

“大菜”,指西餐。上海以“大菜”称呼西餐,约在1873年前后,在《瀛寰琐记》上连载之《听夕闲谈》中,“大菜”一词屡现:

侍者上来支开台面,换过一条净白台布,四围团团排列了靠椅,安放了酒盅、刀叉、瓢勺。古柏就邀客入座,膳夫献上牛尾羹,侍者斟了一巡花露酒,又是每人的酒瓶、高脚杯换过,随即牛心炙、烧羊腩、火鸡脯、沙鱼脍,又另是几品大菜之后,献上点心,亦不过是鸡蛋糕、奶油酥、苹果糕、梨酪、山楂酪各种甜食,众客老菜痛饮,不必细述。

为何称西餐为大菜?《小慧解颐录》中一语道破天机:

习惯以“大”字为美名词,故遇西洋人之物,必多以“大”字冠其首,亦媚外性使然歟。甚至如西洋菜称为大菜,西洋戏称为大戏。

在上海,西餐馆亦被称为番菜馆。“番”,指外族。番菜,意为外国菜。1879年在福州路上开业的一品香饭店被视为上海最早的高级番菜馆之一。



上月的上海歌剧院以新制作的《波西米亚人》和《托斯卡》迎来了后疫情时代的第一次演出高潮。在《托斯卡》中,和慧、韩蓬、孙砾的黄金组合自不待言,上海歌剧院优秀的歌唱家徐晓英和两位国家大剧院的青年歌唱家王冲、张扬的合作也得到了极大的赞誉。在上海歌剧院的新制作中,普契尼这一杰作的每一位角色都宛然在目,向观众们讲述着他们真实的故事。

然而,托斯卡、卡瓦拉多西和斯卡尔皮亚都是虚构的;他们的罗马完全是真实的。在维克托里安·萨尔杜戏剧原著中,这一“铁三角”被编织到真实的历史人物和事件之中;萨尔杜甚至给了这一故事明确的时间——1800年6月17至18日的下午、晚上和凌晨。普契尼的这部歌剧看起来比现实主义更现实、比现实主义更真实,如第三幕的《牧羊调》和教堂的钟声就生动地还原了1800年罗马清晨的声音景观。甚至据说《牧羊调》

正如《上海菜馆之今昔》所云:

至中国人所办之番菜馆,始于一品香,每人大餐一元,小食五角,当时人鲜过问,其后继起者渐众矣。外国大餐馆之始开者,为法租界之密采里,今

上海“大菜”考

孙 莺

已闭歇,余如客利、礼查、金陵均旅馆而兼售大菜者也,此外尚有别克登、卡尔登诸家。

最初,上海的西餐主要是供应外侨的,如礼查饭店、汇中饭店等,都是外侨经营,主顾亦以外侨为主,追逐时髦的国人偶尔光顾。后来上海外侨日增,吃大菜之风遂起,西餐馆相继创设,有不少是华人经营的,主厨亦为华人,所烹之西肴皆经改良,以合中国人的口味。

大菜有不同的菜式,亦如中国菜有粤、川、徽、淮之分。较盛行者,为德国大菜和法国大菜。上海的法国大菜以法国总会、麦瑞西菜为代表,彼时上海西菜名厨,十之八九为麦瑞所传授。麦瑞饭店歇业后,水上饭店、新都饭店都以特聘麦瑞厨师作为招牌。

法国总会在法租界慕尔鸣路(今茂名北路)上,其法式西餐精致味美,可谓沪上独一无二,此地为

高级外侨俱乐部,须会员陪同,才能入内,故得以一饱口福者不多。静安寺路西摩路口的飞达咖啡馆亦为法式西餐的代表,其招牌菜为法式洋葱汤、奶油烧鸡块。

德国大菜多系厚味,

味道偏酸,以炖、煮肉类及土豆、牛肉饼、香肠等闻名,颇如广东馆子之砂锅,本地馆子之红烧甲鱼、鳝鱼大烤,以冬季食之最为相宜。

二战前百老汇路上有一家德国牛肉庄,楼上所附设的西菜部即以德国大菜出名,其沙生治(德式腊肠),热气腾腾,非他处所有,最受欢迎。盖德国人素有“腊肠之乡”之号,沙生治种类有3000多种。

