

上海TASTE

程乃珊○著 谢春彦○图

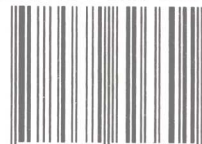


上海辞书出版社

仙樂不聞
 曲盡意深
 亦京哈水知
 仙樂不聞
 曲盡意深
 亦京哈水知



上架建议：散文随笔
 ISBN 978-7-5326-2660-1



9 787532 626601 >

定价：29.80 元
www.cishu.com.cn
 易文网：www.ewen.cc

上海 TASTE

程乃珊○著 谢春彦○图



上海辞书出版社

图书在版编目(CIP)数据

上海 TASTE/程乃珊著;谢春彦绘. —上海:上海辞书出版社,2008. 10

(上海书系)

ISBN 978 - 7 - 5326 - 2660 - 1

I. 上... II. ①程... ②谢... III. ①散文—作品集—中国—当代②随笔—作品集—中国—当代 IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 132366 号

上海 TASTE

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行

上海辞书出版社

(上海陕西北路457号 邮政编码 200040)

电话: 021—62472088

www.ewen.cc www.cishu.com.cn

华东师范大学印刷厂印刷

开本 787×1092 1/18 印张 15 插页 3 字数 192 000

2008年10月第1版 2008年10月第1次印刷

ISBN 978 - 7 - 5326 - 2660 - 1/I · 92

定价: 29.80 元

如发生印刷、装订质量问题,读者可向工厂调换

联系电话: 021—62431119

编 文 程乃珊

绘 画 谢春彦

责任编辑 蒋惠雍

特约编辑 林 笛

整体设计 陈 楠



上海味道 你在哪里

说说程乃珊的《上海 TASTE》

“味道”这两个字，从前的上海人是常常挂在嘴巴旁边上的，我少时那辰光，一帮梦想艺术的少年朋友们，就几乎这样；而且将之模模糊糊地上升为一种追求而难及的标尺，讲倒是讲不清楚的。

现在上海作家程乃珊女史，继前三年的《上海 FASHION》后又推出这本《上海 TASTE》，也真是一桩蛮有“味道”的事体。记得那本《时尚》，伊请了我素所尊崇的人物画大家——贺友直老先生画了许多的插图，精彩，贴切，教我十分艳慕，故我在序中说他们是双峰显之，诚为难得，味道之准确之好颇受读者的追捧宝爱。

乃珊女史，世居沪上，祖辈虽由外埠进入上海，在移居的几代人中，也自然涵养成地道的上海人了。她自己以及先生两个家族浸淫其间，半世人生过去，不独对上海和上海的味道，知之甚多，味之甚确，连她自身也足成上海味道的一种了呢。

乃珊是一个快活的上海人，然这个“人”的背后，身份却也纷纭，绝非简单一句“上海女人”、“上海小姐”、“上海太太”、“上海作家”抑或“上海女作家”等等可以概括的。然而她确是地地道道的上海人，不像那种被纸面上的文字或阿堵儿害得干枯害得自恋自伤自傲自大以至于对着镜子连自家也认不出的女名人女学究。首先，这个“上海女人”很生活、很实在，对朋友总堆着笑面，笑的声音也足令我想起小时候在百乐门舞厅外面听得的那种“响来西”、“亮来西”的洋音乐之声来，有些阳光，又有些儿金属味道。震耳仿佛有一点，接受到的欢快倒有过之

而无不及。近年她从香港归沪上，一面让我们上海读者有幸拜读到她的许多写老上海新上海的佳文妙制，享受精神，实惠的是跟着她还有许多轻松有味的聚会，吃自然免不了，但是文雅、文化、亲切自然，在增我腰肥之余，却也增广识见而和谐，又与大道同焉。依讲，这个乃珊好是不好耶。

现今这本《上海 TASTE》，还是以上海为范围，前前后后上上下下内内外外地娓娓道来，琐碎是有一点，温情和情致，知识、历史和眼光在琐碎中不知不觉里流到了我们的心头，“咦”、“唔”的叹间，程老师倒给“阿拉”上了“阿拉自家”的课，岂不善哉。所以，我读了这本书，又被她下令插图，插完图又要写难写的“序”，心里头想想，我这个“老上海”到头来，还是弄不过她这个“老上海”；好事统统让伊占了，我只好做吃力不讨好的事体，这“味道”难道也是上海的味道吗……

