



海派文化丛书

上海人吃相

 文匯出版社



海派文化丛书

-6

上海人吃相

沈嘉禄著

TS971
5393

 文匯出版社

图书在版编目(CIP)数据

上海人吃相 / 沈嘉禄著. — 上海: 文汇出版社, 2008.8

(海派文化丛书)

ISBN 978-7-80741-399-8

I. 上... II. 沈... III. 饮食—文化—上海市 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第115087号

上海人吃相

作 者 / 沈嘉禄

丛书主编 / 李伦新

责任编辑 / 朱耀华

特约编辑 / 张予佳

装帧设计 / 周夏萍

摄 影 / 沈嘉禄 唐羽 陆勇 朱先陆

出版发行 / 文汇出版社

上海市威海路755号(邮政编码200041)

经 销 / 全国新华书店

印刷装订 / 上海长阳印刷厂

版 次 / 2008年8月第1版

印 次 / 2008年8月第1次印刷

开 本 / 640 × 960 1/16

字 数 / 260千

印 张 / 22.5

书 号 / ISBN 978-7-80741-399-8

定 价 / 35.00元

编委会

顾 问

王元化

吴谷平

方明伦

徐中玉

邓伟志

钱谷融

庄晓天

龚心瀚

严家栋

缪国琴

主 编

李伦新

副主编

丁锡满

李友梅

郑家尧

编 委

丁锡满

忻 平

丁宏根

陆 廷

王 晨

郑家尧

李伦新

桂国强

李友梅

唐长发

(注：以上名单按姓氏笔划排列)

总序

在中国所有的城市中，没有也不可能有两个城市是完全相同的，每个城市都有各自的特点和个性。上海，无论是城市的形成过程、发展道路，还是外观风貌、人文内蕴，抑或是民间风俗习惯等，都有鲜明的特点和个性，有些方面还颇具奇光异彩！

如果要我用一个字来形容上海这座城市，我以为唯独一个“海”字，别无选择。

上海是海。据研究表明，今上海市的大部分地区，尤其是市中心地区，在六千多年以前，尚是汪洋一片。随着时间的推移，长江的奔流不息，大海的潮涨潮落，渐渐淤积成了新的陆地，以打鱼为生的先民们开始来这一带活动。滩涂湿地渐长，围海造地渐移，渔民顺势东进，于是出现了叫上海浦、下海浦的两个小渔村，由此迅速发展起来。到南宋咸淳三年（1267年），在今小东门十六铺岸边形成集镇，称上海镇。后于1292年正式设置上海县，县署就在今老城厢内的旧校场路上。一个新兴的中国滨海城市就这样开始崛起。所以我认为，上海可以说是一座水城，

上海是因水而生，因水而兴，水是上海的血脉，水是上海的精灵。直至今日，上海的地名、路名依旧多有滩、渡、浜、泾、汇、河、桥、塘、浦、湾……这都在向人们证明，是水造就了上海这座城市。

海洋是美丽而壮观的。约占地球表面总面积的70.8%是海洋水面，如果称地球为“水球”也不无道理。海洋是广阔而有边的，是深而可测的。“日月之行，若出其中；星汉灿烂，若出其里。”海洋是生命的摇篮，是资源的宝库……任你怎样为之赞美都不会过分。

海在洋的边缘，临近大陆，便于和人类亲密接触。我国的万里海疆，美丽而且富饶，被誉为能量的源泉、天然的鱼仓、盐类的故乡，孕育着宇宙的精华，激荡着生命的活力……任你怎样为之歌唱都不会尽兴。

上海是海。是襟江连海的不息水流造就了上海，更是水滋养了上海，使这座城市孕育了以海纳百川、兼容并蓄为主要特征的海派文化。可以说，没有水就没有上海，就没有这座迅速崛起的滨海城市。没有海派文化的积极作用，也就没有上海的迅速崛起和繁荣发达。今后，上海的发展还要继续做好这篇水文章，充分发挥自己的优势和特点！

