天来连说好吃煞了，我因见妈和凤妹爱吃，而凤妹尤其沉浸其中，于是就一碰不碰，好让她俩过个瘾。因为那时候正处在“文革”末期，东西稀少，她俩很舍不得地一连吃了好几天。过瘾是根本谈不上。

世事转蓬，光阴飞梭。一转眼就是20年过去，凤妹作古，妈妈赴澳，孩子出国，家里从江苏路搬到虹桥路再搬到万航渡路。闲中与玉珍相对，想起与当年虹桥路的贴邻徐兴宝夫妇，也已经是六七年不见，过去的事，一切恍若梦中。今年春节后电话约好，乘兴前去钦州南路桂花坊拜访也已搬了新家的徐兴宝夫妇，徐兴宝热情地留我们吃晚饭，临走还硬送我们一只斤把重的宁波带来的正宗咸枪蟹。

回到家里，把蟹扒开过泡饭，那雌蟹的蟹黄红得发亮，犹如高邮咸鸭蛋通红透亮的蛋黄，色彩非常鲜明夺目。玉珍挑一块送进嘴里，马上就叫了起来：“好吃煞了，哪能这样好吃？”说时叫我也尝，果真是幽香淡淡，风味醇雅，在细微粘腻中只感到一股子异样鲜美，从舌上直通全身周遍三万六千毛孔，就是贵为天子皇上也未必尝过如此佳肴。还有嫩黄半透明的蟹肉，一丝丝地品尝起来，淡雅得让人并不感到咸，只感到嫩，那股子曼妙的绝佳风韵，若非亲口品味，是无论如何也描绘不出来的。

在朋友中间,作家王晓君爱吃咸枪蟹。一次我和他夫人同去金山看海,他夫人介绍枪蟹的做法:到市场上买新鲜饱满的上好梭子蟹,重量最好在500克两只左右,再大了怕腌不透。做时一次十来只。把蟹仔细洗干净后,缸底垫上一层生姜片,撒上花椒;然后放一层蟹,再垫一层姜片,撒上花椒,再放一层蟹。盐花不要撒得太多,以淡为好;然后看蟹多少,浇上黄酒,以把蟹淹没为度。接着加盖放进冰箱,一星期后,就可以把美味的咸枪蟹端上餐桌了。

近来在餐馆里,咸枪蟹还被视为珍品。一次陈后伟夫妇在锦亭长宁分店请客,就特地为我们点了风味别具的咸枪蟹。当时见电视台播讲新闻的成笛也抱着孩子来这里就餐,就知道这是个新兴名牌餐馆。端上来的咸枪蟹切成一块块,放在透明的玻璃缸里,还有蟹盖也被切成了四块,非常悦目。把枪蟹切好洗干净后再放进配好的酒料里加姜浸制,酒料浸没蟹肉,这是眼下餐馆里的时兴做法。还有那次浦东旺兴酒家开张,在王晓君兄筹划下,杨卫华经理宴请陆春龄、我和玉珍等一行,席上也有风味淡雅的咸枪蟹,饱了我们吃宁波特产的口福。

从一只只咸枪蟹里折射出地方风味,文化特色,世事沧桑,亲情友情,吃焉可忽乎哉?!

桌上风景河虾美

从曹家渡邮局取好邮件后，经过自由市场，便买了 500 克河虾回家，不料进门一看，妻已烧了一碗玛瑙似红透的虾儿放在桌上。妻问：“考考你，这是什么虾？”一看，身体扁扁的，尾脊尖锐，要是烧熟后虾壳明黄，便知是海中条虾，此番虾壳红透，尝在嘴里壳又偏软，不似海虾硬朗，那当然就是基围虾了。

妻说：“不对，这是台湾草虾。”

“哎啊，台湾草虾身体浑圆，个头肥壮，一只抵得上两只基围虾的分量；明明是基围虾，怎么说成是台湾草虾呢？”我给妻讲了一番我的理由。

妻说：“这是摊头上写着的，大概是草虾的另一个品种。”天啊，这就把事情搞复杂，争不出一个谁是谁非了。

还是坐下来倒半杯啤酒，享受妻子烧好的虾，不再争论了，把刚才我买的虾放到明天再吃，河虾虽小，风味却明显胜于台湾草虾或基围虾。

50 岁后少吃猪、牛肉，多吃水产，当然更多的是蔬菜。在水产中，不知什么缘故，我偏爱河虾，想来一辈子不知欠了河虾多少的债。不过，好在我吃河虾，总挑刚死的买，活虾是不进门的。要是偶有朋友送来活虾，也基本上是养着不吃，喂些饭粒，因为把鲜蹦活跳的小生命剪

须去钳,再入油锅,真是于心不忍。

虾可油爆,也可水煮,还可剥出虾仁来炒。水煮放盐叫盐水虾,风味细腻淡雅,较多本色;油爆虾色鲜入味,别具情韵;炒虾仁粒粒水晶,妙不可言,这就又看各人所爱了。至于虾球、炸明虾之类,那就风味全失,大煞风景了。

回想起上世纪70年代末、80年代初,国家拨乱反正,经济渐渐复苏,老百姓安居乐业,物价便宜,我便经常在钓虾老头那里花上一二元,买上500克,回家让妻做好并酌一杯啤酒,在春夏穿风的餐桌上,再添上一两只蔬菜,实在是菜不在多,消受人生,此亦一乐。

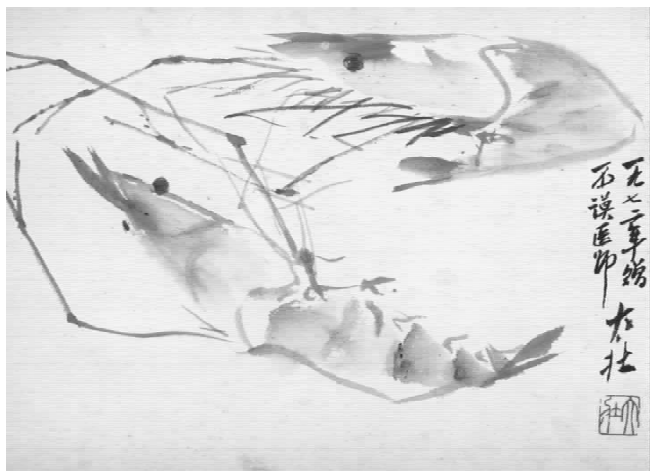
近来活河虾已涨到每500克30~50元,好在我活虾不吃,打对折买刚死的吃,不敢说是“君子远庖厨”,聊亦胜去残杀,获取心理平衡。