那么，也请读者诸君来尝尝程乃珊这本《上海 TASTE》，如何？！

戊子酷暑于浅草斋画室

谢春彦

目录



品味美食

吃在老上海 /002

腊香煲仔饭 /014

阳春面与方便面 /018

米饭飘香 /023

粥的品味 /027

吃茶、饮茶和 tea /030

拿破仑蛋糕、乔治桑鸡胸和生死恋…… /039

咖啡——啜饮人生的佳饮 /044

太阳蛋、热狗和糖纳子 /055

她喜欢吃甜的 /061

黄太太烹饪沙龙和现代 DIY /064

品鉴时尚

上海先生也时尚 /076

由上至下和由下至上 /090

时尚洋泾浜 /102

口头动漫 /105

疯狂的人世，沉稳的石头 /108

申城处处黄金甲 /112

上海之音 /117

舞台姐妹与花样年华 /120

永远的《女篮五号》 /123

地铁 /127

国际饭店——中国现代餐饮服务的摇篮 /129

开放式厨房 /133

“太太万岁” /136

大都会的小男人 /143

交际花 /152

从本地人到上海人 /160

保姆 /162

品评社会

品嚼人生

上海的广东帮 /167

圆台面 /173

“无商不尖”和“无商不奸” /183

做媒人 /185

人生是一道四则题 /190

与女共舞 /193

今天谁埋单？ /202

老公如老酒 /206

过年全匣 /210

有人等你回家吃饭 /212

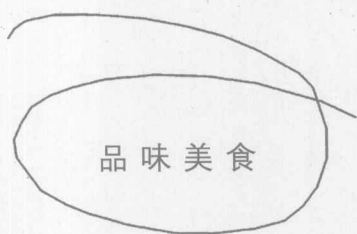
滴水可成河，人生应储蓄 /215

家政——女人最好的美容方式 /218

因为爱，所以享受 /220

土冬至和洋冬至 /227

气味的魅力 /230



品味美食

吃在老上海

青楼菜和私房菜

民国期间,当时一般有身份的大户人家,总是以私房菜来招呼客人。所谓私房菜就是在家宴,家宴气氛比餐厅的亲切,且也更有私密性。因为如此,一般大户人家总有个好厨子。而这位厨子一定有几手绝艺,是外面品尝不到的。

旧时豪宅,必有个大厅,老法称“花厅”,就是专用以设家宴。

邬达克设计的位于铜仁路 333 号的颜料大王吴同文私宅绿房子内,二楼餐厅内的餐桌是一张天然大理石制的固定在地板上的椭圆形大餐桌,足足可坐 24 人。绿房子底层的朝北沿街厨房,足有 300 平方。一应中西餐烹饪设备如不锈钢灶头、烘箱、焗炉之类都是德国进口,20 世纪 50 年代初全部拆除下完好运往北京中南海。大厨周师傅中西餐都是一把手,后来不知去向。

故而,老上海的私房菜,是一种层次,还真能尝到一些外面见识不到的绝招。所以,大户人家一般很少外出宴请,家宴之后,还可共赏主人的收藏古玩,或在宅内网球场打几场网球,娱乐多多,远较在外就餐要有趣,且显身价。

所谓青楼菜,就是从前青楼女子为留住客人,除有几招弹唱之外,会煮得一手好菜,也属一招。比如四马路的会乐里,确有几只名菜,以至有些人,就

是奔着菜去，不一定是奔着人去。

比如当时两位名妓静姝老六和惠然老九，长相普通，但她们那里的娘姨在她们的调教下，煮得一手好菜，客人就是冲着美食去。如是，她俩名气大旺，是镇扬帮银行高层最愿去打牌消遣光顾的，醉翁之意不在酒，就是为着吃她们的菜。所以一般讲去吃青楼菜的都是中老年银行高层为多，因为是冲着菜去的。当年金城银行的吴蕴斋、殷季长，大陆银行的叶扶霄、谈公远，中南银行的王孟钟等，都是静姝老六和惠然老九的常客。然而毕竟是烟花之地，所以那时中国银行、交通银行这样的大银行高层，为顾及个人形象多少对这些地方有点忌讳的，是不敢去的。

一般下午二点去先打麻将，四点上点心，八点晚饭。说起菜，晚饭八菜一汤，无非是油爆虾、自制熏鱼、白斩鸡、红烧肉煨冬笋丁、河鲫鱼塞肉、皮蛋等家常菜，然而就是美味奇特，外面吃不到。比如塘鲤鱼，一般是不上酒席的。严格讲，黄鱼、带鱼、塘鲤鱼，在老上海都是不上酒席的粗菜。从前上午九点半过后，鱼贩都会把这些鱼推到居民弄堂里半价推销，像塘鲤鱼只卖到二角钱一斤。其实不少青楼菜也只是娘姨烧的，很少有大厨。家常口味是青楼菜的卖点，但其特点就是精，用心机烹饪。比如塘鲤鱼，就只将鱼背上两条肉出骨剥出来清炒，不加任何调料以保原汁原味；黄鱼也是如此，黄鱼蒸到六成熟，如此不会碎，剥皮去骨只取背上两块肉清炒……