广东人虽亦善制腊肠,有鸭肝、蚝油等多种,但与德国腊肠相较,亦望尘莫及。除沙生治外,牛肉庄中还有大牛排饕客,一块牛排足有一磅重,既嫩且鲜。一客牛排,配以沙生治面包和一杯咖啡,战前每客售一元二角,战后则每客至少在二十元以上,物价飞涨至此,以致生涎寥落。

二战前,上海著名的德国餐馆是德大西菜社,战后则以来喜饭店、大来饭店、华府饭店为代表。

的演唱时间恰好等于托斯卡从警察局到圣安杰罗城堡的时间,作曲家进行了严格的计算。普契尼颠覆了原本“铁三角”中“第三者”的陪衬地位,托斯卡与斯卡尔皮亚之间的纠葛更有力地支撑了全剧。第二幕,托斯卡杀死了斯卡尔皮亚

之后自语道:“他死了!我原谅他了!整个罗马都曾经在他面前颤抖”;而最“荒唐”的是全剧结束时托斯卡自尽前说的最后一句话:“斯卡尔皮亚!上帝面前见!”前者对后者的厌恶与憎恨、后者对前者的覬覦与妄念已然超越了剧中的爱情。卡瓦拉多西还是男主角吗?还是托斯卡的恋人吗?

普契尼歌剧的成功使得原本就被认为是“平庸之作、没有阴谋、没有人物、没有道德”的萨尔杜的戏剧被后人遗忘得干干净净。歌剧中,缺少戏剧性甚至自相矛盾的剧情完全可以靠戏剧性的音乐和动人的咏叹调来弥补;虚与实原本也只在一念之间。

真实的托斯卡

邹 彦

“春吃笋”,初春的香椿、马兰头、枸杞头、豌豆苗莫不如是。竹笋吃的也是竹子的新芽。《尔雅·释草》将笋释为“竹萌”,按采收的季节可分为春笋、夏笋和冬笋。

中国人食用竹笋的历史极为悠久,《诗经》中就有“加豆之实,笋置鱼醢”“其簋伊何,惟笋及蒲”这样的诗句。寒冷的北方鲜笋难得。我记得以前读过一个笑话,说有个南方人请北方人吃饭,北方人不认识笋,南方人跟他说是竹子,结果北方人回家把席子劈开煮了。以前上海人弄堂里的小孩不听话就有吃“竹笋烤肉”之虞,那时家家户户都有竹扫帚、鸡毛掸子和细竹条,大人随手抓来就可以让孩子吃顿皮肉之苦。“竹笋烤肉”并非佳肴,而是南方市井的黑色幽默。

鲜笋不耐久存,在空气中暴露的时间越长,木质素和纤维素积累得越多,口感就越硬。南宋林洪的《山家清供》中有一道“傍林鲜”,做法是扫竹叶就林边将笋煨熟,想来应该是最大限度防止笋肉和空气接触。有一次去湖州的顾渚村游玩,看当地美食达人拍摄的美食片也有竹林煮笋的片段。只见他

用随身携带的小铲刀挖出几枝嫩笋,剥去笋壳,在山泉水中洗净切块,空地上用三块石头垒个柴火灶,就地架起小锅烹煮,所用调料只有一点油、盐和酱油。

立春过后,竹芽破土而出,这个时节的笋称作“春笋”。春笋刚出土时生长较慢,但

春食笋

木 摇

一场春雨后便会加速生长。我曾在临安东天目山脚下的梅家村听过春笋的响动。夜里静谧的竹林里传来隐约的“啪啪”声,民宿的主人告诉我那是春笋撑开竹箨和拔节的声音。第二天清早去园里探视,竹笋果然比前一日蹿高了不少。春笋一旦探出地面就开始纤维化,长到二三十厘米时是最佳采摘期,过时便僵硬得不堪食了。吃笋就是与时间赛跑,常年生活在钢筋水泥森林里的都市人无法去竹园里掘笋,只能练就去菜场挑选好笋的本事。

来喜饭店在静安寺路上,装潢简朴,招牌菜是德国酸菜猪脚。猪脚白炖而成,肥美不腻,配合用卷心菜制成的酸菜,酸中带鲜,独此一家,凡到此店的客人必点这道菜。

生牛肉饼是来喜饭店的另一特色菜,正式名称叫“鞑靼牛肉”,将纯瘦的、没有丝毫筋腱的牛肉绞碎成饼,在肉饼上放上去掉蛋清的生蛋黄,撒上适量洋葱末、胡椒粉和白醋,混合搅拌均匀,牛肉变成粉红色,入口无膻味,略微带酸,鲜嫩无比。

