百年来广式早茶 在沪华丽转身

◆ 沈嘉禄

老上海人记忆中的早茶是什么样的？在上海这个快节奏的城市里，从当年的早茶文化到如今的午茶氛围，是城市文化发展的一种选择。

■ 1927年，新雅茶室开设在北四川路虬江路转角

一百多年前，上海的城厢内外也是有茶馆的，有些规模稍大一点的茶馆还兼具戏院和书场的功能，但就物质享受而言就是清茶一杯，没有自产自销的茶点。广东茶室随着粤商在上海的发展而落地开花，不仅带来了南方的乌龙茶和铁观音，还引进了别具异域风情的精美茶点。作为一种全新的业态，广东茶室在茶文化和信息交流等方面，开始影响上海的市民社会。今天，早茶回归市民生活日常，且华丽转身为午茶，南橘北枳，所为何来？

时尚气息吸引新潮作家

180年前上海开埠，外来移民与上海本地人一起书写了上海的新篇章。其中广东人在外贸、工商和娱乐等领域搞得风生水起，他们大多选择在虹口落脚，北四川路一带最多时云集了二十万之众。那么随之而来的生活场景建设，也无不烙上岭南粤北的鲜明印记，比如广东戏院、广东饼屋、消夜馆、茶室等等。

清光绪年间，有广东人在今天的河南中路广东路口开了一家同芳茶馆，除了茶水还供应茶食、龙凤礼饼及糖果，一大早还有鱼生粥飨客，中午则有各色点心，晚上供应莲子羹和杏仁酪。接踵而至的有怡珍茶居、同安居、小壶天、广东楼、安乐园等，茶饮、茶点、烟酒混合经营。有位老上海告诉我，南京路上有家易安茶馆，五开间店面相当宽敞，对面有家陶陶居茶馆兼售宵夜，是冠生园的创始人冼冠生创办的，后来广东郭家在这块地皮上造起了永安公司。

当时有竹枝词这样描写：“茶寮高敞粤人开，士女联翩结伴来。糖果点心滋味美，笑谈终日满楼台。”如果拿广东茶室与上海传统茶馆比较的话，经营方式和服务对象都有很大的不同。在新旧文化交替的大上海，广东茶室无疑代表了时尚潮流，为都市生活提供了全新业态。

创建于1927年的新雅茶室开在北四川路虬江路的转角上，除茶饮之外，还兼售咖啡、可可、汽水等西式饮料，底楼有龙凤礼饼和罐头食品。上海作家张叶舟在《漫谈上海茶》一文中说：“因为地方清洁，座位舒适，而茶叶更是上选”，所以尽管最低消费价是一角，仍很受白领的喜爱，饮过者莫不叫好！他还特别推荐：“新雅咖喱鸡是特别有名的，饮茶者除吃了点心外，最好叫一味咖喱鸡饭。咖喱鸡之美，不在鸡，而在汁，说不定汁还比鸡贵吧！”

新闻界老前辈曹聚仁在《上海春秋》一书中也点赞了新雅粤菜馆：“规模不大，吃的是广东茶点。文化界熟朋友，在那儿孵大的颇有其人。”

新雅茶室的时尚气息对上海新潮作家的吸引力是巨大的，比如林微音，当时正为《时事新报》副刊写文章，拿到稿费就去新雅“孵大”，并多次撰文点赞，由是吸引邵洵美、张若谷、戴望舒、袁牧之、刘呐鸥、高明、杜衡、施蛰存、穆时英等作家，当时已享盛名的摄影家郎静山在新雅中还辟有“静山茶座”，差不多就是上海滩的顶级摄影沙龙。我在新雅茶室陈列在墙上的一张股票上发现，股东名单上就有郎静山的大名。

▲ 上世纪30年代的新雅饭店老茶单，各式茶点相当丰富

茶室里捕捉新闻线索

我还从《鲁迅日记》里得知，大先生去过北四川路上的新雅茶室，也去过南京路的新雅酒家，而且不止一次。想必广东风味的叉烧包、滑鸡包、鲜虾肠粉很合他的胃口。说起来，鲁迅对早茶的兴趣是在广州形成的，他去过的茶楼包括陶陶居、拱北楼、陆园、山泉、妙奇香、别有春、惠东楼等，尤爱妙奇香的豆豉蒸鲮鱼。有时还要带上书报杂志，一边喝茶聊天，一边阅览书报。他曾表示：“广州的茶清香可口，一杯在手，可以和朋友作半日谈。”许广平在《鲁迅先生的娱乐》一文中也说：“在广州，我们也时常到专门的茶室去吃茶点，那些点心真精致、小巧，并不太饱，茶又清香，都很合口味……遇到朋友，就不期然地也会相约去饮茶了”。