青楼菜中一只一品锅，真是一品一流，十个人也吃不完。所谓一品锅是一只全鸡，一块火方（上腰方），再加冬笋等，真是如上海话所讲的鲜得眉毛都落脱！

就是点心，看看也只是油豆腐线粉汤和蒸面之类家常点心，却毫不含糊。油豆腐线粉汤是用鸡汤煨出来的。还有蒸面，不同炒面也不是汤面，是用蛋清和上面粉制成切面，先放在水里煮到六成熟，然后再上笼蒸，最后再配料入口。这种面清口而不油，现在可以讲真功已失传了！比如饭后甜品核桃酥，

是娘姨用小磨细细磨成，用牛奶搅拌而成，所以香浓四溢。

青楼菜到后来，已发展到本末颠倒，菜的名声比妓女名声大。主要是因为肯推陈出新，为留住客人嘛！另外，肯用心思，真可谓挖空心思！

比如那里一只清炒蟹粉，就只有蟹黄和蟹膏，连蟹肉都不搁。

还有种糖炒肉，原是安徽菜，是将五花肉切得很薄，炒六成熟后再搁冰糖，小火再炒，完全是炒熟的，不是焖熟的。

坛子肉是徐州菜，即用鸡、鸭、牛、猪各色肉切成薄片，搁进酒坛封起来，搁七八个钟头后再蒸熟，原汁原味。

那时一般社交场上忙应酬的政界商界人士，一个晚上有三四个饭局要应酬不稀罕，菜不弄得精致点还会留得住客？

青楼菜因为毕竟不同外面餐馆菜，所以要价很贵，而且视人而定。

比如杜月笙这样的客人，一桌青楼菜是一千大洋，20根小黄鱼（小金条）呀！当时35元美金可以兑一两黄金！但他是杜月笙，要得他少，他还会不开心。

一般客人，一桌为300元—500元。

又如原中国银行董事长冯耿光先生，他的宠妾陈绿云就是青楼红妓出身，她跟了冯耿光后，把青楼的厨子小丁也一起带到冯家，成为冯家的私人厨师。有人说冯家菜带有青楼味，倒是千真万确。因为正如前文已说过，青楼要留住客人，菜肴自然要与众不同。

小丁的拿手菜真的是别处吃不到的。一是他的虾片汤。这道菜通常在一桌菜吃得差不多时上，这时他端上一只大海碗，往桌子中间一放，只见碗底和碗壁上贴了薄薄一层切成薄片的青岛对虾，然后在碗底撒上葱丝、香菜末、胡椒面，倒上少许白兰地，然后端上一砂锅笃笃滚的老母鸡汤，往碗里一浇——这有点像现在在食客桌上现做的铁板烧一样——只听到“哗”一声冒起一股白气，满屋都弥漫着白兰地和对虾的香味，引得众人连声喝彩。这种

菜又有气氛又有好味，现在吃不到了。

小丁还有一只招牌菜，就是焖烧鸡翅，酥而不烂，油而不腻。

小丁的招牌菜其实都是家常菜，如油焖笋、葱烤河鲫鱼、火腿干丝等，但就是弄得你吃了还想吃。这样，青楼才会有生意呀！

青楼菜和私房菜的点心都不比正餐马虎，甚至更讲究。

比如扬州汤包。银行家金城银行上海总行经理吴蕴斋本是扬州人，家里吃的私房菜，是正宗镇扬帮。汤包是用浓鸡汤或猪肉皮冻包成的，一点肉馅都没有。一上笼汤冻就溶化了，里面就是一包汤，名副其实的汤包，用筷子夹时也要小心，否则就破了。汤包的皮子极薄，是用七成开的热水和的面，介于生面和烫面之间。

从前食客都讲究一个“精”字，否则，肚子一下就吃饱了，就满足不了口舌之欲。而汤包这样的点心，一般不会吃饱，所以极受欢迎。

那时的做菜，简直挖空心思，工于心计，正因为如此，造就了天下闻名的中华美食。

打入国际饭店的山东菜

河南菜、山东菜如今风光大减，其实当年在美食界十分风光。

河南菜、山东菜很接近，与讲究精美细巧的南方菜不同，它们讲究味重，多油，色亮，量多，较南方饮食有股豪爽的江湖气。可能与山东、河南一带民风有关，再加上这一带地域不及江南富裕，民风就较俭朴，因而山东菜、河南菜，一般用料简单，注重手艺，而且可以将一些家禽的下脚料都处理得十分可口。

