

CHIBIAN

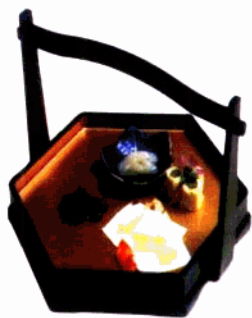
SHANGHAI



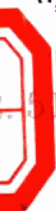
吃

遍

上海



江礼旻 著文
马建平





Follow Me 吃遍上海

——代序

因为“无才补天”，这些年便在饮食文化上花了点工夫，一不小心居然成了所谓的“美食家”。别人一旦把你捧作了“家”，以为你在这方面，甚至其他方面无所不知。我又不愿扫朋友们的兴，这就逼着我读了历朝历代一些美食家的著作，并且认识了大小餐馆的老板或经理约千人，以及厨房大佬约两千人。有人说，这是一笔不菲的“资源”，我倒以为这是一种友谊的结晶，故特别珍惜这一“资源”，不肯马马虎虎随便挥霍掉。

为了写一些美食评论的文章，我也吃过不少馆子，大约有三千家吧。加上前面的，共计三、二、一。实话实说，其中多数是别人请我吃，不过，也有不少是花钱去“暗访”。

我于上个世纪四十年代中叶生于战乱中的上海。父亲是江西婺源人，母亲是浙江慈溪人，我就是外来哥外来妹的后代。我长大和衰老在有时动乱、有时平静的上海，将近一个花甲，中间有十来年去了安徽。但不管时世如何，我都是最普通、最平常的老百姓。有人说，这叫“中隐隐于市”。我自忖主观上并不想“隐”，客观上有

时不得不“隐”。这“隐”中有不少痛苦,不是吃不到葡萄的酸痛,而是“隐”的环境不断被打破的茫然的痛苦。

想不到上海的机会来了。APEC会议在上海开,台湾人、香港人成群结队来上海掘金。过去,上海人去日本打工,如今,多少万日本人来上海打工。他们都要吃饭,却没人好好导吃。《吃在上海》之类的书出了不少,但有些作者因为自己没信心,买书号,收赞助,摊广告,弄得上了书的并非最好的餐馆,开得好的有特色的饭店却上不了书,这样的书不但毫无用处,而且大有误导之嫌。

其实,再好的店家,好菜不过一两个,两三个,最多十来个吧。不但要让这些好菜使大家都知道,不好的地方(如卫生、泊车等)也要写,作为警示式信息,以免别人上当。如此先写十本导吃的书,每本介绍有特色的餐馆五十家,十本一套总共五百家。我还有“三不”声明:不接受赞助,不收广告费,不强制买书(不以买书作为上书的条件),完全以自己的真实体验来写。其中,大吃、小吃都有,包括鸡、鸭、牛、羊,贵、贱、雅、俗,突出知识性、趣味性、实用性,文后还附示意图,标明位置,使人好找。

上海现有各类餐馆三万多家,可以说很发达了吧。但上海的餐饮市场还要再发展,上海的餐饮市场还要更发达。希望上海的朋友,来上海的境外、国外朋友们,吃饭之前,先翻翻我的长32开本的书,Follow Me,吃遍上海!相信我,没错的。