上海是海。上海人来自五湖四海，是中国最大的移民城市，是典型的近代崛起的新兴城市，不同于在传统城市基础上长期自然形成的古老城市。1843年开埠以前，上海人口只有20多万，经过百年的发展，人口猛增到500多万。据1950年的统计，上海本地原住民只占上海总人口的15%，移民则高达85%。上海的移民，国内的大都来自江苏、浙江、安徽、福建、广东，国际的虽来自近四十个国家，但主要来自英、法、美、日、德、俄，其数量最多时高达15万人。在一个多世纪中，上海大规模的国内移民潮有如下几次：

太平天国期间，从1855年到1865年，上海人口一下子净增了11万。

抗日战争时期，特别是孤岛期间，仅4年时间，上海人口净增了78万。

解放战争期间，3年左右，上海人口净增了208万，增势之猛，世界罕见。

改革开放以来，上海产生了新一波移民潮，人口增长势头也很猛，现在户籍人口已经超过1800万，此外，还有外来务工人员600万。每年春运高峰，车站码头人山人海、人流如潮，是上海一道独特的风景。

上海是海。上海的建筑素有万国博览会之美誉，现在是越来越名副其实了。有人说建筑是城市的象征，是城市文化的载体；也有人说建筑是凝固的音乐，是城市的表情。依我看，上海的城市建筑是海派文化的外在形象体现，无论是富有上海特色的石库门里弄房屋，还是按照欧美风格设计建造的各式各样的建筑，包括集中于南京路外滩的建筑群，和分布于各区的多姿多彩的别墅洋楼，诸如文艺复兴式、哥特式、巴洛克式、古典主义式……现已列入重点保护的优秀历史建筑就达300多处，或者是后来建造的如原中苏友好大厦等，都在向人们无声地讲述着丰富而生动的历史人文故事，演奏着上海社会发展进步史上的一个个乐章。

上海是海。上海人讲话多有南腔北调，还有洋腔洋调。中国地域广阔，方言土语十分丰富。56个民族，都有本民族的语言。上海这个迅速崛起的移民城市，人口的多元化，自然带来了语言的多样化，中国各地方言和世界各国的语言大都能在上海听到。

上海是海。上海人的饮食，可谓多滋多味，菜系林立，风味各异，川帮、广帮、闽帮、徽帮、本帮……应有尽有；西菜、俄菜、日本菜、印度菜……数不胜数。

上海是海。上海的戏剧舞台百花争艳，京剧、昆剧、越剧、沪剧、淮剧、歌剧、舞剧……剧种之多，阵容之齐，在国内数一数二，在国际堪称少有。浙江嵊县土生土长的越剧在上海生根开花，走向全国；而上海土生土长的沪剧则别具一格地将莎士比亚的《罗密欧与朱丽叶》、王尔德

的《少奶奶的扇子》改编成功……

上海确实就是海！

海派文化姓海。

海派文化不等于全部上海文化，而是上海文化独特性的集中表现。

姓海的海派文化，是我们中华文化的一部分。中华文化是我们中华民族之魂。中华文化历史悠久，博大精深，就像一棵根深叶茂、顶天立地的大树，巍然屹立，万古长青，枝繁叶茂，这树的主干在北京，树根深扎国土，树枝则是伸向祖国各地各民族的地域文化和民族文化。有一种说法耐人寻味：看中华文化五千年要到西安去；看中华文化两千年要到北京去，看近百年来中华文化发展要到上海去。当然，比喻总是蹩脚的。

姓海的海派文化，是伴随着上海这座典型的移民城市的崛起而形成的，来自江苏、浙江、安徽、广东、福建……的移民带来了当地的民族民间文化，在上海相互影响，有的彼此融合，有的相互排斥，有的自然淘汰，经久磨合而逐渐形成新的文化形态。因此，海派文化是吸纳了国内各地民间文化精华，孵化生成具有鲜明上海地方特色和个性的独特文化。

