

<<上海人吃相>>

图书基本信息

书名：<<上海人吃相>>

13位ISBN编号：9787807413998

10位ISBN编号：7807413999

出版时间：2008-08

出版时间：文汇出版社

作者：沈嘉禄

页数：335

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;上海人吃相&gt;&gt;

## 前言

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。后来才开了二家鞋店，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，吃鱼不能翻鱼身，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齐。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，内容之一就是通品菜点来确定申报的企业有无资格接待老外。

## &lt;&lt;上海人吃相&gt;&gt;

好像在三年前,《三联生活周刊》隆重推出中国十八个美食家,我代表上海出镜。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、清炒菱蒿、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

## &lt;&lt;上海人吃相&gt;&gt;

子禁食经》、《酒井饮食法》、《淮南王食经》、《江馆馔要》、《诸家法馔》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，以为你是在编写菜谱，好像要抖搂包袱忽又卖起关子，态度很不真诚。

现在书店里的菜谱多的是，中菜西菜，小吃快餐，港式本帮，养生保健，美容益智，都在打折卖，我不好意思为文汇出版社增加库存。

我写历史，比如海派菜的形成，比如西菜在上海登陆，都是通过解剖一只麻雀来展开的。

我喜欢讲故事。

这样我也轻松，读者也轻松。

再比如我写到一百多年前就流行于上海的西菜，在今天的品种之多，风味之杂，大概是一般读者所不敢相信的吧。

我就以亲身体会来写，环境如何，味道如何，格调如何，力图让读者有身临其境之感。

但我一般不说这家店的具体地址，更没有订座电话。

读者看了若有意前往品尝，自己打114号码百事通问去吧。

还有一点，这可能是拙作与一般饮食文化著作不同的地方，我着意对上海人的吃相进行点评。

所谓吃相，字面上指吃喝时的举止言行，表现为一个人在进食时的修养。

看一个人的吃相，就大致可以知道这个人的家庭背景、教育背景、阅历、性格及处世为人的原则了。

不过我的概念更加宽泛，还兼及饮食文化的深层次问题，比如公平、道德、环保、文明。

有个后生作家——后生可畏啊——说过一句话：食物与人是平等的。

这话说得太好了，让人放下架子，并感动。

既然平等，那么我们对食物必须给予充分的尊重，还要怀有一份感恩之心。

我写这方面的文章，从来就不敢将自己凌驾于食物之上。

相反，我力图写出食物的脾气、性格、相貌和格调，写出它们与人的关系，对人的恩惠及诱惑。

最后，我还通过食物的媒介，写出人与人的关系。

马克思说过，人是一切社会关系的总和。

那么我们研究饮食文化，说到底就是为了更全面、更感性地研究社会。

最后再说一句，我不是贵族，我还没有学会像贵族那样吃饭穿衣，但老妈在饭桌上做下的规矩，我一辈子受用。

近来十分流行“创意”二字，如美术创意、建筑创意、文学创意等等，因其名目繁多而目不暇接，又因大多陌生而超然处之。

但上海大学海派文化研究中心主任李伦新同志提出编辑《海派文化丛书》的创意使人精神一振，耳目一新，对我们从事文化工作的人来讲，正是思之无绪的良策，事之无措的善举。

<<上海人吃相>>

## <<上海人吃相>>

### 内容概要

我写历史，比如海派菜的形成，西菜在上海登陆，都是通过解剖一只麻雀来展开的。

我喜欢讲故事。

这样我也轻松，读者也轻松。

再比如我写到一百多年前就流行于上海的西菜，在今天的品种之多，风味之杂，大概是一般读者所不敢相信的吧。

还有一点，这可能是拙作与一般饮食文化著作不同的地方，我着意对上海人的吃相进行点评。

还通过食物的媒介，写出人与人的关系。

我们研究饮食文化，说到底就是为了更全面、更感性地研究社会。

## <<上海人吃相>>

### 作者简介

沈嘉禄，男，上海人，祖籍绍兴。

《新民周刊》主笔，中国作家协会会员，上海作家协会理事。  
出版长篇小说及集子多种，涉及饮食文化的随笔集有《徘徊酒缸边》、《消灭美食家》、《美女鸭头颈》、《上海老味道》。