中药书说,虾能壮阳,此话不虚。中年以后阳道渐衰,然而吃过虾后一夜睡到天色将亮未亮,就觉生理有所萌动,便是明证。对于妇女来说,虾还有通乳汁的作用。关于虾的性状和品种,李时珍《本草纲目》记载得明白:“虾,江湖出者大而色白,溪池出者小而色青,皆磔须鉞鼻,背有断脊,尾有硬鳞,多足而好跃,其肠属脑,其子在腹外;青虾、白虾,以色名也;梅虾,以梅雨时有也;泥虾、海虾,以出产地名也。凡虾之大者,蒸曝去壳,谓之虾米,食以姜醋,饌品所珍。”此外还有一种明虾,又叫对虾,甲壳光滑透明,长10~20厘米,出产在我国北部沿海,小时候妈妈经常买来红烧,价钱便宜得让人难以置信。烧好后碗里浮着一层虾的红油,吃起来非常非常入味。联想到西菜馆蘸面包粉炸明虾,全无鲜美风味,又何苦呢。

明虾好吃,也入画。沪上已故画家张大壮的明虾,画得水灵透亮,极有质感,我手里就有一张画家画给我的尺页,30年来一直保存到今。前些年在拍卖场上,见有一张张大壮画的四尺整宣,上面有八只黄灿灿、亮澄澄、姿态各异的明虾真惹人爱,当时被人用8000元的价格买

走，现在恐怕已涨到好几万了。

讲到画虾，齐白石的虾可谓享尽大名。曾见有张画上，白石老人题字，大意谓人家认为虾是小水产，不知道虾的滋味，大胜于鱼；又见齐大师画给柳亚子的《墨虾图》，上面有五只生动的河虾，钳须开张，腹须涌动，那半透明的虾壳，底下分明蕴蓄着生命的鲜活，画虾画到这种地步，真可赞一句为“前不见古人，后不见来者”了。



屏却毛蚶吃泥蚶

从小爱吃毛蚶。小时候妈妈经常买毛蚶回来，洗干净，用开水一烫，半生不熟的带着淋漓鲜红，放进装满姜末的酱油里一蘸，便一只接一只地大嚼起来，真是人生美食，价廉物美。比毛蚶小的是泥蚶，因为物美价贵，所以老百姓都称之为银蚶。后来徐凤妹做了我洪家媳妇，也爱吃毛蚶，通常还劳她操作，泡好剥开，掀去半壳，那另一半壳托着新鲜的蚶肉，装盘上桌，成为春节餐桌上的一道风景。银蚶是少见价高，一般很少问津。

后来凤妹作古，毛蚶传播甲型肝炎，我家便少吃，终至不吃。记得有一年甲肝流行，闹得上海滩满城风雨，爱吃毛蚶的上海人不知有多少少进了医院，因此市政府一道命令，菜场上再也不准供应毛蚶，饭店里尤其禁止毛蚶，从此以后，毛蚶便渐渐地在上海市民的餐桌上销声匿迹，变成了明日黄花。偶然也看到有人为了图利，偷偷地运来卖，有人为了口福，偷偷地买来煮食，全然不顾政府禁令，真可谓拼死吃毛蚶的了。然而我辈守法，循规蹈矩，生命可贵，不作赌注，故而对于摊头毛蚶，宁可咽口水也要坚决抵制，绝无商量的余地。

今年劳动节期间，我在温州为广大读者朋友签名售书，主人盛情，邀我们在华侨饭店等宾馆酒楼进餐，席间海鲜满桌，久违了的毛蚶也赫然在列。我说：“上海禁止吃毛蚶，这里怎么不禁？”主人见我害怕，便

说：“这是银蚶，不是毛蚶，放心吃好了。这里的人不吃毛蚶，毛蚶便宜，低档，银蚶要 30 多元买 500 克，滋味清嫩鲜美。”主人盛情，我便慢慢品尝起来，一连吃了好几只，加上别的好多海鲜，直吃得酣畅淋漓，补了多年的渴思。

自温州吃泥蚶以来，今年 11 月下旬，应慈溪陈泉锋总经理之邀，我又在慈溪宾馆的餐桌上饱了一回泥蚶的口福。陈总介绍：“毛蚶在这里每 500 克只要 5 毛钱，没人吃，银蚶每 500 克要四五十元。毛蚶长在海边肮脏的地方，越脏越多，银蚶长在海边干净的地方，产量较低。”陈总的话，无意中为我解释了毛蚶传播肝炎的原因，原来是与毛蚶长在海边脏处，本身受到污染有关，而银蚶则不这样。同样是双壳纲蚶科，两者的生活习性竟然有着这样的不同，可见天地自然造化之妙。

《辞海》介绍，毛蚶左壳较大，亮的表面有放射肋 32 条左右，肋的前端有着明显的小结节，亮的表面白色，上面披着棕毛状表皮，一般生活在稍有淡水流入的泥沙质海底。正因为是生活在稍有淡水流入的泥沙质海底，我想，日益严重的河道污染，便成了吃毛蚶容易感染甲型肝炎的重要原因。毛蚶除了在我国沿海有，在日本、朝鲜沿海也有。毛蚶壳可入药，《本草备要》称毛蚶壳为瓦楞子，内中碳酸钙的含量高达 90% 以上。《医林纂要》指出：“（瓦楞子）去一切痰积，血积，气块，破症瘕，攻瘰癧。”近临床报道，瓦楞子治疗胃和十二指肠溃疡有效。用法是：煅瓦楞子 250 克，甘草 50 克，研成绝细粉末，每天服 3 次，每次 10 克，饭前服用；或者每次 20 克，在节律性疼痛发作前 20 分钟进服。结果是：经治疗 124 例，疗程最短 20 天，最长 56 天，治愈 57 例，占 47.58%。

上海滩上美食街

几年前，贺圣遂介绍朱善乐先生在上海承包了两家书店，一家在文庙书刊交易市场，一家在乍浦路。一次，朱先生晚上邀我去乍浦路他承包的复旦大学出版社经营部，只见窄窄的乍浦路上，霓虹灯广告闪烁不停，什么夜明珠海鲜渔村、旺朝大酒店、锦泰大酒店、二十一世纪大酒店，还有厦浦歌舞总汇等等，饮食店、酒楼开了一家又一家，鳞次栉比，形成气候。门口还有小姐热情招呼，邀你入座。乍浦路形成美食街，得力于个体餐饮的发展。在这上海滩有名的美食街中，爆一书店，可见朱先生的文化品位。

较之乍浦路窄窄的美食街，云南路的美食街要显得稍为气派一点。美食街的主要路段，集中在延安东路到金陵东路一带。这里酒楼餐馆的招牌，横的竖的，大的小的，红的绿的，无不各极其致，做足广告，以招徕顾客。云南路美食街与乍浦路、黄河路美食街一样，白天生意较少，不过夜生意还是不错的，依旧人来客往，不绝于途。对于美食，中国人原是情有独钟，当然这里也绝对不乏碧眼老外的光顾。如云南路 75 号的小绍兴白斩鸡、鲜得来排骨年糕，以及福生楼烧鹅馆、燕津饭庄等等，由于注重品牌，生意依然十分兴隆，让慕名而来的中外客人，大快朵颐。