姓海的海派文化，是受世界文化特别是受西方文化影响最多的中国地域文化。1843年上海开埠以后，西学东渐，海派崛起，云蒸霞蔚，日趋明显。随着西方物质文明的输入，如1865年10月18日在南京路点亮第一盏煤气灯，从此上海有了“不夜城”之名，1881年英商自来水公司成立，次年在虹口铺设水管，开始供水……东西方人与人、文化与文化整体接触，尤其是租界上“华洋杂处”、“文化混合”，虽然于我们是一种无可奈何的选择，但客观上却是引进西方文化早而且多，使上海成了“近

代化最成功的地方，市民文化最强大的城市”，往往统领风气之先。

姓海的海派文化，是随着上海发展而发展的，是客观存在，有客观规律，我以为大体可分为这样几个时期：

萌芽时期：1843年上海开埠以前，中华传统文化特别是吴越文化，为海派文化提供了基础，开始孕育海派文化。

成长时期：1843—1949年期间，特别是20世纪三四十年代，上海“八面来风”似的国内外移民，哺育了海派文化的成长。

转折时期：这又可以分为两段：1949—1965年间，建国以后，定都北京，商务印书馆等文化单位迁往北京，以郭沫若、茅盾、叶圣陶、夏衍、曹禺为代表的上海文坛骁将率队陆续迁居北京，上海在电影、文学、戏剧等诸多方面不再是中国的文化中心，这是很正常的转移。上海虽然不再是中国的文化中心了，但文化基础很好，依然作用不小，有些方面如电影、小说在全国的影响还是很大的。这也给海派文化带来了新的发展机遇。1966—1976年，“文化大革命”十年浩劫，整个中国文化，包括海派文化，遭受了毁灭性的破坏，罄竹难书。

成熟时期：1976年，笼罩祖国天空的阴霾一举扫去，阳光重新普照大地，结束长达十年的浩劫，开始拨乱反正、改革开放新时期，在全中国范围对“文革”进行反思，进行平反冤假错案，逐步恢复正常的文化活动。上海以话剧《于无声处》和小说《伤痕》为起点，海派文化开始新的阶段。在党的十一届三中全会精神指引下，上海再次成为东西方文化交流的中心，海派文化重新焕发青春，健康发展，在新的基础上正在走向成熟。

当前，海派文化面临着新的机遇和挑战，存在这样那样前进和发展过程中难以避免的问题和弱点，这是要引起重视并认真对待的。

姓海的海派文化，有哪些基本特点呢？我以为主要有：

一是开放性：海纳百川、有容乃大，为我所用，化腐朽为神奇，创风气之先河。不闭关自守，不固步自封，不拒绝先进。

二是创新性：吸纳不等于照搬照抄，也不是重复和模仿人家，而是富有创新精神，洋溢着创造的活力。当年海派京剧的连台本戏、机关布景是创新，如今的《曹操与杨修》也是创新，金茂大厦则是在建筑文化方面的创新。

三是扬弃性：百川归海，难免泥沙俱下，鱼龙混杂，尤其在被动开放时期，特别是在“孤岛时期”，租界内某些殖民文化的影响也不能忽视，需要加以清醒地辨别，区别对待，避免盲目和盲从。

四是多元性：海派文化和其他事物一样，具有综合性，是复杂的体系，不应该要求纯之又纯，水清无鱼，那就不成其为海派文化了。雅与俗，洋与土，阳春白雪与下里巴人相容并存，以致落后、低级、庸俗、黄色、反动文化，在以往那特定历史时期，也夹杂其间，怎么能用这些来对今天的海派文化说事呢。

五是商业性，海派文化在不同历史时期和不同政治、经济、社会环境中，其适应市场的商业性都有不同的表现。上海人往往对国内外市场行情具有敏感性，适应市场变化的能力比较强，有些从事文化艺术工作的人士，也比较有经济头脑和市场意识。

我认为，海派文化的“派”，既不是派性的派，也不是拉帮结派的派，更不是其他什么派。千万不要“谈派色变”，也不必对“派”字讳莫如深，远而避之，切忌不要一提到“派”字，就联想到造反派、搞派性、讲派别！不，我们这里所说的海派文化，是反映上海文化风格的最重要流派。我国有京派文化、徽派文化、吴越文化……和海派文化一样，都是中华文化的组成部分。我们的京剧有麒派、尚派等等，越剧有袁（雪

