



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

久居京华的白石老人爱画白菜，所题四字“清白人家”，代表了他的价值取向。在江浙一带，白菜多用于煮汤，上海人爱吃黄芽菜烂糊肉丝，三鲜砂锅里用它垫底。用白菜腌制的辣白菜，在上世纪七八十年代担当了一个尴尬的角色，当时无论婚丧嫁娶，在筵席上担当先头部队的就是一个什锦拼盆，各色冷菜堆得小山样高，有熏鱼、白肚、皮蛋、五香牛肉、油爆虾、素鸭、叉烧、红肠等等，山尖上再盖一小撮太仓肉松，看上去相当热闹。服务员刚往桌子中央一搁，十几双筷子就雨点般落下，一眨眼秋风扫落叶，光盘了。

年轻朋友千万别笑啊，那时候的上海人，包括大江南北的所有劳动人民，还没有从物资匮乏的阴影下走出来，肚子里油水少，逮着一次机会可以放开来猛吃猛喝，别说一座小山，三座大山也照样给你荡平。

什锦拼盆以辣白菜为核心内容，先做成一座小山包，然后将鱼啊肉啊贴上去，客人没

吃几筷，辣白菜就浮出水面了。这玩意儿味道冲，一不小心就叫你咳嗽打喷嚏热泪盈眶，亲爱的，悠着点！在物质短缺的那个年代，辣白菜为上海人保持体面的吃相起到了积极作用。

饭店的这种思路也影响了上海老百姓对家宴的设计，我就是在这种气氛中学会了做辣白菜。选一棵长长的、菜帮紧包的胶菜，洗净切丝，菜叶切下派别的用场，可炒可煮。菜帮部分要竖着切，两寸长，这样下盐后就能尽可能地锁住水分——这是厨师不肯告诉人的秘密。然后松松地堆在陶盆里，下盐，揉匀，手势要温柔。没有陶盆的话，木桶也行，千万不要放在铝盆里，那会留下铁腥味。下盐后的白菜丝用纱布包起来，一时找不到纱布的话拆一只口罩也成，打成包袱，上面压一块石头。一小时后，它会渗出不少水。

清白传家辣白菜

脱水还不那么彻底的白菜丝稍许挤一下，码在一只大碗里，待用。洗一块生姜，刨皮切成细丝，堆在白菜上。炒锅坐灶点火，熬50克花生油，看它袅袅升起青烟，就将半碗准备好辣火酱倒下去，哗的一下，锅内会飞出许多桔红色的油泡，到处乱窜。在以前石库门房子里，熬辣油得跟邻居大声招呼，门房窗门关关紧。这就叫建设友好环境。

辣油熬成了，兜头浇到白菜丝上。对了，事先要搁些糖，搁多少，由自己的口味。然后等白菜丝冷却后再加点米醋，也可以加白醋，加多少也由自己的口味决定。不要加味精，辣的菜、酸的菜，加味精就等于俏咪眼做给瞎子看，白搭。

装在盆子里，会看到周边慢慢汪出橘黄色的油，很悦目。家里嘛，就单独让它成为一道菜算了。

必须强调的是，本帮辣白菜基本上是白的，微微有点橘红色的辣油，不是红彤彤的，不要将它与韩国泡菜搞混了。有的饭店

用卷心菜做辣白菜，味道也不差，但水分不够。在网上查辣白菜图片，跳出来的全是韩国泡菜，真把我气坏了！辣白菜输给韩国泡菜，跟中国足球输给韩国队一样，是一种不可原谅的耻辱。

辣白菜又辣又酸，吃口极爽，是一道经济实惠的开胃菜，佐酒最妙，夹在煎饼里吃也别具风味。如今在上海的本帮馆子里还有辣白菜供应。不过今天辣白菜的身价上去了，做起来毕竟费点工夫嘛，买价又比不上鹅肝或炆虾，一般馆子就干脆不做了。

绿波廊以前是供应辣白菜的，那年美国总统克林顿访问上海，在三楼廊亦舫和同僚们吃过一顿工作午餐，八只冷盆里就有一款“相当上海”的辣白菜，美国人吃得手舞足蹈。这顿工作餐的标准是每人一百元人民币，这种故事听起来相当遥远了。📖

辣白菜为上海人保持体面的吃相起到了积极作用。