还有黄河路美食街。最近从上海美术馆看天成拍卖行拍品出来，已近 11 点钟，曹燕珍建议，上附近的黄河路美食街进餐。汽车从国际

饭店边上转弯,进入了介于南京西路和北京西路之间的黄河路美食一条街。我们原想找一家炖品店,可是却被街边过于热情的饭馆先生拦了下来,那先生³⁰来岁模样,拼命要求我们就地停车,上路边的黄河第一楼就餐,还说好打八折。看那先生殷勤的样子,我们便下车上楼,坐定点菜。两个人其实最难点菜,由曹燕珍打开菜单,点了黄河一品煲、香芋扣肉、糟田螺、蒜泥橄榄菜,外加酒酿小圆子。边上小姐见我们点得简单,便一再推荐鱼虾和大闸蟹,想来无非是让来客多多消费,然而我们却自有主张,微笑谢绝:“少少许胜多多许,我们这点菜尽可以了。”过了一会,吃完结账,共108元,小姐说:“打个折,收100元算了。”刚才楼下揽客先生分明讲好八折优惠,现在却又不打折了,当然这对我们来说,既然吃了,也不计较。吃完下楼上车,从黄河路美食街一路看去,有阿毛炖品、天华酒楼、吴宫花都城、大富豪酒楼、步步高酒楼等,要是晚上来此,一定是蓝白红黄,万灯闪耀,酒香菜美,和风熏拂,别有一番景象映眼底了。

近来好几次友人请客,又见冷僻的沪青平公路上有一条新的以海鲜为主的美食街。原来沪青平公路离虹桥机场不远,从机场运来的海鲜直送这里,可谓近水楼台,货源新鲜,并且借着运输方便的光,于是这里的酒楼饭馆娱乐城便一时兴起,犹如雨后春笋了。再之,上海滩有名的酒家如金粤渔村、振兴海鲜、笠笠酒家,也纷纷到这里抢滩。还有云都,有吃有玩有洗澡,规模更是搞大了。一次朋友陆岩请客,另一次友人曾铭德请客,不知什么原因,都选中了笠笠酒家。席间如烧鹅翅、海瓜子、牛筋、马兰头,还有咸菜小黄鱼、沙锅鱼头、蒜泥蒸带子、白果青豆泥、蚝油生菜等,都烧得非常入味,餐后还另外赠送餐券,鼓励你下次再来,这也是在当今餐饮业激烈竞争中的一种做法。

海纳百川上海菜

宋建华兄在常德路石库门请我们吃上海菜。坐在石库门典雅的包厢里，饭店黄经理介绍，为了生存，为了适应南来北往的顾客需求，我们这里的上海菜，从传统的松仁鱼米、清炒虾仁，到创新的鲜鱼面筋、苔条基尾虾，乃至杭帮菜、广帮菜，只要是顾客需要，我们无不加以研究和考虑。

从黄经理的介绍和实地品尝得知，这是一家经营上海菜的海派菜馆。与京、广、扬、川等各地名菜比较起来，上海菜可以说是并没有什么骄人的“光荣”历史。然而，从历史辩证法看问题，历史悠久既可作为一种资本，同时从另一方面看，又未必不是一种约束。从历史来讲，海派菜纵然是后起的毛头“小伙子”，可这“小伙子”却充满青春活力，海派菜进入哪里，就风靡到那里。

清朝施润曾经做过这样一首描写当时上海繁华的诗：“一城烟火半东南，粉壁红楼树色参。美酒羹肴常夜五，华灯歌舞最春三。”又有叶梦珠《阅世编·宴会》记述明末清初上海滩筵席的盛况：“肆筵设席，吴下向来丰盛。缙绅之家，或宴官长，一席之间，水陆珍馐，多至数十品，即士及中人之家，新亲严席，有多至二三十品者，若十余种则是寻常之会矣。”又说：“康熙之初，改用官式花素碗而以露莖盘及洋盘盛漆案，三四人同一席，庶为得中。然而新亲贵客仍用专席……一席之盛，至数十人

治庖。”在 20 世纪,上海滩经营上海本帮菜的名牌馆子,主要有上海老饭店、德兴馆、老正兴、绿波廊等,其中尤以城隍庙老饭店的资格为最老。

城隍庙老板店原名荣顺馆,这家饭馆本是清朝同治年间一个姓张的人开设的夫妻老婆店。20 世纪 30 年代,由于饭店开设的时间很久,所以好多人更乐意称之为“老饭店”。到了 1964 年,“老饭店”的名称就约定俗成地被店方接受,并且正式挂牌定名。据说,老饭店开设初期,光顾这里的都是一些拉榻车、黄包车的劳动人民,他们进饭店擦一把汗,喝一口茶,歇一歇脚,于是乎浓油赤酱、价廉物美的粗鱼大肉、脚圈黄豆汤、鸡骨酱、糟钵头下大碗饭,就成了他们的需求和老饭店的特色。久而久之,缘着老饭店在本帮菜中的大哥地位,本帮菜便有了“浓油赤酱、家常亲切、经济实惠”的特色。不过,早期本帮菜特色的形成和大众口味有关,可又并非全然如此,譬如本帮菜中有名的青鱼秃肺、虾子大乌参、下巴划水、红烧圈子、炒蟹黄油、清炒虾仁等,则又是为上层白领提供的另一种海派菜特色了。

由于川菜、粤菜、淮扬菜、苏锡菜、杭州菜、宁绍菜等各种菜系对上海菜的冲击和融合,使得上海菜在形成自己特色的过程中,又兼收并蓄了全国各路菜系的优点,如稍许吸收四川菜的香辣、广东菜的精美、江浙菜的亲切等等,并为我所用。当然上海菜在兼收并蓄的同时,也在改变影响着上海滩川菜、粤菜的特色,使之更加适合当今上海人的口味。

当今上海人的口味是什么呢?由于人们的生活好起来了,因此更加注重健康,于是在饮食上,就有了“滋味偏淡,制作精美,家常亲切,注意色香”的需求。这种上海人,尤其是上海白领阶层的这种需求,既代表了新海派菜的趋向,又影响并改造着落地生根,或者正在向上海滩餐饮业进军的全国各大菜肴的制作。譬如近年来在大上海落地生根的苏锡菜做得并不那么甜,宁波菜做得并不那么咸,四川菜做得并不那么麻

辣，徽州菜做得并不那么格外油稠，就是明证。

从老饭店、德兴馆、老正兴、绿波廊等老派上海本帮菜的“浓油赤酱、家常亲切、经济实惠”，到上海人家、小南国、美林阁、石库门等新派上海菜的“滋味偏淡，制作精美，家常亲切，注意色香”，我想，无论如何变来变去，那份乡土的家常和亲切，始终浓浓地贯穿在新老海派菜中。