芬)派、傅(全香)派、戚(雅仙)派……都是戏剧艺术的流派,流派纷呈有何不好。

我认为,海派文化是客观存在,不以人们的主观意志为转移。海派文化并不是一成不变的,而是一直在发展变化之中,既不要一提到海派文化就沉醉于上世纪30年代怀旧情调中,也不要一说到海派文化马上就与当年的流氓、大亨、白相人划等号。应该看到,经历了漫长时期的风雨淘洗,特别是进入改革开放新时期以来,上海发生了巨大变化,海派文化也呈现出前所未有的崭新面貌。海派文化发展的至高境界,我想就是“海派无派”,正如石涛先生所说,“无法而法,乃为至法”。应该要为海派文化向至高境界发展而不断努力。

时代呼唤《海派文化丛书》。

《海派文化丛书》是历史的需要。在经济全球化和文化趋同化的当今世界,我们伟大祖国亿万人民正在为建设和谐社会、和谐世界而团结奋斗,中央要求上海搞好“四个中心”建设,发挥“四个率先”作用,还要继续搞好在浦东的综合改革试点,为中国特色社会主义事业作出应有贡献,特别是要主动热情地为争取办好中国2010年上海世界博览会而努力。世界人民的目光聚焦上海,为了全面了解上海、正确认识上海,都迫切需要为他们提供新的准确而完整的图书资料。国内各兄弟省市的同志也有这样的愿望,新老上海人同样都有这个要求。可以说,编辑出版一套系统介绍海派文化的丛书是当务之急。

《海派文化丛书》必须力求准确系统地介绍海派文化。海派文化曾经有过争议,如今也还是仁者见仁,有不同看法是正常的,也是好事。我们编纂者则要严肃而又严格地正确把握,既不要过于偏爱,也不要执意偏见。近年来,由于上海大学领导的重视和不少专家学者热情支持,已

经举行了多次海派文化学术研讨会，汇编出版了五本论文选集，受到社会各方面的关心和欢迎，但这还远远不够。我们要以认真负责的态度，出版好这套丛书。

《海派文化丛书》的创作、编辑、出版工作一经动议，就得到作家、编辑和有关领导的热情支持，得到上海大学、上海市对外文化交流协会和文汇出版社等大力帮助。我相信，《海派文化丛书》的出版可以为中华文化宝库增添新的内容，为中华民族的振兴和上海的建设增强精神助推力，同时，也可希望全面了解上海的中外人士，提供一套具有系统性、权威性、可读性而又图文并茂的图书。

我谨代表《海派文化丛书》的作者、编者、出版发行者，向所有给予帮助和支持的单位及个人表示衷心感谢！向读者和收藏者们致以诚挚的敬意！向读后对本丛书提出批评意见和建议的朋友鞠躬致敬！

是为序。

李伯新

2007年5月20日于乐耕堂

（本文作者为上海大学海派文化研究中心主任）

自序

本书是作者在多年从事《中国现代文学史》课程的教学和科研工作的基础上编写而成的。在编写过程中，参考了国内外许多学者的著作和论文，在此谨向他们表示衷心的感谢。本书力求做到观点正确、材料翔实、行文流畅、重点突出。但由于水平有限，书中难免有疏漏之处，恳请广大读者批评指正。

大约在二十年前，文学圈的朋友就把美食家这顶帽子扣在我头上。那个时候很多精力充沛、富于幻想的年轻人在文学小道上你推我搡地向前冲，文学杂志多而且卖得不错。杂志社或评奖或组稿或搞笔会，自娱自乐风气很甚，一帮文人晃到外地扰民，一路上看看风景和美女，说说段子，吃喝这档事自然也不耽误。每到一地，当地文学社团出面接待，大家海吃海喝，借着酒劲说点理想、技巧、感觉等今天看来很可笑的废话。车行半路打尖，就轮到我点菜了。我点的菜大家都爱吃，有时候荒村野店的实在拿不出什么来，我就捋袖下厨，整他几个菜来，也能赢得一片喝彩。其实我心里明白，好胃口一半是饿出来的。