江礼暘

目 录

Follow Me吃遍上海——代序 /1

徐家私菜精作坊 /1

虹桥宾馆老宁波餐厅 /4

名轩 /7

银饭碗 /10

雅新鱼翅 /13

全聚德 /16

石库门 /19

粗菜馆 /22

人民饭店 /25

南华花园酒楼 /28

南华火锅楼新姐妹楼 /31

扬州饭店 /34

老半斋酒楼 /37

知味观酒家 /40

老饭店 /43

阿山饭店 /46

川国演义川菜火锅食府 /49

- 达伶港川菜厅 /52
- 湘园 /55
- 金舵岛屋顶花园大酒楼 /58
- 东方之星 /61
- 东魅 /64
- ARK /67
- 味彩 /70
- 香港金象苑泰国鱼翅燕窝菜馆 /73
- 紫金山大酒店 /76
- 西贡餐厅 /79
- TANDOOR /82
- 山度士 /85
- 伊斯坦布尔 /88
- C'est La Vie(三乐维) /91
- 红泥大酒店浦东店 /94
- 天天旺茶宴馆 /97
- 满福阁酒家 /100
- 新镇江 /103
- 翠园老成都 /106
- 北大荒不了情 /109
- 冰火缘 /112
- 福禄居 /115
- 路边烧 /118
- 明东大酒店 /121
- 爱晚亭 /124
- 鸿瑞兴 /127
- 鲜得来排骨年糕店 /130

沧浪亭 /133

夏面馆 /136

十八家面馆 /139

木木MUMU面馆 /142

吉祥特色馄饨 /145

颐方观水饺酒楼 /148

跋 不得不遗憾的艺术 /151



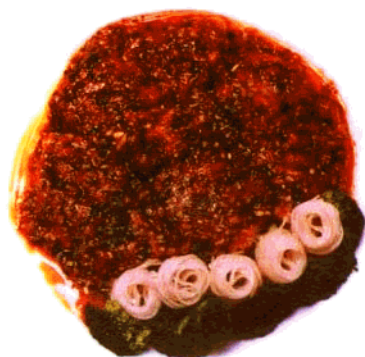
徐家私菜精作坊

供私人享受的私菜

这是海派大师徐正才领衔掌勺的饭店，开了将近一年。在上海，以“私人”命名的菜馆不少，但真正由私人实际操作的不多，以大师级的“高技”带领一批厨师从砧墩到炉灶实实在在做出菜来的，“徐家”是第一家，也是至今唯一的一家。

徐大师原在梅龙镇酒家任职，1988年10月，在德国法兰克福市荣获第十七届国际奥林匹克烹饪大赛金牌奖。1991年6月又应英国诺威奇酒店学院邀请，赴英讲





银鳕鱼镶面

学两个月。

酒家既名“私菜”，自然都是徐大师拿手好菜。如煮干丝，例盆要120元，但全用高汤烹饪，无一点味精，却透鲜透鲜，物有所值。又如脱胎于“富贵鱼镶面”的“银鳕鱼镶面”，是徐大师干烧的功底，原料却更珍贵。再如“特色面筋”，面筋自制，油里炸脆，再浇以OK酱勾的芡，味甜酸，“齿感”亦佳。俗话说：“戏子的腔，厨师的汤”，徐大师“汤”好，“腔”亦佳。无论唱念做打、色香味形均为上乘。还有“虾蟹油馐”，直教人怀念幼时江北人挑担叫卖：“麻油馐子，脆麻花！”又有虾仁、蟹粉，档子高。

“精作坊”三字，亦非闲笔。小老板要“精简厨房”，徐大师的班底却大得很，又有女儿徐国敏为行政总厨，连做点心的也有一班人。不信，请尝一个“灌汤小笼”。一定要轻轻夹，慢慢提，咬一口，开个“窗”，先吸汤，再吃馅。注意，汤也要小口吸，当心烫痛。试问，哪一家食品公司的速冻小笼有这样的好味道？当然，“坊”即作