末了，谈到海派菜，不能不附带提一笔桌上的海派点心。在上海滩林林总总的特色点心中，南翔小笼馒头、素菜包子、排骨年糕、三丝眉毛酥、萝卜丝酥饼，可谓名闻远近。近日，唐宫海鲜舫又特别推出奶皇雪蛤酥。望着那金灿灿红橙橙的点心，一口下去，不禁满嘴巴的酥润鲜美。那蛤士蟆被做进点心并做到如此程度，也真亏得点心师动足脑筋，大上台阶的了。



杭菜抢滩大上海

上海滩的交通四通八达，海陆空全方位进出，每天的吞吐量自然惊人。随着人口的流动，经济的发展，文化的沉积，遂成一方海纳百川的宝地。其中表现在菜系上的，就有川菜、粤菜、湘菜、浙菜、鲁菜、京菜、淮扬菜、苏锡菜、杭州菜，乃至欧美西菜、日本菜、韩国菜、印度菜、泰国菜，四方辐辏。一个时期来，上海滩风行广东菜，便东也广东菜，西也广东菜，你也广东菜，他也广东菜；继而又风靡四川火锅，便东也四川火锅，西也四川火锅；接下来一个时期，便是本地家常菜的兴起，顿时，又东也家常菜，西也家常菜，南也家常菜，北也家常菜。不过，自从去年以来，上海滩的饮食之风，又刮起了杭州菜，结果自然是一窝蜂，这正应了一句唐人的诗：“忽如一夜春风来，千树万树梨花开。”从衡山路小杭州，到费滨海在肇嘉浜路张生记请吃杭州菜，张文兄在静安区红泥酒楼请吃杭州菜，廉亮兄在黄陂路顺风酒家请吃杭州菜，黄嘉铭夫妇请黄俊作陪新名门银城酒楼吃杭州菜，乃至后来又被逸览兄邀到杭州开研讨会，吃红泥新杭州菜。

最近，北京张国新老总与周钢先生来我家，邀吃午饭，恰好学生莫欣在家帮助整理《法书品鉴录》的稿子，于是便一起被邀去曹家渡元博大酒店进餐。

进入六楼餐厅，找个包房坐下，国新兄客气，让我点菜。小姐递过

菜谱，我便一只只点下来。考虑到莫欣肠胃不好，加上吃冷菜也没多大意思，于是便不点冷菜，只点杭州名菜：龙井虾仁、西湖醋鱼、宋嫂鱼羹、东坡肉、炸响铃、上汤芦笋、西湖莼菜汤，接下来再每人一盅猫耳朵。菜点好后，张总客气，一定还要来一盘刺身，再加大王蛇，结果商量下来，不要刺身，来一条大王蛇，平时我不吃蛇，这次是为了照顾在座各位的口味。

宋嫂鱼羹酸酸淡淡的，容易消化，口味亦可。西湖醋鱼是草鱼一条，对剖为二。问小姐做醋鱼的草鱼是否从西湖运来，小姐回答：“正是从西湖运来。”还有龙井虾仁，价 88 元，倒也只只饱满，味道清纯。以上鱼虾水产容易消化，不过东坡肉就不易消化了，每盅一方块，每人来一盅。盅里的东坡肉切得厚厚方方的，块块酱稠色浓，口味醇香。国新兄是山西五台山人，北方汉子，周钢是中年先生，自然是大块吃肉，好汉本色，我担心莫欣文静吃不下去，又担心自己是否受得了，结果非但莫欣没事，还说好吃，我亦鬼使神差，平时吃东坡肉半块即止，这次不知怎么寸把见方的一大块，全被卷到了肚皮里。席间闲谈，一次有人见苏东坡大腹便便，便说苏东坡先生满肚皮装的都是油水，又有人说东坡先生满肚皮都是学问，还有人说，苏先生一肚皮都是牢骚，最后莫欣补充，有东坡宠婢曰：“苏先生满肚皮的不合时宜。”莫欣的补充纠正了我记忆上“满腹牢骚”的错误，真是后生可畏，后起之秀，有弟子腹多诗书，真是让人欣慰。

说到东坡肉，自然令人联想起东坡肉的典故。文献记载，苏东坡早在黄州做官时，就会做这种肉，不过当时还没东坡肉的叫法。直到苏东坡在杭州做太守，别人按照他的办法烧肉，结果人人都叫好吃，于是这“东坡肉”的名声就渐渐响了起来。在一首名叫《食猪肉》的诗中，苏东坡咏道：“黄州好猪肉，价钿如粪土；富者不肯吃，贫者不解煮。慢著火，少著水，火候足时它自美，每日早来打一碗，饱得自家君莫管。”道出了

东坡肉做法的秘诀。

我请教小姐：“现在上海滩时兴杭州菜，一下子你也杭州菜，他也杭州菜，到处都是杭州菜，不知道你们这是赶时髦，还是正式请杭州师傅掌勺，搞正宗杭州菜？”小姐一本正经回答：“我们这儿改杭州菜，也是适应顾客需要。我们的厨师是从杭州重金聘用的，货真价实。”听小姐这么一讲，吃下来滋味又着实不错，便知不是大兴，正宗无疑。

上海滩做杭帮菜，若论资格，还数位于虹口区四川北路的西湖饭店为龙头。西湖饭店原名“孟尝君食府”，至今已有将近半个世纪的历史了。几年前，澳洲周善定先生返沪，就曾请客在西湖饭店，让我们饱了沙锅鱼头、西湖醋鱼、蟹粉鱼圆、龙井虾仁、虾爆鳝、龙凤莼菜汤、片儿川的口福。不过，由于眼下市场竞争激烈，加上杭州菜馆遍地开花，西湖饭店若不急起直追，推出新品，就难免在竞争中落到后面去了。

说到杭州菜，本与宁波菜、绍兴菜，共同形成浙江地方风味菜一只鼎的三个鼎足。眼下由于杭州经济快速发展，又地处省会，因此便奇军突起，成了浙江菜的龙头老大。在风味特色上，杭州菜制作精细，刀工出众，擅长于爆、烧、烩、炸等等，并且以清、香、鲜、嫩、脆、爽、淡、雅的口味取胜，风靡于祖国东南一隅。