这里我还要补充一个历史细节，毛泽东在写给柳亚子的那首著名的《七律·和柳亚子先生》，起首即点明了饮茶情景——“饮茶粤海未能忘，索句渝州叶正黄。”1926年毛泽东在广州主持第六届农民运动讲习所期间，课余常去位于中山四路的妙奇香饮茶，也是在那里，他与柳亚子一边饮茶一边谈论国家的未来。后来柳亚子回忆，他与毛泽东在广州一共有三次重要晤面，在毛泽东初试锋芒之际，以高于同侪的眼光许以极大的期望。有诗为证：“云天倘许同忧国，粤海难忘共品茶。”

曹聚仁在《上海春秋》里还说：“上海南京路上有几家大公司，如永安、先施、新新、大新，都是广东人所经营的。那几家大公司都有旅馆、酒楼等等。我们常去的是大东酒楼，广东点心和广东菜式，和新雅差不多。我记得上大东酒楼有如上香港龙凤茶楼，热闹得使人头痛。”

曹聚仁所说的这家大东酒楼，在新闻界老前辈口中也叫大东茶室。因为离四马路上的书局、报馆较近，文化人将此处当作与朋友品茗会晤、交换文章的首选场所，小报记者也在那里捕捉新闻线索，一旦有人爆料，可当场走笔龙蛇，将茶壶盖一搁，直奔报馆而去，等他发了稿再回来，堂倌还为他保留了座位，续上茶，继续喝到华灯初上。而报社编辑则在此用午茶，然后睡个“竖头觉”，抖擞精神去上晚班。

“四大金刚”与广式早茶难同框

上世纪50年代计划经济模式确立后，许多饭店就不再专门供应早茶了，而将经营重点放在“为工农兵服务”的午餐和晚餐上，早餐市场靠“四大金刚”撑市面。我在新雅粤菜馆的档案里发现，他家在1957年还能供应早茶，薄薄一册点心单还算丰富。进入上世纪90年代，上海的餐饮市场开始走向繁荣，有些广帮饭店就谋求早茶市场，我也在第一时间去尝个新鲜。啊呀，马拉糕、千层糕、叉烧包之类都是隔夜回蒸的，滑爽全失，而且粘牙。又耐心观察了三四个月，发现上海消费者对广式早茶的热情是高开低走的。

其实上海人很早就形成了一套与工业时代相适应的作息习惯，天一亮就急于轧公交车去上班，上海人的早餐食谱中没有早茶两字，只有早点。而早点是“吃了就走”或“边吃边走”的，与老邻居、老朋友笃悠悠地约一场早茶，不符合上海人的性格。

上海人素来节俭勤快，上海方言叫作“把结”，老年人虽然退休赋闲，但上午的时间也排得满满当当，送第三代去幼儿园或学校，再转去菜场买菜，回家后要洗衣、烧饭、搞卫生，有些人还要去公园打拳练功、去社区文化中心写字画画、唱歌跳舞等等，他们哪里舍得将宝贵的时间消磨在“一盅两件”上面。

南橘北枳，在饮茶这档事上，也体现了沪粤两地的文化差异。

进入互联网时代，上海的老年朋友总算有了一点闲暇，但他们更愿意选择午茶。一桌茶点，有干有湿，有煎有蒸，味道不错，成本可控，如果AA的话，一周一次也能笑眯眯地承受。于是，上海的广东馆子就顺势而为，推出午茶，果然很受欢迎。其实这个模式在三十年前的香港就形成了，崇尚务实、追求效率的沪港两地民众在生活方面也有很多相通之处，这一次在午茶上又获得了同频共振。