华府饭店在霞飞路上,以腌猪脚闻名。1942年3月9日,唐大郎与陆洁、桑弧、甄庵、朱石麟、周翼华等在华府饭店聚餐,唐大郎特地记了华府饭店之腌猪脚,“华府之冷盆奇丰,而腌猪脚尤脍炙人口,予啖冷盆与明虾后,猪脚竟不能再沾唇,量亦窄矣。”

上海的西餐馆,可约略分为三个区域:

一、福州路西段近跑马厅一带,如大西洋菜社、中央菜社、新利查饭店、晋隆饭店、印度咖喱饭店等,都是高级西餐馆,进出者非富则贵,一些机关团体的晚宴也常设于此。每家西菜馆都有拿手的同名招牌菜,如大西洋菜社的大西洋汤,新利查的利查饭,皇宫的皇宫清汤等。

二、外滩四川路一带,西餐馆数量极多,主

3月17日,书画篆刻家、作家杨忠明先生因病突然离世。谨以他生前最后一次写给夜光杯读者的遗作纪念他。

——编者

春三四月,想起苏东坡句:“蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时”正好湖南阮江朋友快递来几包芦荻笋,我晒到朋友圈,有人说这是茭儿菜,长兴岛有产,炒咸菜很咸鲜,其实呢,这个芦荻笋是芦苇或荻草的嫩芽,芦荻笋每年早春上市,洞庭湖、鄱阳湖、洪湖、九江一带比较多。芦荻笋与茭儿菜不一样,茭儿菜是野生茭白,菰草的嫩芽,每年五月上市,古人称茭白为“菰”。在唐代以前,茭白被当作粮食作物栽培。宋代以后“茭白”受到重视,在苏州,秋季茭白鲜嫩美味。茭儿菜生长在水中,洁白鲜嫩,民间比喻为娇嫩的娃娃,故又称“娇儿菜”。南京有“野八鲜”的说法,说的是野芦蒿、豌豆叶、芥菜、枸杞头等八种野菜,茭儿菜也名列其中。

最近到南京,朋友请我吃茭蒿炒豆腐干,吃一筷茭蒿,满口清香,一股浓浓的春天的气息。江西南昌茭蒿炒腊肉

顾大多是洋行职员,盛行价格实惠的公司大菜,荤素搭配,水果咖啡皆备,价格比单点菜合算。有的西餐馆,一到夏天,中午的公司大菜常在洋葱煎猪排旁边配一根珍珠米,堪称绝配。

三、霞飞路一带,则完全是俄菜馆的势力,著名者有特卡琴科兄弟咖啡餐厅、卡夫卡斯饭店、茹科夫餐厅、奥蒙餐厅、库兹明花园餐厅、雷纳生斯饭店、弟弟斯咖啡馆、乔西餐舞室、新丽珠酒吧等。

嚼得菜根香

杨忠明

色,人工种植的茭蒿杆子基本是绿色。野生茭蒿清香味足,因为含有丁香烯等多种挥发油成分更高的缘故。

香蒲的嫩茎亦可以入宴,它在我国已有两千多年的历史,《周礼》上即有蒲菹的记载。潇潇春雨中,当你站在池塘水边观赏一大片绿色香蒲草有着诗一般韵味,雨点溅起涟漪,蒲菜随风就雨,在水里一夜长一寸。据说蒲菜味甘性凉,有清热利血之功效。我曾听大厨说:“蒲菜有三类,一是由叶鞘抱合而成的假茎,山东济南大明湖及淮安勺湖的蒲菜;二是白嫩嫩的地下匍匐茎,河南淮阳的陈州蒲菜及云南昆明、建水一带的香芽蒲菜;三是白色的短蒲茎,云南元谋的席草蒲菜。”济南北园蒲菜质细嫩,纤维质少,食之清香鲜嫩。淮安蒲菜以西南隅天妃宫所产为肥美,菜体洁白如玉,吃口肥嫩清香,素有“天下第一笋”的美誉,淮扬宴席中蒲菜一道必不可少,所谓“无蒲不成宴”。