从杭州菜进军大上海，火爆大上海，风靡大上海，使我想到了杭州菜火爆的原因：一是清鲜入味，制作精良；二是古菜今做，面目一新；三是价值回归，让利于民。

家乡风味话甬菜

小时候在故乡宁波洪塘，自然是饮食餐桌，顿顿家乡风味，印象中最深的，就是龙头烤。龙头烤一条一条，满是盐花，咸咸的，差不多小小的一条，就可以下一顿泡饭。除龙头烤之外，还有蛎黄、毛蚶、蟛蜞、咸枪蟹、臭冬瓜、烤菜之类什么的。记得 50 年代初，我家住上海愚园路，妈妈还经常做臭冬瓜，当然那是改良了的，因为没有老卤，所以吃口淡雅，不像正宗老卤臭冬瓜，揭盖后熏得满屋子奇臭异臭，让人落荒而逃，踏不进门。至于点心，则以宁波猪油汤_糰最为出名。大抵是宁波靠海，所以海产特多。又因为当时宁波人常出外做生意，为了节约，所以路上带点龙头烤，又好保存又不占地方，并且下饭省钱，一举数得。掸掉龙头烤上的盐花，就可下饭之外，另有一种吃法，就是洗掉盐花加一点点糖或油，上锅蒸吃，也是一种风味。现在人民生活改善，龙头烤的吃法自然也大大有了改进。

作为浙江省三大地方特色菜杭州菜、宁波菜、绍兴菜当中的一种，宁波菜的主要风味特色在于炖、蒸、烤，因为宁波靠海，出产海鲜，所以无论清蒸，还是炖汤，都以海鲜入馔为主。还有一种宁波摇蚶，做法是把蚶子放进小篾竹篓或者铅丝篓里，再放进沸水锅里反复摇动篓子，把蚶烫熟，然后剥出鲜红美嫩的肉来，蘸酱、麻油加葱姜末慢慢品尝，真是天上人间，绝世妙品。

品尝宁波菜，可别忘了咸菜大汤黄鱼、蛤蜊黄鱼羹和新风鳗鲞。与家人或弟子在沪西状元楼进餐，最最忘不了的，就是这道汤汁乳白、鱼味鲜美的雪菜黄鱼汤。雪菜黄鱼汤汤要大，吃时舀了一碗，再来一碗，那才过瘾。再如蛤蜊黄鱼羹，那蛤蜊的鲜美加上鱼肉的白嫩，做成后的羹汁既白且浓。在沪东状元楼，与宋建华兄、山本昭久先生等受到状元楼老总的极品招待，那羹汤的妙味简直令人难忘。

要是让我上馆子点菜，冷菜中首先想到的就是宁波烤菜、咸枪蟹和新风鳗鲞。新风鳗鲞是将海鳗剖开洗净后，稍抹盐花，略为风干，就可以蒸熟撕碎，加撒葱、姜、麻油上桌。望着盘里洁白丰美的鳗鲞，真是未曾入口，先已涎滴。

说到甬菜，也就是宁波菜，其实好菜较多，比如那次唐余安兄在沪西状元楼请客，还点了苔条黄鱼、目鱼大烤等等，要是一道道数过来，怕是无法记清了。

上海滩经营宁波菜的，除了甬江状元楼（沪东状元楼）、沪西状元楼，还有虹桥宾馆底楼的老宁波餐厅，沪青平公路上的老板娘海鲜大酒楼等。甬江状元楼创建于1938年，名厨掌勺，可以说是执上海滩宁波菜龙头老大的牛耳，也是名声在外，牌子是自己做出来的。

甬菜流行大上海

上海人的吃，除了上海本帮菜，全国各地名菜外，世界上什么风味大餐都有，真可谓海纳百川。上世纪 90 年代末，家常且又价廉物美的杭州菜，大举抢滩大上海，给上海人带来了口福，带来了家常实惠的好处，真该记上浓浓的一笔。

然而时过境迁，2003 年上半年非典过后，在上海餐饮业沉寂了一段时间后，宁波菜，尤其是宁波海鲜大规模进军上海滩，一时间有人出于显示身价，以及交际、谈生意的实际需要，感到火了一阵的杭州菜已经很难满足这种需求，于是便纷纷步入上海的宁波菜馆大吃每 500 克要数百元的野生大黄鱼，以及其他高档海鲜。

开到大上海来的宁波海鲜餐馆，有汉通海鲜大酒楼、老板娘海鲜大酒楼、彩虹舫海鲜大酒楼、丰收日海鲜大酒店等，这些餐馆的店堂宽敞，气派之大，让甬江状元楼、虹桥宾馆老宁波餐厅等老的宁波餐馆相形见绌。

最近，应《饭店》杂志邵建华兄的邀约，在丰收日大酒店与林苛步、江礼昉、宋建华等一起在二楼包房，美美地享用了一次丰盛的宁波海鲜大餐。餐桌上除了鳗鲞、草鸡白切鸡、烤子鱼、烤菜、苋菜杆、烤目鱼、鲳鱼冻、炆蟹等十来个冷盆，还先后上了银蚶、龟爪（一种名贵的贝类海鲜）、水煮白米虾、清炒海瓜子、椒盐龙头烤、红烧望潮（类似于八爪鱼、小乌贼）、雪菜蒸梅鱼、清蒸梭子蟹、酥皮银鳕鱼、红烧海螺肉、家乡焖烧

鹅、跳鱼羹、鲞鱼肚嫩桂圆、三黄汤等菜肴。邵兄告知，干的鲞鱼肚十分名贵，最贵的每500克卖到6万元，真是一听吓一跳。还有鲍鱼汁螺片，吃上去爽脆滑嫩，吃口和色泽都很像大鲍鱼，真是一绝。海螺肉含有高蛋白、高矿物质、低脂肪，有健脑、补脑、软化血管，以及补充微量元素的作用，倒是这次宴席上价廉物美的一道好菜。

菜肴中最名贵的是装在透亮大玻璃盆里的三黄汤。端上来时，小姐先报一声汤名，便往每人面前的小碗里舀汤，舀好后我端过来仔细一尝，奶黄色的浓汤里有野生大黄鱼、黄鱼肚和咸黄鱼，这三个“黄”加在一起，心知便是“三黄汤”得名的由来了。过去吃三黄汤不稀奇，在宁波象山一带，可以说是渔民们的家常菜，现在可不得了了，500克野生大黄鱼要卖500多元，再加上鱼肚、调料，经烹饪后没有800元、1000元可下不来，由此过去的象山家常下饭菜反倒成了招待上宾的高档菜了。可见这世界上，颠过来，倒过去，过去名贵的东西大家一哄而上顿时便贱若泥土，过去家常的东西因为种种原因几乎绝迹而转眼间便身价扶摇直上，真是天道好环，世界上另外一种形式的轮回。

席间，邵兄告诉我，丰收日是专门经营象山特色海鲜，与其他宁波海鲜酒楼不同。象山是宁波管辖的一个海岛，盛产各种海鲜。上海虽然濒海临风，却少产海鲜，而青岛、大连、烟台盛产海鲜，又因路途遥远而无法现捕现送，于是丰收日每天用专车从象山运送海鲜到上海，就独占了上海滩新鲜海鲜的鳌头了。