## &lt;&lt;上海人吃相&gt;&gt;

## 书籍目录

总序自序第一章 浓油赤酱，所来何处 本帮菜是如何打造的 象牙筷所指何处 山外青山楼外楼 “海派”这包胡椒粉 贴心贴肺的私房菜 别饶风味吃大菜 日本料理，咸淡如何第二章 小吃或许是一种心理按摩 小吃的今生前世 城隍庙小吃，甜蜜生活的点缀 作为非物质文化遗产的美食 吃什么都有个理由 一壶浊酒喜相逢 人散后，一钩新月天如水第三章 那杯清咖有点微苦 从“有啥吃啥”到“吃啥有啥” 票证时代的饮食生活 风干的鸡鸭，风干的故事 茁壮成长的豆芽 油炸“野胡子” 想当年，急死人的年夜饭 “金中”的那一缕咖啡香第四章 石库门的家常风味 共与农家乐，把酒话桑麻 甜食 糯米团家族 一只螺蛳逼死英雄汉 狮子头拣软的吃 草头摊糍和金花菜 江南鲜笋趁鲥鱼 毛蚶祭第五章 餐桌上的表情很重要 一次事先张扬的打包 刀俎间的动物 餐桌边的血崇拜 酸男辣女 文质彬彬，然后自助 以怀旧的名义纵欲第六章 挑食是他们的权利和福分 沙沙冰沙 夹饼 沸腾的鱼 面在鱼不在 快跟韩国人抢豆浆喝 拼死吃河豚鱼 给美食侦探吃什么第七章 在潮流的灯光下 在星光下品味松露 假面酒会 情人节晚宴 先掉渣，后掉牙 美女鸭头颈 等出来的美味 迷眼泡吧第八章 恋恋迷迭香 印度飞饼的游戏精神 将咖喱涂在蕉叶上 拉丁热舞在华灯下 像足球一样美妙 亲王的味道，格格吃法 别了，乐美颂 吃遍法国三星餐厅的上海小姐 以侦探的名义进餐第九章 写在菜单边上 一部法律管住了啤酒的泡沫 一块红烧肉的成本 讨伐小龙虾 虾爬子的华丽转身 当面条烫了头发 给生活多一点滋味第十章 明天我们怎么吃 中国人，可以不吃野味吗 山德士上校穿唐装 你要放屁不放屁 人造美食 大长今给我们的启示 如果伯纳德在中国 留一只座位给文化人跋 郑家尧

## &lt;&lt;上海人吃相&gt;&gt;

## 章节摘录

象牙筷所指何处上海餐饮市场格局经过近百年调整，早已今非昔比了，传统的帮派菜肴渐渐淡出江湖，新崛起的帮派菜各领风骚，而年轻的食客则醉翁之意不在酒，而更着意环境、格调和气氛。

简言之，吃什么并不重要，重要的是与谁交臂尽杯。

对于不少直闯餐饮场所的人来说，菜谱是一本颇费踌躇的书。

“先生，请您点菜。”

身穿一袭高开叉旗袍的服务小姐低声细气地说，把油滋滋的菜谱塞在注定由他埋单的那位先生手里。

可是那位老兄装模作样地翻了老半天，最终还是支支吾吾地说：“你帮我们点吧。”