坊,这符合中国饮食业“前店后工场(作坊)”的传统。

奇怪的是,我到“精作坊”,有一种在戏台上的衙门里的感觉。由圆和直线构成的木制装饰颇有古衙门的“签押房”的意趣。在这里进餐最舒心的是几乎没有一点点噪声污染。大家都静静地吃饭,偶尔说话也是小弦切切如私语。到“精作坊”吃饭唯一小心的是要带足够的钱。这里最贵的菜佛跳墙要2200元,不过够8人享受,平均每人275元,算下来,也不怎么贵。总而言之,并非排档菜、模子菜,花了相当的钱,总要慢慢欣赏,既不会摆阔乱点“鸳鸯谱”,也不会狼吞虎咽,风卷残云,食而不知其味。根据胃口点菜,每款都细细品味,岂不回归到吃饭的本来目的。吃饭本来是一种私人行为,不知什么时候起,吃饭成了“革命行动”,不但有“合法理由”,而且有“合理支出”,用不到私人负担,却也没有了私人的自由。如今“徐家私菜精作坊”既是私人制作的,也归私人享用,故而很私人,很舒适,也很自由。“精作坊”地处淮海中路99号大上海时代广场四楼,楼下是著名的“连卡佛”。淮海中路东段“亮起来”,徐家私菜精作坊,也有一份功劳。

店名:徐家私菜

精作坊

地址:淮海中路99号

大上海时代广

场连卡佛四楼

电话:63910153





虹桥宾馆 老宁波餐厅

港客爱吃宁波菜

都说在上海是“无宁不成市”。是啊，源于百余年前“五口通商”时沪甬关系的密切，甚至代表上海人的一声“阿拉”，其实也是宁波话。正因为作为移民城市，上海人中宁波人成份如此之多，上海菜中宁

波菜的成份也特别多。但囿于传统观念，在海派菜十八帮（京、津、豫、湘、徽、川、扬、苏、锡、杭、甬、闽、粤、潮、本帮及素菜、西菜、清真菜）中，宁波菜（甬帮）地位并不高。在宁波菜馆请客，远不及在广东菜、潮州菜馆子请客那么有派头。

但是（事情往往总有个“但是”），如今虹桥宾馆里有了“老宁波餐厅”，我就在此请香港朋友吃过饭，而且深得客人好评，大家都很满意。

舍下离虹桥宾馆不近，但在高架上车子开得快，不久便到了。虹桥宾馆是四星级大酒店，二十世纪九十年



代初就开出“老宁波餐厅”，成功地推出改良后的宁波菜。老宁波餐厅环境优雅，坐在餐厅内凭窗眺望宾馆内花园，小桥流水，亭台楼阁，树影婆娑，鸟语花香。在这赏心悦目的氛围中，品尝着由虹桥宾馆大厨烹制的宁波菜。不出上海城，一样品尝冷菜、热炒，真是妙不可言。

宁波的糟、醉是别处无法比拟的。糟毛豆、糟虾、炆红膏蟹、黄泥螺、蟹糊、醉鸡，还有醉虾蛄，上海师傅的



咸肉蒸毛蟹



雪菜大汤黄鱼

手艺无论如何比不过宁波师傅。还有宁式烤菜,酥烂、糯鲜,真是没得说的。当然,苔条花生、新风鳗鲞也是格外味佳。因为家母是宁波人,所以我吃这些菜,另有一种对童年的回忆在心头。而香港朋友吃惯了清淡的粤菜,对于以咸鲜为主的宁波菜,感到很新鲜。

热菜上桌,又是一片惊喜。“苔条黄鱼条”,因为原料正宗,黄鱼味、苔菜味都很浓,宾馆师傅做工考究,外观也很美。“萝卜丝带鱼”是个改良菜。带鱼两面煎黄,投葱段、姜片,倒入萝卜丝,烹黄酒,加入清汤,调味后焖烧至熟。这种食法,鲜嫩可口。还有冰糖甲鱼、锅烧河鳗,揉入本帮浓油赤酱做法,也是宁波菜融入海派菜的一例吧。宁式烤河鳗也是大家颇为赞赏的,河鳗洗净,腌渍后入烤箱,烤熟了再改刀切块。这倒和粤菜较接近。“虾蟳豆腐煲”,虾蟳即新鲜的龙头鱼(干制品即龙头烤),和豆腐共煲,色白,味鲜,而且十分滑,鱼肉夹不起,只好用调羹舀。至于咸肉蒸毛蟹,味道互相渗透,形状又好看。“雪菜大汤黄鱼”,鲜上加鲜,真是“鲜得头发掉下来”。