丰收日大酒店在上海众多的宁波海鲜酒楼中，以经营鲜活象山海鲜而脱颖而出，于是在顾客的赞美声中，又有了上海光大分店、光大花园、千鹤分店、豫园分店、浦东分店等，近来听说又将紧锣密鼓地开出打浦分店，可见手笔之大。我为宁波海鲜餐进军大上海大获成功而干杯。

多味浓重绍兴菜

在我国著名菜系中，浙江一带的菜肴如杭州菜、绍兴菜、宁波菜，虽然排不上号，可是杭菜中的西湖醋鱼、绍兴菜中的霉干菜烧肉、宁波菜中的咸枪蟹，在上海滩上却也是枝枝秀出，深入到老百姓心目中的赫赫名菜。譬如讲绍兴霉干菜烧肉，当年鲁迅居住上海期间，就经常喜欢用这道风味浓郁的家乡菜来招待亲戚朋友。

上海滩非但是个海纳百川的地方，并且还是一个追逐时尚，喜欢新潮的大都会。全国各地菜肴一旦进入大上海，为了生存壮大，就往往会和上海人的口味相结合，派生出新的地方菜肴，比如四川菜进军大上海，过不了多久，就形成了海派川菜；淮扬菜进军大上海，就形成了海派淮扬菜；绍兴菜进军大上海，就形成了海派绍兴菜。

此番，当与林芑步、江礼旸、邵建华等坐在龙华庙附近绍兴饭店的五泄厅里时，店方陪吃的余国海、余红霞等副总经理及总经理助理邬梅芬，为我们娓娓介绍了绍兴菜进入上海滩，结合上海人口味，并且适当引进杭州、宁波等浙江菜，乃至上海家常菜的经营特色。

不管你是绍兴饭店还是扬州饭店，好吃是硬道理。我们这次被邀，来得正是时候，原来是赶上了绍兴饭店举行的“国宝级名厨献艺美食月活动”。“美食月”活动从6月1日开始，到6月30日结束，在上海市饮食行业协会的支持下，饭店将破天荒第一次邀请东林发、姚楚豪、罗来

耀、胡丽妹、王致福、王惠生、徐焕昌等 7 位天下名厨，轮番登场亮相，为上海滩广大食客带来口福。我们今天坐在五泄厅里，正好碰上素菜大王、国家高级技师罗来耀挂牌督阵，罗原为上海功德林的总厨，擅长“清炒蟹粉”、“挂炉烤鸭”、“糖醋排骨”等素菜荤做，闻之不觉令人叫绝。

不过，纵使是国家级名厨献艺的“美食月”，我们坐在绍兴饭店五泄厅里品尝到的，还是以绍兴菜为主的浙江乡土美味：冷盆中如盐水长生果、绍兴素鸡、茴香豆、阉鸡；热菜中如兰亭熏鹅、霉干菜焖肉，都是有名的绍兴地方特色菜。要是再加上素鸭、烤菜、盐水虾、黄泥螺、清炒蟹粉，那就更加是立足绍兴，放眼浙东，融会申江的了。

吃口中印象最深的要数白切阉鸡、兰亭熏鹅、豆瓣蒸黄鱼、清炒蟹粉等。余红霞女士告诉我们，他们饭店供应的白切阉鸡、兰亭熏鹅，都是自己在家乡圈地养殖的鸡鹅，不用人工饲料，吃的全是天然草谷米虫，所以肉质鲜美，与眼下市场上供应的鸡鹅完全是两码事。我边听余总介绍边吃，果然白切阉鸡黄皮嫩肉，美妙异常，我左边的林苛步先生虽然已经 80 高龄，却依旧鹤发童颜，吃白切阉鸡的劲头比我这个年逾花甲的“小弟弟”还大，可见绍兴阉鸡的魅力。再如熏鹅，鹅吃嫩草，完全是绿色食品，产自兰亭，便使人联想到书圣王羲之爱鹅的轶事。熏鹅做得确是了得，鹅肉香美细嫩，苛步先生说味道有点像樟茶鸭子，可比起樟茶鸭子，无论口感还是形色，又明显都要更上档次。小姐端上来的豆瓣蒸黄鱼，碧绿生青的豆瓣映衬着金黄灿灿的鲜嫩大黄鱼，更是吃得我们“三月不知肉味”，与其吃肉，又何如鱼味之美嫩飘逸哉！菜肴中的清炒蟹粉，说起来更是罗来耀先生的拿手绝活。小姐端上来的清炒蟹粉，无论看上去还是吃上去，都与真蟹粉无异，却不知原来是素菜一道。这时，邵建华兄为我们解释原委，原来做这道菜，需要把土豆泥、胡萝卜、茭白丝、香菇做在一起，胡萝卜像蟹黄，茭白丝加土豆泥像蟹粉，细条像蟹脚肉，再加上恰到好处的调味，要不是当场揭穿的话，准会把

你瞞得死死的,还真以为是在品尝货真价实的清炒蟹粉呢!

在浙江菜系中,绍兴菜以烹制家禽河鲜为特色。上海滩上的绍兴餐馆,有名的如小绍兴、咸亨酒店、孔乙己,而此番品尝绍兴饭店的佳肴,则又明显感到未来发展的势头,绍兴饭店必将以全新闪亮的姿态,执上海滩绍兴菜的牛耳。



海派川菜有讲究

饮食男女，人之大欲存矣，然而对于我来说，却又平生意不在吃，对于吃是个实实足足的外行。这次承吴春先生发来请柬，出席借座曹家渡宋记川菜火锅城大酒楼召开的“'98 海派川菜文化研讨会”，倒正是一次很好的学习机会，引起了我对地方饮食文化的一些思考。

在研讨会上发言的都是上海市烹饪学会、上海市饮食行业协会如朱刚、唐振常、屠先生等美食家，又有澳洲海鲜餐饮业老板，应储有明兄的邀请出席聆听，并介绍了澳洲海鲜如鳕鱼、鲍鱼、大龙蟹等等。既然出席了研讨会，即使再外行，也不得不讲几句，否则岂非辜负了《沪港经济》、《食品与生活》杂志、《新闻报》“都市家庭”等发起单位的邀请，以及宋记川菜火锅城大酒楼的美意？

唐振常教授是四川人，又是美食家，自然是内行谈川菜，而我的发言则是扬长避短，来一次“外行看川菜”了。会后，又和玉珍及友人多次来到这里，专门品尝樟茶鸭子、川香鲈鱼片、峨嵋丝等名菜，并向主人宋学明先生请教，方才对川菜和海派宋记川菜，有了逐渐加深的印象。旧上海有名的川菜馆有都益处、美丽川、聚丰园、陶乐春、共乐春、古益轩等，“文革”后期以来，情况有了大的变化，在我吃过或知道的上海川菜馆如洁而精、梅龙镇、绿杨村、成都饭店、锦江饭店等等，基本上留下了麻辣鲜香的总体印象。第一次与同事邓嘉诚先生在洁而精品尝川菜，