有话说，三代才学会吃饭穿衣。要灭上海人的威风，这是最见效的一句名言。想想啊，吃一碗饭穿一件衣尚且祖孙三代接力赛跑，写小说还有什么奔头？我爷爷不是贵族，顶多算个乡绅，打牌老输钱，最后将地卖光算数。我老爸也不是贵族，从绍兴乡下赶到上海来混日子，身份与今天的农民工差不多。后来才开了一家鞋店，算是小业主。我老妈的娘家与贵族更沾不上边，绝对无产阶级。行了，痛说革命家史我都嫌烦，打住。反正我的血管里流的不是贵族的血，我的血里胆红素猛超标，义务献血人家不要。

不过，我那不识几个大字的老妈对子女的教育是蛮严厉的，她不知道贵族是什么玩意儿，但将规矩看得挺重。比方饭桌上吧，吃饭不能有咯巴咯巴的声响，筷头不能在碗面上移来移去，不能将筷子吮得吱吱响，有客人一起吃饭时小孩子不能夹第一筷菜，吃鱼不能翻身，不能第一个夹鱼背上的肉……最最严重的一条，不能将饭粒掉在地上。

小时候家里穷，筷子不成套，有长有短，材质多样。有一次我将筷子在桌上那么一顿，为的是笃笃齐便于夹菜扒饭，脑瓜子当即就挨了一栗凿。老妈抓住机会就跟我讲了一个故事：有一大户人家，老板娘不会生孩子，领养了一个穷小子。她一心要将穷小子修理成小开，供他吃供他喝，

还请了家庭教师让他识字，买了钢琴让他弹。经过好几年修理，小开学会了喝酒抽烟打麻将，腔调像那么回事了。老板和老板娘很高兴，为他办一个生日酒会，请来一大帮亲戚朋友。大家吃得欢，将那小开夸得飘飘欲仙。狐狸一得意就要露出尾巴，小开拿起筷子对准自己的胸口一笃，对准一只大虾要夹来吃。这个动作被在座的一位老太婆识破了，马上传话开去：这个小开肯定是穷小子出身。为什么呢？我老妈清清嗓子破题：叫花子吃饭哪来桌子？只能将筷子在胸口笃笃笃。

一个人从小学会的动作，注定一辈子也改不了。答案：吃饭穿衣要三代人的努力。

听了老妈的故事，我相当泄气。这辈子，我就安心做个穷小子了。

想不到，现在大家都称我为美食家。我飘啊。

不错，早在二十年前我就参加上海饮食公司对涉外旅游定点饭店的审定，内容之一就是通过品尝菜点来确定申报的企业有无资格接待老外。好像在三年前，《三联生活周刊》隆重推出中国十八个美食家，我代表上海出境。还有一些杂志报纸硬拖我出席评奖会或新闻发布会，发个铜牌、尝道新菜、品品洋酒、喝喝普洱，我也不能太拿自己当回事，摆谱不是我的一贯风格。但去了之后发现得不偿失，这样的活动多了，写作的时间就少了，心情也更加浮皮潦草。是的，我还没有悔过自新，在文学的小道上继续摸瞎子赶路。我怎么就这么不开窍呢？

后来我给自己的堕落找了一个理由，吃吃喝喝吧，一抹嘴走人的，或者临走再带点掖点，那叫腐败。像我这样无权无势，硬被人拖去吃顿白食，暗中记下了吃了什么，喝了什么，赶回家写成文章，发表，那不算腐败，那叫弘扬中国的饮食文化，对拉动内需、促进消费有积极作用。

后来又发现，像我这样高举文化大旗的人还不少。比如今天你打开报纸，几乎每张报纸都辟有美食专版，有些时尚杂志做起美食文章来更是

大模大样，图文那个并茂，赏心那个悦目呵。年轻记者爱写这类文章，读者也爱看，广告商更爱往花花绿绿的版面上投钱。电视台的美食节目人气也相当旺，从刘仪伟到那小嘴，吃得一嘴是油，那叫敬业。这种多赢的局面有利于提升报纸发行量和电视收视率，有利于媒体与读者、观众的感情沟通，也是构建和谐社会的生动表现。