宾馆里开发宁波菜,一方面是增加帮别,使食客选择余地增加;更重要的是薄利多销之后,使宾馆菜更贴近普通消费者,为宾馆菜发展,开了新路。咸中带鲜、咸鲜合一的宁波菜,为香港食客接受,就是明显的例子。



店名:虹桥宾馆底楼老
宁波餐厅
地址:延安西路2000号
电话:62753388



名 轩

在西班牙豪宅中吃饭

很多上海人都不知道安亭路的东南西北,可是,一说起“安亭路 44 号”,却有不少人知道这是上海市政府某机关办公地点。这座西班牙式花园豪宅是 1934 年国民党政府的交通部长刘唯炽造的。解放后被市政府征用。“安亭别墅”也是很有名的,住过不少首长。后来,内部楼宇调整,它成了 46 号。

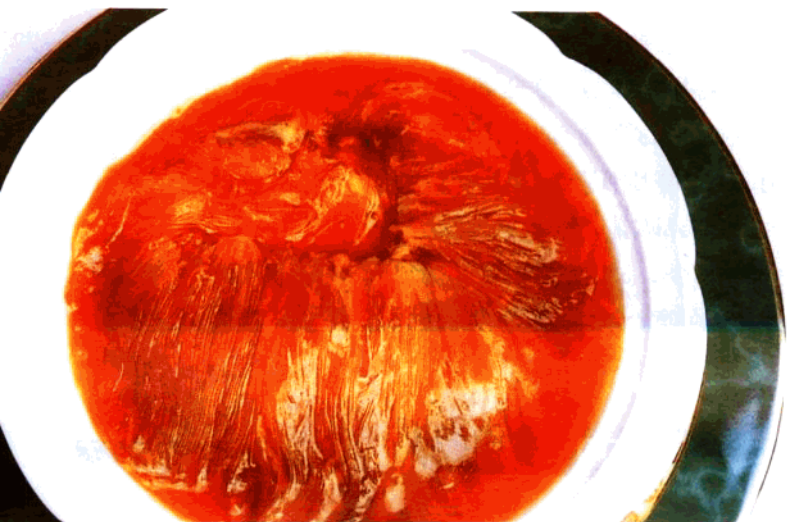
如今,这幢豪宅成了安亭路 46 号安亭别墅一号楼。坐在宽敞的大堂和精美的包房里,历史的沧桑在人们的胸中翻滚。墙上突出的鹿头、猫形蜡炬,仿佛诉说

着昨日的辉煌。下雨了,窗外的芭蕉叶上发出淅淅沥沥的声音;天晴了,阳光透过芭蕉叶洒在地上、桌上,都是斑驳陆离的画图……我并不是在写散文,而是切切实实坐在“名轩”的餐桌旁,享受着至尊美食。

在名副其实的“名轩”里吃饭,当然拣好的点。吉品鲍来一份,这是十头鲍,就是说干鲍是(十六两制司麻秤)十个一斤,那一个就是60克。鲍鱼红烧,非常入味。接着来盅翅,大鲍翅、小金山勾都可以。要知道,这家靓馆的大厨是获得美国学院五星钻石奖的香港大厨叶卓坚,烹制鲍、翅自是拿手好“菜”。

到了“名轩”,不可不吃蟹,不可不吃大闸蟹。因为“掌门人”张志强号称香港“蟹王”。二十多年前,他去香港,年年“蟹季”同大闸蟹打交道。如今,他有了自己的品牌,超市里都卖“志强”牌的蟹。人们来到“名轩”,没有不吃大闸蟹的。因为这里是定点选蟹的,正宗的阳澄湖大闸蟹既甜且美。蟹肴当然异常精彩:“螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香”。大闸蟹一对巨螯每一块都整

