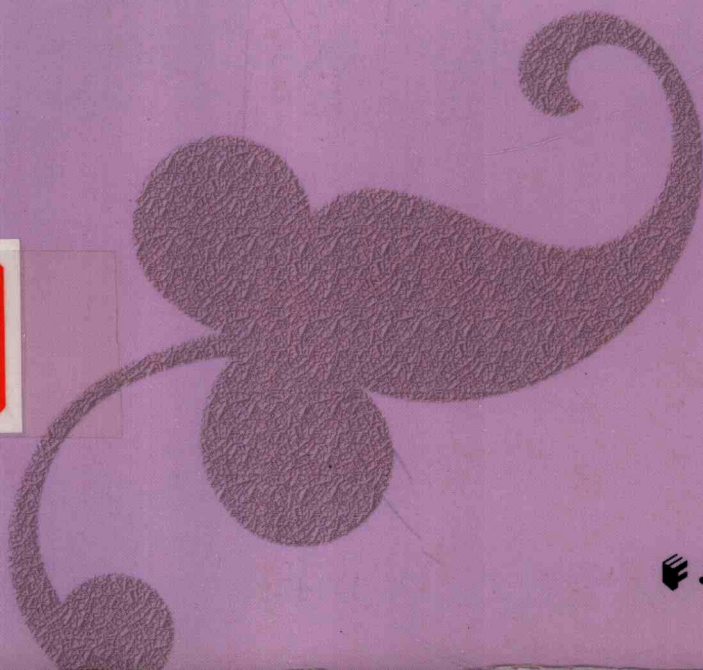


Zhang Ai Ling

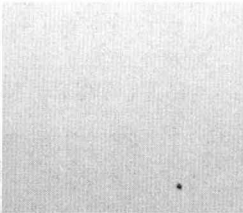
张爱玲美食

陶方宣 著



Mei Sh

上海遠東出版社



张爱玲美食

陶方宣 著

 上海遠東出版社

图书在版编目(CIP)数据

张爱玲美食 / 陶方宣著. — 上海 : 上海远东出版社,
2008

ISBN 978-7-80706-638-5

I. 张… II. 陶… III. 张爱玲 (1920~1995) — 人物研
究 IV. K825.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 009963 号

责任编辑: 鲍广丽

封面设计: 张晶灵

版式设计: 李如琬

张爱玲美食

著者: 陶方宣

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: 南京展望文化发展有限公司

印刷: 昆山亭林印刷有限公司

装订: 昆山亭林印刷有限公司

版次: 2008 年 4 月第 1 版

印次: 2008 年 4 月第 1 次印刷

开本: 890×1240 1/32

字数: 115 千字

印张: 7.125 插页: 1

印数: 1-4 000

ISBN 978-7-80706-638-5 / I · 183 定价: 25.00 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: 021-62347733-8555



张爱玲是个形容词（代序）

上海人常常怀念张爱玲时代的老上海，那是一个女人的花季，丰润、曼妙而华美——这时候张爱玲三个字往往代表的是一种生活品位，是时尚。在张爱玲背后，是上海滩的老爷车、藤木椅、青花瓷、绅士怀表、手摇唱机、周璇的老歌、阮玲玉的电影，还有昏黄的汽灯、微甜的红酒、织锦缎旗袍——当然也不可否认，从舞台到荧屏，张爱玲现在被很多人任意打扮，面目全非。

回想起多年前在芜湖，星期天常常在镜湖边闲逛，小城小巧而精致，金马门的泥鳅面，双桐巷的炒面皮，还有翠明园的落叶，以及中江塔的涛声都让人怀念。那时候步行街还没建，文化宫也没拆，某一天，在文化宫对面与张爱玲偶然相逢：那是一个小小的书摊，在一棵梧桐树下，一套印刷粗糙的四卷本《张爱玲全集》