这一在上海饭店里常见的情景，至少说明了两个问题，一是会吃的人并没有与市场的繁荣发展成正比，二是值得吃的菜也与这个形势不成正比。

读者一定会对我的判断表示怀疑，这三十年来，上海新开张的饭店何止千百？

餐饮业的繁荣局面正以前所未有的冲势刷新着我们的生活观念，提高了我们的生活质量，怎么能不负责任地说没有特色、没有美食家呢？

然而理论是灰色的，菜肴是五彩缤纷的。

统计学概念的数字不能简单地解释社会现象，否则我们就像吃了一盘茄汁鲳鱼，以为掩盖腥臭气的甜酸味就是鱼的本味。

先让我们心平气和地打开上海餐饮业这本大菜谱，来看看这些年有多少特色在我们的筷子下消失了。

徽菜是随着徽商进入上海而兴盛的一个帮派，徽菜馆最早在鸦片战争前就落户上海了。

旧时的徽菜馆大多开设在南市、闸北一带，后来逐渐遍布全市，著名的有老醉白园、复兴园、三星园、宴宾楼、民华楼等。

到上世纪二三十年代，没吃过徽菜的人简直不能算成功人士。

直到二十年前，闹市中心还有大富贵和逍遥楼南北呼应，前者前身就是创建于清光绪七年的徽州丹凤楼。

如今，逍遥楼已经不知到何处逍遥去了，大富贵还在，但底楼卖熟菜点心的生意相当不错，徽菜则越来越萎缩了。

要是在别的饭店看到李鸿章杂碎、葡萄鱼（一道用十几只青鱼眼球做的菜）、三虾豆腐、沙地鲫鱼这类徽帮菜，别管味道是否正宗，赶快点来尝尝，这已经属于餐桌上的文物了。

豫菜也是较古老的一个菜系，创始于清末民初的梁园致美楼是上海唯一的豫菜馆，当年鲁迅曾“慕名而至”，在这里招待过客人，并在那天的日记里也记上一笔。

上世纪90年代初，这家名店因为网点调整而退出历史舞台了。

曾经得到老佛爷赏识的黄河鲤鱼焙面成了广陵散，曾烙下北宋都城宫廷菜、官府菜、寺庵菜印记的开封桶子鸡、托烧豆腐、扒猴头、铁锅蛋、陈煮鱼等数十道名菜，今天的小青年就再也吃不到了。

那么湘菜总应该借一点圣者之光大行于市吧。

湘菜进入上海不晚于上世纪20年代，坐落于西藏南路上的岳阳楼是一家标志性的湘菜馆，以油重色浓、酸辣焦麻的风味征服了上海食客，而且在十多年前也挖掘出几款如东安子鸡、腊味合蒸、红白肚尖等传统湘菜，并在广告上写明是老人家身前特别爱吃的菜，希望吸引客食。

但这也不能挽狂澜于既倒，才两三年吧，饭店迫于形势，在店门口立起了“狗肉滚三滚，神仙立不稳”的广告，卖起了狗肉火锅。

再后来呢？

西藏中路拓宽，原址为上海音乐厅移建工程所占，岳阳楼就拆了，也没见它在别处冒出来。

当然啦，如今上海滩上湘菜馆又开出了不少，但风味如何就难说啦，哪一家都在卖号称最正宗的毛家红烧肉。

福建中路上曾经有过一家名字很典雅的饭店——知味馆，这是以杭州菜为招徕的饭店，尤以炸响铃、龙井虾仁、东坡肉、西湖醋鱼让人食指大动，而现在“知味停车、闻香下马”的性情中人少了，这家饭店也无可奈何花落去，先是改营别的帮派，店名改作莫名其妙的“东方明珠”，经营仍无起色，后

## <<上海人吃相>>

来这块招牌移至别家，开到长寿路上一幢商务楼上去了。

闽菜也是我国八大菜系之一，它最早形成于闽侯县，随后在福州、闽西、闽南形成三个流派。

差不多也在20年代进入沪埠，这与福建商人在十里洋场拳打脚踢是分不开的。

旧时在上海有不少闽菜馆，建国后只剩下南京西路上的闽江饭店，供应的闽菜分两类，一是正宗的闽菜，包括佛跳墙、七星鱼丸、乌柳居、白雪鸡、闽生果等。

另一种是适应上海人口味的改良闽菜，有南煎猪肝、生煎肉片、软溜草、清鱼翅、八珍鸭舌等。

闽菜用红糟，独具一格。

但不久闽江饭店也改弦更张，要吃佛跳墙和炒西施舌大约只能学一学做黄粱美梦的南柯先生了。

<<上海人吃相>>

编辑推荐

《上海人吃相》由文汇出版社出版。

<<上海人吃相>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>