

## ShenJialu

## 百年老店的糟货



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

石库门弄堂的夏日生活，是开放的市井风情。底楼的朋友喜欢将小桌子摆到弄堂里，一家人坐在小凳子上吃饭，小桌上有啥小菜左邻右舍一目了然。如有糟货登盘，那就比较“扎台型”了。

上海煮妇知道，百样吃食皆可入糟。白斩鸡、鸡脚爪、猪舌、猪肚、猪耳朵、猪头肉、带鱼、小黄鱼等等，煮熟或煎熟了，冷却后在糟卤里一浸，两小时后奇迹就出现了，不仅荤腥油腻尽消，芬芳馥郁的糟卤还能赋予食物特殊的风味。

糟货的芳香，在我小时候就深深地植入大脑。八仙桥龙门路有一家老人和，西藏中路大世界对面有一家马詠斋，两家老字号每到夏季就要供应糟货，品质上乘，有口皆碑。星期天或临时来了客人，老爸就差我去买糟猪头肉、糟猪脚，五角钱可买一大碗，再兜头浇上一勺糟卤，回到家里开两瓶冰啤酒，泡沫喷涌而出，啊呀，真是神仙过的日脚。糟鸡、糟鹅只能偶尔为之。

后来，西藏中路拓宽，马詠斋不知去向，八仙桥功能提升，老人和也闷声不响地搬走了。还有西藏中路老字号同泰祥，糟货亦是极好的，小时候亲戚请客，让我吃到了糟肉和糟鹅，糟香浓郁，肥而不腻。后来也因为市政建设之故，百年老店鸿爪不留，杳如黄鹤。

几年前听说老人和满血复活，在打浦路和淮海中路各开了一家。上周朋友请我去打浦路老人和吃饭，欣然而往。这家老人和与以前开在重庆南路的沧浪亭“联体”了。沧浪亭供应馄饨、馒头、冷面以及盒饭，价廉物美，很受周边群众与出租车司机的欢迎。老人和则以本帮菜和糟货体现百年老店的价值。

那时候，我老家离八仙桥也就一箭之遥，老人和开在八仙桥的龙门路、金陵中路口，店面不大，貌不惊人，却是本帮菜馆的鼻祖，创建于清嘉庆年

间，一开始在老城厢的馆驿街、方浜中路口，也就是城隍庙的斜对面。论资格，比上海老饭店还老呢。

大约在抗战前后，老人和才搬到八仙桥来了。这是一位老上海告诉我的。据说当年家住八仙桥均培里的黑老大“麻皮金荣”也是老人和的常客，曾经有一帮小泼皮在老人和吃白食，还经常酒后滋事。黄金荣想这是我的地盘，怎容你们这帮小赤佬胡天野地？于是去老人和压场面。小泼皮看到黑老大坐在八仙桌前，一把油纸折扇一壶茶，“来来，吃茶！”吓得屁滚尿流，从此太平。

在我印象里，老人和比附近的鸿兴馆稍稍大

一点，本帮风味有素什锦、咸肉豆腐汤、大白蹄等。时鲜货则有春笋鳝糊、油焖笋、清蒸鲥鱼、蟹粉豆腐、红烧甲鱼等。而最为附近居民看重的是糟货。

今天，老人和的糟货一年四季都有供应，在传统品种糟猪脚、糟鸡爪、糟肚、糟肉、糟门腔、糟鸡、糟素鸡、糟毛豆等之外，还与时俱进地开发

了糟小龙虾、糟基围虾等。老人和的糟卤也是自己吊的，用原坛的绍兴加饭酒，加最好的黄酒糟，按一斤黄酒四斤酒糟的比例捏匀，再加盐、糖和辛香料，其中画龙点睛的糖桂花是不可少的，然后装入布袋后悬空吊一夜天，滴成糟卤原液。在此基础上再进行勾兑，浸渍各种食物使之成为江南美味。

这天我们品尝了几样荤素糟货，外脆里酥，糟香馥郁，不失本味，百年老店，风韵犹存！现在不少以所谓“融合菜”行走江湖的餐饮新贵，造型拗得雾雨雷电、风情万种，出品却令人失望。百年老店有独门秘技，有看家菜，但装潢、服务、研发等方面落后于形势，未免有人老珠黄之憾，又在国有体制羽翼下苟活。如何“咸与维新”，春风再度，也是一个老话题啦。■

### 糟货的芳香，在我小时候就深深地植入大脑。