比如山东菜谱中有一只菜叫黄香管，实际上是用猪的小肠炒出来，一般菜馆都扔掉了，但山东厨师就能把它弄得十分美味。

与讲究精细的南方人口味不同,当时上海一些官僚、军阀、商人,特别是北方籍,颇喜欢河南菜、山东菜。

上海过去三马路(今汉口路)有家著名河南菜梁园,生意很红火的。还有东新桥延安路上的厚德福,都是著名的河南菜馆。

山东菜、河南菜都注重用葱、蒜、姜调味,南方人有些就不习惯。但是,作为中国八大名菜,山东菜照样名驰上海滩,集中在四马路一带,如会宾楼、致美楼,并且还登上远东第一大饭店国际饭店。

国际饭店二楼的丰泽园今人都误认为北京菜馆,其实当年是上海首屈一指的山东馆子。他们的锅贴豆腐和用鸡蛋清和面制成的鸡面条,至今已失传。那时的服务也好,很有人情味,侍应生不会让客人掏大钱,很为客人着想。比如一盘糖醋鱼吃完,盘子里留有不少汤汁,他们就会自动拿去利用剩余的汤汁烩一碗豆腐再端上来。

川菜独占沪餐饮业龙头

一直以来,中国只有两大城市是对“吃”精益求精的。一个是北京,作为中国三朝国都,最高权力机构所在地,外国使者朝叩之地,“吃”,自然是吃出水平,吃出国粹了。上海,则本身有海纳百川的胸怀,可以讲全国甚至全世界的有钱人,都汇聚在这里,再加上上海的租界地,引进世界各地美食,所以讲上海为美食之都,一点也不过分。

开埠百多年来,在上海餐饮业占第一把交椅的,当属川菜。

20世纪20年代,上海最出名的川菜馆为陶乐春。陶乐春是上海川菜的龙头,在上海称霸足足有半个多世纪,一直到后来被董竹君的具现代包装及服务的新颖川菜业所取代,也是长江后浪推前浪吧。

当时陶乐春开在三马路(今汉口路)小花园一带。最考究的一桌菜 16

元,以鱼翅、燕窝、烤鸭三道菜作主打:红烧排翅、清汤燕窝,最后压台的是烤鸭。

董竹君不容易。当年她只身一人来上海投奔范绍增。范是个四川军阀,但凡军阀都带很浓厚的帮会气。他失意后就投奔杜月笙,杜月笙以门客相待。范每天下午去杜家打麻将,董竹君也一起去。那时杜家附近有一幢石库门三层楼房子要出让,她就顶了下来开出她的第一家“锦江”川菜馆。刚开出的“锦江”与陶乐春等老字号川菜馆不能比。因为她资金单薄,自知气短,所以也做得很谨慎。

开个餐馆不容易,要有大厨还要有完善的厨房设备。这石库门单开间三层楼地方局促,底楼客堂做账房,二楼、三楼再加两只亭子间,只够摆几张方桌,做做小吃,不可能做酒席。真要做桌头酒席,就要预订,然后送到家里。菜也卖得便宜:回锅肉4角,宫保鸡丁6角,酸辣汤3角,价钱够大众化了。锦江就是这样一点点做出来的。

“洁而精”是较新式的川菜馆,因开在法国公园(今复兴公园)边上,较三马路上的老字号川菜馆白领化,且环境也十分雅,年轻人谈恋爱都喜欢去那里。那里价钱也贵一点。

要说正宗,还推陶乐春,还有蜀腴。陶乐春主要以酒席为主,分12、14、16元三档,以16元高档为主打。

那时16元一桌酒席为四冷盆、四热炒、四大件,再加两甜品。热炒代表作为宫保鸡丁、回锅肉、酸辣鱿鱼再加清炒虾仁,大菜一定少不了排翅和烤鸭,甜品为八宝饭、清蒸燕窝或核桃酪。

它的鱼翅特讲究,称吕宋王,正宗菲律宾来的,50大洋一板,整只排翅呢。搁在一只盆里,货真价实,全部是膏,筷子夹得起,够十个人吃。

说到蜀腴,也是响当当的,它的名气全靠大厨何老妖打出来。

当年蜀腴以十万元大洋开张,特地从四川请来有天下第一勺之称的何老