那还是 20 多年前的事情，当时我正在新乐地段医院做中医，趁着中午休息，两个人便骑自行车去沽而精换换口味。记得那时大家都很穷，只好点两只最便宜的菜，再来一碗汤。送上来的麻辣豆腐，把我们辣得嘴舌发烫，一顿饭吃下来，回到医院上班，嘴巴里残存的辣烫滋味，好半天也不肯散去。

我认为，四川菜重辣，湖南、贵州菜也重辣，这大概与四川等地低洼潮湿有关。大凡一个地方低洼潮湿，得关节酸痛的人就多，而酸甜苦辣咸“五味”当中的辣味，正好具有活血祛风、散寒除湿的作用。由川菜想像开去，不管是八大菜系也好，各地特色菜肴也好，我想，或多或少都会与当地的地理环境有关，要是再由此生发开去，则又可以和当地的物产、风土、人情，尤其是思想观念、生活习惯等广泛挂钩，这真可以让有心人写好几本诸如《饮食地理学》、《饮食环境学》之类的专著了。

川菜一般重辣，但特别上好的川菜往往不放辣。唐教授这种上好川菜不辣的发言，我认为是点到穴道的。我家平时饮食，如偶有新鲜河鱼海鲜之类，玉珍问我如何烧法？我总会让玉珍清蒸。作料放得清淡一点，这样便可突出鱼鲜的本色，而不致被浓重的调味，给夺去了原味的清纯。又如在澳大利亚唐人街餐馆吃新鲜鲍鱼、皇帝蟹、鳄鱼肉，也全都采用清淡烹调的方法，在最大程度上保持了海鲜的本色美味。由此我又想了开去，不管是四川菜的重辣，还是宁波菜的重咸，除地域之外，还和当时当地大多数人的生活贫困有关。重辣重咸，既减少了平时用餐的进菜量，又降低了对食物新鲜的要求。相信随着人民生活水平的不断提高，思想观念的不断更新，地域封闭的不断打破，有些合理又并非完全合理的地方特色，将会得到或多或少的改观。

研讨会的主题是海派川菜。上海滩是海纳百川的地方，从文学、艺术、建筑，到生活、饮食、时装等等，无不四面八方，广泛吸纳，在彼此的既冲撞，又融会中相互打磨，从而蕴蓄成为海派文学、海派艺术、海派建

筑、海派饮食、海派时装，乃至海派生活的灿烂和辉煌。川菜既然在清朝末年从路途迢远的天府之国来到上海，并在抗战胜利以后，又有过一次大的推进，就势必会在给上海人的饮食带来麻辣鲜香新口味、新感觉的同时，受到上海人饮食观念、饮食习惯和本地口味的重大改良，而这种改良，正是形成海派川菜的一个最重要的因素。百余年来，经过两地几代厨师的不断探索和改进，眼下的上海川菜，想来肯定已经被打磨成一种面目全新的海派川菜了，否则外来川菜，就无法在上海这个地方插队落户，生根开花。

当然，麻辣鲜香并不代表四川菜的全部。作为我国“四大菜系”之一，川菜源于秦汉时期的巴蜀古国，大概到唐宋时期，川菜开始向中原一带进军，及至明清，川菜的影响更加进而达于国门内外。早先的川菜，大多采用当地山川所出的特产作为原料，在调味上尤其擅长使用两椒：辣椒和花椒，故而形成的口味也就自然以浓、重、醇、厚为主了。然而对于烹饪的上好用料，为了保持原味，不至于让浓重的麻辣夺去用料本色，有时也兼及清鲜，就是唐教授所说的“上好川菜不辣”了。在方法上，川菜最明显的特色就是擅长干煸、干烧、麻辣等。据说，川菜在“尚滋味”、“好辛香”的特色下，更有“七味八滋”的特定内涵。“七味”是：酸、甜、麻、辣、苦、香、咸；“八滋”是：干烧、麻辣、鱼香、酸辣、怪味、椒麻、红油、干煸。此外在分类上，又有筵席菜、便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五个大类，其著名的创牌菜有干烧鲫鱼、陈皮牛肉、贵妃鸡翅、樟茶鸭子、麻辣豆腐等等，从而成其为川菜完整的风味体系。可是，对于大多数上海外行来说，要不是举麻辣鲜香的牌子，那么川菜留给普通上海人最最鲜明、一口就讲得出来的特色又是什么呢？而纵使上等级的川菜并不在于辣，但从一个普通上海人，一个川菜外行来看川菜，仍旧会丢不开麻辣鲜香的特色。在研讨会上，以及后来的私人叙谈里，宋记川菜火锅城大酒楼宋学明经理讲，在他们的菜谱上，为了适应

顾客的不同口味,对每道菜都标有一到三颗不同的星级,三星最辣,二星适中,一星微辣。此外,川菜自从进军上海以来,尤其是最近以来,在用料上也有了极大的变化,原来川菜较少有海鲜,现在则大量引进海鲜。再如川菜原先重在口味,轻于造型,看上去乌糟糟的,眼下则在视觉上结合海派菜质感鲜明、款色新颖的特点,作了较大的改进,让送上的菜肴在未吃之前,先给顾客来个赏心悦目的惊喜。另外,还有川菜使用中药,结合食疗的特色,也在时代的风尚中,得到了较大的加强。比如虫草鸭子、陈皮牛肉等等,品种较之以前,更加丰富了。

的确,变化是绝对的,不变是暂时的。即使川菜不进军大上海,想来四川本地的川菜,就眼下来说,较之传统的川菜,也必定会在时代的演进、观念的改变、习尚的渐移中,获得较大的改观。由此看来,川菜自从进入上海一百多年所形成的海派川菜,那调味、用料、造型、口味、菜谱等等,就势必一定变化更大了。就像山东菜、淮扬菜、广帮菜、福建菜、湖南菜、河南菜等一旦进入上海,势必会受到上海地方习惯和地方口味的改造,变成适合上海人口味的海派粤菜、海派鲁菜等,这是不以人们的意志为转移的客观现实。所谓在上海要吃到不经改造,保持原样的正宗四川菜,就像要在上海吃到正宗的法式大菜、德式大菜,在国外要吃到正宗的中式菜肴那样,事实告诉我们,那真是一件非常困难的事。去年年初,我曾经在澳大利亚阳光海岸吃到画家伊安夫妇请客的中国广东菜,老板娘是香港人,又吃了开在阳光海岸一带菲律宾馆子的中国菜,还有在荷兰吃了温州馆子烧的中国菜,非但肉片切得不像肉片,烤鸭拆光了骨头再烤,并且调味用料,也多西化倾向,再加上端菜时送上来刀叉盆钵,一副中菜西烧,中菜西吃的架势,让人大感滑稽。然而这些为了适应外国人口味而炮制出来的不伦不类的中菜,却让老外们吃得津津有味,红光满面。这不禁使我想到王蒙先生的那篇《中餐的命运》:“同年(指1980年)去美国依阿华,……燕京楼的菜不像西餐,但