于是我更有理由写了。十年里写了不少，出了四本书。去年一本《上海老味道》，读者反应不错，半年时间就印了三次，听说还得加印。这是读者对我吃吃喝喝的肯定啊。群众赞成的事，一般不会错。葛优怎么说啊？相信群众。

这套海派文化丛书，理所当然的，应该有饮食文化的一席之地。饮食男女，这是人的天性。海派文化丛书是从文化层面上揭示上海人集体性格和地域特色的文化工程，离开了吃喝二字，你别谈性格，也别谈地域，更高雅不起来。孔夫子听了韶乐，表示可以三月不吃肉。这是一种姿态，不要相信他老人家的胡诌，他对饮食向来是高标准、严要求的。再说上海啊，国际大都市，吃饭穿衣谈恋爱，居家布置闹新房，一不小心都成了全国人民的榜样。上海人家过去住的是石库门房子，对吃喝倒是不敢马虎，现在更讲究，否则如何与国际接轨呢？所以，当策划人向我布置回家作业时，我像小学生那样聆听着。

以前，短缺经济，政治挂帅，吃吃喝喝就是追求资产阶级生活方式，这书写不了。再往前，知识分子清高得很，好像不食人间烟火，谁要是谈吃的，那就俗到家了，不可救药，在文人圈子里没地位。主流意识形态重视的是文以载道，宏大叙事，吃喝拉撒是不上台面的，那么只有放浪形骸的李白、白居易、苏东坡等人才会在诗作中涉及具体的饮食生活，并以此为乐。要说道嘛，其实也载得动。我最爱苏东坡这首诗：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知，蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”从雅里读，

是一幅充满生机的风景画，从俗里看，是一桌令人垂涎的农家菜。桃花酒、老鸭煲、清炒茭蒿、红烧河豚鱼……流口水了吧。而一般自鸣清高的文人远避庖厨，油瓶倒了不知道扶一把。浩如烟海的书库中，我们有二十四史，有《梦溪笔谈》，有《东京梦华录》，有《农政全书》，有《长物志》，还有《茶经》，却没有一部真正能体现一个时代风物的、包罗万象的食经。那个谁啊，老跟盐商混在一起吃喝玩乐的袁枚，留下了薄薄一册《随园食单》，好像影响最大。其他如《粥谱》、《养小录》、《中馈录》等古书，今天的美食家和厨师都不愿意费劲地看。看的人少，或者你偷偷看了，会影响你考状元，影响你的山林名望，所以像《神农黄帝食禁》、《老子禁食经》、《酒井饮食法》、《淮南王食经》、《江飧饌要》、《诸家法饌》等古籍到后来都佚散了。多可惜啊。

我两年前写一本关于老城厢的书，突然生出一个怪念头，非常想知道豫园的主人潘允端一家吃的是何等鲜美的山珍海味？排场又是如何？他的亲家徐光启，是个有清名的官员、科学家、基督教徒，又是将甘薯引进中国的有功之臣，他家的伙食标准如何呢？我找了一些书来看，都不见有记载。其实，通过餐桌，我们可以看到很多社会经济方面的信息。今年是改革开放三十周年，主流媒体都抓住饮食这个题材做文章，通过老百姓的豆腐账，见证社会的进步，见证改革开放的必要性和伟大意义。认识到这一点，那么就明白饮食文化是大有文章可做的，是可以通过俗的题目，通达雅的主旨的。

我对饮食文化的重要性认识比较充分，因此豪情满怀地完成了这个任务。现在这本书出版了，希望读者喜欢。

关于本书，其实没什么好说的，一看目录就明白我要说些什么了。有一点，我想跟读者朋友交个底：我不愿意将此书写得过于学术化。饮食文化的文章最怕学术化，你那里一学术，读者就会犯晕，以为你是在编写菜