女工的爱情

侯 磊

母亲在学时学的是纺织厂的挡车工,进厂后学的是纺织机械厂的车工。我眼里女工的爱情,便是母亲与父亲的爱情。

纺织女工上班前需要先换工作服。母亲是一身长衣长裤,有松紧带扎紧袖口,不系围裙。这在夏天很热,便指着换工作服时可以洗澡。

母亲说:“紧车工,慢钳工,溜溜达达是电工。”干车工是会出事故的,过去工厂总会出事故,母亲因为工作而破了相。

我很小的时候,就见母亲的左眼皮上有豆粒大小的一块红斑,用化妆品也盖不上。

那是一次车零件时失误造成的伤痕。母亲双眼视力“1.5”,尺寸掐得非常准,她紧盯着车床劳作,忽然间,车床迎面迸起来一渣烧红的铁屑,若不是闭眼及时,她就只剩下一只眼了。

穿透眼皮的疼痛过去后,那红斑越来越重,它坚毅地存在了十几年之久才越来越淡,直至母亲年老后才消失。

年轻时破了相,可等伤好了人又老了。

母亲在工厂上班不几年,便四处有人给介绍对象,先后介绍了两个,都是干部子弟,都在不错的单位上班。母亲看不上,她认识了父亲,比她大六岁,初中毕业,刚刚在内蒙古生产建设兵团当了十年铸工的返城知青。

父亲与母亲约会,骑车出来逛街。他们边骑边聊,像放学时一起顺路回家的中学生。

那是个夏天,母亲穿着大花的长裙,烫着波浪的头发,有时会戴着棕色蛤蟆镜或白色遮阳帽,脚上是新买的肉色袜子和小白皮鞋。她骑着“二六”女车,父亲骑着“二八大杠”,阳光被树叶打散落在地面,如彩色的电光纸片撒满舞台。在一个等红灯的十字路口,他们身边簇拥着许多骑车人,再过了红绿灯,父亲回头看,母亲丢了。

父亲骑着车找了半天,找不到,便自己骑车回家了,周一再给纺织厂里打电话找母亲。他想的是,都二级车工了,还能找不到家吗?母亲当然能骑车回家,但她是抹着眼泪回去的。

还好,他们进展很顺利。后来母亲见到父亲用一个大盆洗衣服,便想:“这人挺能干活。”当年国庆节的第二天,他们结婚了,嫁妆是一件从姥姥家带来的、包着羊皮的老樟木箱子。第二年夏天,母亲带着七个月的大肚子,被厂里分配去干轻松的活儿:去食堂蒸馒头、花卷。

为了爱情,母亲从纺织厂对面的宿舍楼搬去了老城区,当初她从郊区插队回城后,没有去当老师或学会计而是进了工厂,图的就是厂子在家门口。但婚后,她不仅单程上班需要一个多小时,还要学会一切弄堂里烦琐的家务。

多少年以后,读作家陈村那语气平淡的代表作《一天》,讲了一个别针厂冲别针头子的工人张三的故事。其中有这样一句:

“……记得父亲活着的时候告诉过自己,一个冲床工到老了还有十只手头是非常难得的。想到这个张三就高兴起来了……”

我读到这里,想起母亲眼皮上的伤痕,忍不住流下泪来。

母亲病退了,我来照顾她,也负责各种报销杂务。多少年以后,我去母亲单位办事时,上了年纪的工人知道我是谁的孩子后,迎面就说:“嘿,你妈,个儿高,漂亮!”

群贤亭上坐

(中国画)

石峰昂



春笋以笋壳嫩黄、有细细茸毛者为佳,笋节要密,形状要矮胖略弯。有人还会悄悄用指甲掐一下笋根,一掐即破且有汁水的,就是新鲜的嫩笋。

经过春雨润泽的春笋水灵脆嫩,油焖、清炒、煨炖都好吃。鲜笋入馔,最让江南吴越人魂牵梦萦的要数“腌笃鲜”。这道菜用咸肉与新鲜排骨慢火炖熟,再加入鲜笋。“笃”是方言,意思是小火慢炖。按照《舌尖上的中国》里的说法,腌笃鲜是“时间最短的最新鲜的食材和时间最久最陈旧的味道在一起”碰撞出的美味。腌笃鲜里的笋,也有人用冬笋。冬笋肥腴鲜美,春笋清香脆嫩,各有各的好。春笋有时不必独挑大梁,起个点睛的作用就很妙,杭州人引以为傲的“片儿川”里的春笋片就是一个很好的例子。

十日谈

田野春色
责编:徐婉青