红烧大鲍





块剥出，然后清炒一盘，蘸酒家特地配制的蟹醋吃。此蟹醋除姜、醋味外，还有点甜。蟹脚也可剥出，称“蟹柳”，同芦笋在一起炒一盘，一青一白，一脆一绵，舌感和齿感上的反差都很大。



蟹膏和粉皮，价值上一高一低，舌感上也有差别，唯齿感上有同有异，二者炒在一起，味道肯定是不错的。到底什么感觉，吃一下就明白了。不过，有一点可以肯定：吃这一款菜，对“小公鸡”们，发育中的大男孩，肯定是大有益的，这一点，你们自己明白吗？

类似的菜还有蟹粉炒鱼唇。鱼唇也是一种高档原料，位列山珍海味中。以犁头鳐、鲨鱼、洋鱼、黄鱼等的上唇（连带眼鳃）部分干制而成。鱼唇干品发制后，质地脆软兼具，柔嫩腴美，细腻适口，为席上佳肴。宜于烧、扒、蒸、炖、烩或作汤。因为营养价值较高，常用为席上主菜。用蟹粉来炒鱼唇，高档炒高档，当然更高档。好吃不假，价位高也是自然的。所以走进这一西班牙式旧宅、豪宅，不必担心菜不好，只要带足钱就行。

店名：名轩

地址：安亭路 46 号安亭别墅一号楼

电话：64333666 64333777

银饭碗

引起一阵饥饿感

如今说“Follow Me,吃遍上海”一点也不过份。因为无论在上海的东、西、南、北,都能找到各种大、中、小型餐馆,立刻可以吃到美味的菜、点。

那天,几位朋友在徐家汇美罗城办事,沿着天钥桥路信步走去,到了南丹东路,有点累,想找个地方坐一坐,抬头便见一只银饭碗,50多年前,妈妈给我一只银碗,内盛小半碗白米饭,还有鱼、鸡蛋、青菜和肉汤……的情景浮现眼前,腹中便引起了一阵饥饿感。那店招上凸出的银饭碗旁有“银饭碗”三字,像是周慧珺的手笔,大伙不约而同推门而入,点菜吃饭。

菜谱家常得不能再家常,滋味却不差。“锅贴生鱼





丝”将黑鱼丝拍粉油炸，而后上面又加点黑芝麻，吃起来很香。“红烧肉烧蛋”，将红烧肉和虎皮鹌鹑蛋共烹，滋味互补，很入味。“椒盐水蛇”，老老实实



称自己水蛇，而不谎称“大王蛇”，虽则滋味绝不比大王蛇差。“蟹粉狮子头”太普通，哪家饭店没有？但这里是红烧，而非清炖，滋味就有点怪。“糯米竹蛭”，竹蛭里放糯米，像“八宝鸭”那样蒸，滋味互相渗透，结果最好吃的是糯米饭。“咸青鱼蒸蛋”和“肉饼子炖蛋”差不多，但却是以鱼代肉。“荠菜肉丝炒冬笋丝”，不同于荠菜冬笋丝，也不是荠菜肉丝，也不是肉丝冬笋丝，就那么一加减，味道确不一样。“酒酿圆子烧带鱼”，别处也有，这里好象有点川菜味，像是醪糟烧带鱼。“麻婆豆腐烩鲈鱼”，更是正宗川味。麻婆豆腐和鲈鱼分别烧好，再在一起烩片刻即可。“青豆泥红膏蟹”甜咸相杂，好味道。“虾饺鬼马”系新派粤菜，或曰“港式”。“鬼”指“油炸桧”，即老百姓恨秦桧残杀忠良，误国卖国，要将他放在油里炸，实际上就是天天当早点吃的油条。“马”是马蹄。就是虾饺有鬼、马的成份，当然很可口，虽则名字有点恐怖。“山寨田螺鸡”，田螺烧鸡，鲜+鲜=更鲜。“咸蛋黄红