是我又老是觉得不像中餐，例如它的许多菜都做成一种酸不酸甜甜不甜的味道，比如它的牛肉里加那么多番茄酱，搞得那么红而其他调料又是那样少，许多肉菜的块又切得那么大，实在看不出刀功来……”“我与他们来自韩国的老板交谈，他解释说，美国人喜欢的就是这种口味呀，不能照搬国内的菜系呀，你们做得太标准了，人家就不来了云云。”由此，我想到了我看川菜，上海人看川菜，会不会像外国佬看中菜那样，看到的又是一副怎么样面目全非的景象呢？

由此可见，海派川菜和正宗川菜相去万里，已经是不言而喻的了。好在海派川菜是为适应上海人讲究清淡、注重本色的口味而创出的品牌，当然其中也有兼顾在上海的四川人能够吃到四川家乡风味之意。这里面又可分出一点侧重来，四川人开的川菜馆，想来大概会侧重于保持家乡口味，让家乡的四川来客吃得满意，当然对占有重大比例的上海客人，也不容怠慢；上海人开的川菜馆，则可能更把经营的方向，定位在为上海人品尝四川风味上面，故而海派风味，吃上去自然较之正宗四川人开的川菜馆，要更加浓郁一些。

关于“海派川菜”的名称，唐振常先生认为“海派”是贬义词，不能使用，并举出文学上“海派”一词的由来。不过我想，随着时间的推移，眼下“海派”一词，久经风行，如“海派书画”等，要是丢掉“海派”不用，又用什么更加贴切的词汇来取代“海派”呢？习惯早已成为自然，贬义也已渐褪色彩。由此，我认为用“海派川菜”的名称，较之宋经理提到的“新川菜”，更加具有地方特色。要是把海派的宋记川菜说成是新川菜，那么如果京派川菜、粤派川菜、王记川菜、张记川菜等一哄而上都使用起“新川菜”来，就会打起混仗，导致概念混乱。唐先生是我尊敬的前辈，我这里谈的也仅仅是个人不成熟的看法，所谓“一家之言，仅供参考”。

研讨会开了近 2 个小时。研讨来研讨去，究竟什么才是“海派川菜”呢？会后，宋记川菜火锅城大酒楼请我们中午便宴。酒楼坐落在万

航渡后路,整个楼面建有复层,布置优雅,室内随处可见竹屋、竹楼模样,连每间小包房也都是窗挂竹帘,成了临水竹轩,洗尽尘俗。再如酒楼的小姐,清一色地穿着蓝底白花布衫裤,或用蓝花布做成的开衩旗袍,显示出一种民间的朴素和姑娘的袅娜。主人介绍,酒楼已经斥巨资买下了整个楼面 50 年的使用权。装修后总共有 300 多个餐位,可谓大小适中,现在开业还不到半年。

不久上菜,吃过八个冷盆,就上热菜。菜上了一道又一道,从川香鲈鱼片,到干煸青蟹,到干煸海虾,到峨嵋丝,到蒜头甲鱼,到陈皮牛肉,到辣子鸡,到樟茶鸭子,也不知上了多少道,最后还有萝卜丝饼、成都凉粉、水果等。主人的热情、菜肴的丰富,可说是达于极点。一旁的吴春殷勤劝菜,大家吃得撑饱肚皮,满嘴鲜辣。

在菜肴中,我注意到了樟茶鸭子。吴春告知:“樟茶鸭子是这里最有特色的一道川菜。”听说是特色菜,我后来便请教宋学明经理,这樟茶鸭子是怎么回事?宋经理说,樟茶鸭子是在成都做成半成品后运到上海,再由我们酒楼加工。做时选用上好肥鸭,洗干净后在鸭子的腿上用竹扦插好眼子,然后码味,放进开水烫熟,再把鸭子放进炉子,用喷香的樟树叶和茶叶进行烟熏。熏制过的半成品鸭子运到上海,由酒楼入笼蒸烂,再下油锅炸至棕红色,便可取出斩块,装盘上桌了。装盘时最好还要拼成鸭子的原形,刷一层麻油,同时配一小碟葱酱,就算是大功告成。据说,当地人吃樟茶鸭子还配有荷叶饼,我们因为有萝卜丝饼,未见有荷叶饼送上桌来。尝一口樟茶鸭子,真是雅香淡淡,色味俱佳。我平生不大爱吃鸭子,一是因为鸭子善良可爱,不忍下箸,二是鸭子弄得不好,有股臊气。樟茶鸭子则一味雅香,别有风韵,然而也是少尝辄止,风味让同桌好友如吴春、单苏,以及潘真姑娘等多尝尝。实践是最好的教科书,从美味的樟茶鸭子上,我看到了川菜不辣且又清鲜的一面。

席上还有干煸青蟹,装盘上桌的青蟹被斩成一块一块,干煸得非常

入味。白玉似的蟹块上铺着一层火红芝麻辣椒，长长的红辣椒被切成一段一段，铺在蟹上足足有一大堆，便见白玉中摇曳出可爱的殷红。这道菜，红红白白，蟹味被煊烧得并不太辣，可见是适应了上海人的口味。在该酒楼，你不仅可以品尝到改良过的辣子鸡，还可品尝到创新的峨嵋丝、川香鲈鱼片。说到川香鲈鱼片，宋经理动情地介绍：鲈鱼一定要活杀现做，不好上冰箱，如果用上过冰箱的鲈鱼做这道菜，在口味上就会大打折扣，甚至彻底失败。做好后的川香鲈鱼片，鱼片雪白鲜嫩，上面铺一层火红辣椒，看上去色彩先已绝了，就好比雪地里开出火红莲花，美不胜收。别以为川香鲈鱼片面上铺了一层火红辣椒，就辣死了，其实不然，这就是海派川菜区别于正宗川菜的一个方面。宋记海派川菜在菜的上面铺上大量的火红辣椒，这是形式上的摆弄，给人造成一种鲜艳的美感，而辣椒底下的主菜并不太辣，反过来看，真正的川菜在外形上未必像海派川菜那样美艳夺目，大铺红椒，这就让外行造成看上去似乎并不太辣的感觉，而真正吃上去则其辣无比，辣透全身。

那次研讨会后，《新闻报》的储有明兄让我为宋记川菜火锅城大酒楼题词，说是宋经理已经准备好笔墨纸张。我环视餐厅，见已有钱君甸先生隶书所题“宋记川菜火锅城大酒楼”，以及志高兄的行书“沪上第一家”等，于是稍加思索，由大堂领班潘小姐拉纸，大编辑兼文章高手有明兄倒墨，我落笔沙沙，挥题“宋记川菜，海上新潮”。题词的意思在于既突出川菜海上新潮，又突出宋记的牌子。