被我发现。此后十五年来，它再没有离开过我，从南京到芜湖，从西安到上海，它是我枕旁必备，和我一起度过细雨如麻的黄昏和月光如水的长夜——作家的神奇也就在这儿，我从没有见过张爱玲，她去世已有十多年，她不可能想象多年以后在中国南方一座小城，一个普通读者为她痴狂，这个人后来又来到她生活过的城市上海。我与她隔着一片巨大辽阔的时空，但我在不经意间打开《金锁记》或《沉香屑》时，一下子就走入张爱玲的精神世界，她其实并没有死，她在书中复活，她潜移默化影响了我，肯定还要影响后代许许多多的人，只要你具备一些基本的素质，只要你在不经意间打开她的书。

写张爱玲都在午夜时分，午夜的上海也是醒着，我感到张爱玲就在头顶上方注视着我——这一刻我是如此喜欢她，理解她，甚至她说过的一些话从前我也说过，比如：“人生在世，没有哪个人心灵不是千疮百孔。”比如：“在没有人与人交往的场合，我充满生命的欢欣。”当然，我喜欢的不仅仅是她的作品，我更喜



爱她背后新文化运动风起云涌风云际会的新气象，喜欢她身后当年那个与伦敦、巴黎、纽约同样开放、包容、平起平坐的东方大都会——上海滩。用我的兄长、《雨花》杂志主编唐炳良先生的话说：张爱玲背后有一种莽莽苍苍的东西。这一句话说到我心里，传世的大作家从来都是这样，他背后一定有一种莽莽苍苍，那就是丰富，那就是博大，从苏东坡到曹雪芹，从徐志摩到白先勇，从法国文学到俄罗斯文学，无不如此。真正的大作家不是个人偶然的职业选择，他应该是整个文化、时代和家族、命运机缘巧合而又必然地选择了，选择了他手中这支笔，要他用笔来代言。当然你凭着一些才情和努力也可能会成为一个作家，但那是单薄的，很难储存进入民族的文化记忆。记得为此我曾写过一篇文章，叫《浮出海面的岛屿》，文章发表后，很多报刊曾发表文章反驳或赞同我的观点，到现在我还不改初衷，真正的文化大家，是一个民族一片地域的代表，一定要有文明遗脉和文化遗产。

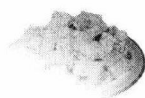
张爱玲无疑就是这样的大家，在遍访了张家遍布上海的所有

老宅后，我更加确信这一点，张爱玲是学不来的，张爱玲是模仿不了的，她的横空出世是命，命中注定上海滩要出现这样的文学异类，那样包容大气的氛围，那样华洋杂交的文化，肯定要有一个人代表人物来呈现那一个庞杂的时代，那一段交融的文明——我将我对张爱玲的理解、体悟记录下来，就有了这本视角独特的书。随后还会有下一本，下下一本——李碧华说过：张爱玲是一口古井，是掏不尽的。

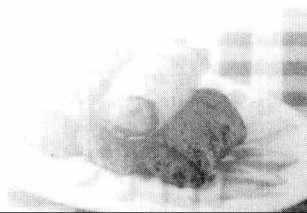
感谢鲍广丽编辑，她的敬业与诚挚让我感动，是她的慧眼让这本书得以顺利出版——对于一个张迷来说，我是幸福的，在我心里，张爱玲三个字有时候不是一个名词，而是一个形容词——在上海老克勒记忆里，张爱玲就是一个形容词。



目 录



老大昌面包·····	001	苏格兰司空·····	054
蛋炒饭·····	005	蹄子面·····	056
阿拉伯烙饼·····	009	煨南瓜·····	059
糖炒栗子·····	012	西伯利亚馄饨·····	062
烟薰鲳鱼·····	015	鸭舌萝卜汤·····	065
起士林咖啡·····	019	胭脂鹅脯·····	068
烘山芋·····	022	盐水花生·····	071
萝卜煨肉汤·····	025	腰子汤·····	074
香肠卷·····	028	鱼头豆腐·····	077
神仙鸭子·····	032	云片糕·····	080
干煸白菜帮·····	035	榨菜蛋花汤·····	084
牛酪红茶·····	039	掌鸡蛋·····	087
山芋糖·····	042	芋艿肉片·····	090
红烧肉·····	045	山核桃批·····	093
炒河粉·····	048	罐头芦笋汤·····	096
烧鸭汤·····	051	爆玉米花·····	100



太湖船菜·····	103	荷叶粉蒸肉·····	162
清炒苋菜·····	106	奶油巧克力·····	165
草炉饼·····	109	冰淇淋·····	168
粘粘转·····	112	菜汤面疙瘩·····	171
蜜酿火腿·····	115	蛤蟆酥·····	174
爱玲豆腐松·····	118	炒白果·····	177
香酥软壳蟹·····	121	臭豆腐干·····	180
桂花拉糕·····	124	肥火腿·····	183
菠菜包子·····	127	粽子汤团·····	186
大饼油条·····	130	合肥丸子·····	189
炒豆渣·····	134	萝卜饼·····	192
糖水炒米·····	137	玫瑰烧·····	195
红烧划水·····	141	茉莉香片·····	198
松子糖·····	144	牛油土豆泥·····	201
香椿芽炒鸡蛋·····	147	螃蟹面·····	204
芝麻麦芽糖·····	150	小麻饼·····	207
大麦面子·····	153	火腿粥·····	210
酒酿饼·····	156	莴笋圆子·····	213
栗子粉蛋糕·····	159	素烧鹅·····	216



老大昌面包

人的口味其实可以反映这个人的性格特点、人生经历乃至生活方式，更夸张一点说，还可以看出这个人的未来走向——张爱玲喜爱所有西食舶来品：冰淇淋、巧克力乃至蛋糕与面包，老大昌面包是她的最爱。所以张爱玲选择自由写作为毕生职业，最后出走香港直至美国，实在不是偶然，夸张一点说，是面包、咖啡的一缕芬芳牵引着她去了那个遥远的彼岸，在那里，她完全可以由着性子将面包当主食。

在上海，张爱玲每天都是被面包香味唤醒——隔壁起士林凌晨烘面包，“拉起嗅觉的警报，一股喷香的浩然之气破空而来，有长风万里之势，而又是最软性的闹钟，无如闹得不是时候，白吵醒了人，像恼人春色一样使人没奈何。有了这位芳邻，实在是一种骚扰。”起士林咖啡最妙，面包香只可以闻闻，张爱玲酷爱的还是老大昌面包。“离学校不远有一家俄国面包店老大昌，各色小面包中有一种特别小些，半球形，上面略有点酥皮，底下镶

着一只半寸宽的十字托子，这十字大概面和得比较硬，里面掺了点乳酪，微咸，与不大甜的面包同吃微妙可口。”可能对老大昌面包印象太过深刻，后来到香港，在僻静小街上发现一家老大昌，张爱玲几近狂喜，可里面空空如也，楼上楼下找了一圈，最后发现寥寥几只两头尖的面包与扁圆的俄国黑面包。店伙与从前老大昌一样，都是本地华人。她买了一只俄国黑面包，回家发现黑面包硬得像石头，切都切不动，好不容易切开，里面一根棕红的长发，虽说有点恶心，但起码可以验明正身，此面包是青壮年斯拉夫男子手制。

张爱玲记忆中的老大昌在法租界，法式面包清香、松软，奶香四溢，有着层层起酥的羊角，外脆内韧的“长棍”，不仅是外侨的最爱，也是偶尔尝鲜的上海市民至高无上的生活享受。一直到王安忆记事时，老大昌的牌子也没倒，王家姆妈常带着小安忆去老大昌吃面包，还有红茶咖啡、芝士烙面，不过要多花粮票。排队等座的总是一些富裕而有闲的人们，打扮得很讲究，头上抹着发蜡，皮鞋锃亮，裤缝笔直，女的化着晚妆，风度优雅——你绝对想不到，这是“文革”时期的上海。似乎一切都变了，似乎一切都没变，只有老大昌面包的滋味一如张爱玲时代。



海派作家程乃珊也和张爱玲一样喜食西点（富家底子总是惊人地雷同），有一款拿破仑蛋糕让她一食难忘，用鲜奶油层层叠叠粘合起来的法式西点千层酥，吃口松脆，还撒着糖末，与硬铮



淮海路（原霞飞路）上老大昌面包店原址，这家新店还会出售老大昌面包吗？

铮的拿破仑将军的形象似乎格格不入。但待你一口咬下去，香甜的鲜奶油溅溢满嘴，腻软浓郁，还有点铁骨柔肠的味道，犹如拿破仑对约瑟芬的爱情——拿破仑蛋糕就是当年老大昌的招牌。据说法国人都不知道拿破仑蛋糕，只知道此为千层酥——上海人将拿破仑做了免费广告。

爱情和面包，你要哪一个？以张爱玲的个性，肯定会选择爱情。你看《红玫瑰与白玫瑰》中那个王娇蕊，她和振保调情，就让他将花生酱涂在她食用的面包上，那只小面包，一定是从老大昌买来的。



蛋炒饭 //

蛋炒饭其实就是油炒饭，张爱玲喜爱的饭食之一，在圣玛利亚女中读书时，她四季全捡后妈的旧衣服穿，全身像长了冻疮似的，整个就是一个灰姑娘。那是她人生最暗淡的时光，却念念不忘那里的叉烧炒饭。苏青对蛋炒饭也极喜欢，胡兰成托她求见张爱玲，她不管他做多大的官，就带他到弄堂口吃一碗蛋炒饭，回头还不忘叮嘱一句：张爱玲不见人的。

张爱玲小说有的是对油炒饭的细致描写：“月香从油瓶里绕锅撒了一圈油，眼睛瞄着前厅，同时快速把冷饭倒进锅里。后厨房不时有人进进出出，一会是送货的，一会是来串门的亲戚，都要经过厨房，都闻到炒饭的味道，都看见了桌边坐了月香从乡下来的男人。月香一面炒饭，一面神闲气定地说她该说的话；那炒饭热腾腾地端到男人的面前。庄稼汉一副心虚的模样，决定不了何时下筷，因为后厨老有人穿过。月香蹲在水盆边上拿着一只旧牙刷刷鸭掌，金根在她背后扒饭。”——乡间贫贱夫妻，能有一

碗油炒饭吃，日子就过得有滋有味。

曾经有个家伙在最潦倒的时候咬牙切齿地说：妈的，什么时候成名了，蛋炒饭就放三个蛋。美食家唐鲁孙家从前招厨子，上门第一件事就是让他做一碗蛋炒饭，厨子手艺好不好，一碗蛋炒饭全知道。据沈宏非考证，蛋炒饭是一种外来食法，根源在西域一带，班固的《汉书》有比较详细地记载。蛋炒饭传入内地有两条线路，一条是从河西走廊进入内地，然后北上进入草原，从游牧民族蒙古人那里东传给东北的满族人，然后再由满族人传给汉人，故标准的满汉全席中，一定有一道蛋炒饭。另一条线路是穿过河西走廊南进，在南京一带停留下来，经过当地人的改造，最后在扬州被发扬光大，因此，扬州人把他们的蛋炒饭称为扬州炒饭。我到扬州专门去吃扬州炒饭，还有银包金、金包银之分，饭里配料竟然有鲍鱼、对虾，饭端出来倒是金黄诱人，还用铝箔包装，带着一种黄金白银的贵族气，还隐约透露一些隋帝、乾隆下江南的王者气象。一问价格，六十多元一碗，真令人匪夷所思，原本就是隔夜的剩饭剩菜，就好比古代民女被选为贵妃，一夜身价千万倍。最可笑的是点扬州炒饭还赠送一小碗白米饭，看看，人家已经将扬州炒饭当成美味佳肴。



张爱玲出生地——康定东路87弄。

骨子里，我其实很佩服张爱玲和苏青，不要男子养，就靠一支笔吃饭，尽管吃的是蛋炒饭，好歹也是自己挣来的啊！管你胡兰成是多大的官，犯不着拿血汗钱请你吃宴席，就到街头用一碗蛋炒饭打发，独立、平等、平民、从容，女人的大度与自强一碗饭里全有了。所以还是郑板桥临终前一句话说得对，他说：“流自己的汗，吃自己的饭。”——这碗饭应该就是蛋炒饭。