午茶也是城市文化的选择

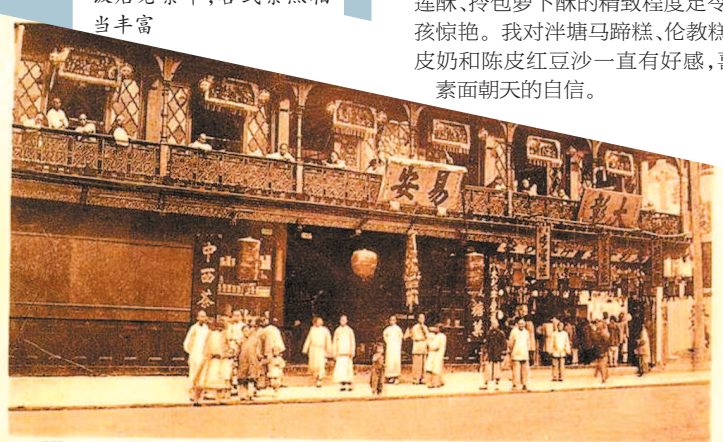
新雅粤菜馆于2018年恢复茶室，市场反应之热烈，大大出乎意料。后来他家在丰盛里又开出一家新雅茶室，装潢上同样是“黄金时代”的老上海风情，落地大门、彩色玻璃、柚木家具、洁净优雅，Art Deco艺术元素无所不在，空间也更大，客人步入餐厅就获得了恰似“玫瑰玫瑰我爱你”的沉浸感，我招待外地朋友也经常选择这一家。

每人先来一盅例汤，它是粤菜的灵魂，数小时的火功造就了的一味香浓润滑，一匙入口，甜鲜清隽，激活了迟滞的味蕾。接下来叫三四只碟子：虎皮凤爪、豉汁排骨、金钱肚，再从黑松露菌菇饺、五色虾皇饺（红绿黄白黑五色，由蔬果汁染色）、韭黄鲜虾肠、金丝红米肠等中间选几样。

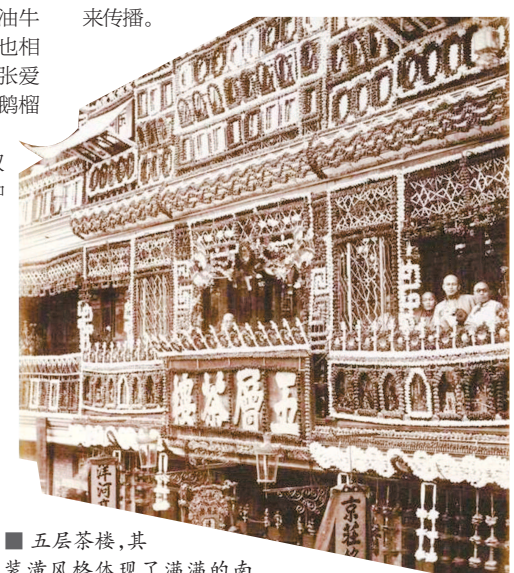
倘是五六人小聚，那么再加一盆烧味三拼，趁热吃，烧肉皮脆肉嫩，肥而不腻；烧鹅肉质厚实肥嫩，可以大快朵颐；叉烧也是鲜香扑鼻，无筋无渣。鲍汁松茸焖豆腐、顺德公啵啵鱼头、雪花牛肉、杏仁片炸牛奶等也各具特色。蚝油牛肉、怀旧咕咾肉是百吃不厌的招牌菜，价格也相当亲民。招牌烟鲳鱼当然不可不尝，当年张爱玲还将它写进小说里。蜜汁叉烧酥、黑天鹅榴莲酥、拎包萝卜酥的精致程度足令北方女孩惊艳。我对泮塘马蹄糕、伦教糕、顺德双皮奶和陈皮红豆沙一直有好感，喜欢那种素面朝天的自信。

朱雀、杏花楼、粤来记、点都德、宝粤楼、汇点楼、红子鸡凤凰楼、醉辉煌等几家的午茶我也尝试过，人气都不差。我还要提醒各位的是，用午茶，一盆干炒牛河是必不可少的。生脆的绿豆芽、浓香的韭黄、滑嫩的牛肉片，被酱汁紧紧包裹而不失筋道的河粉，还有蓬蓬勃勃的镬气扑鼻而起，入口鲜香滑爽，筷子停不下来，吃光河粉，盘中干爽无油无汁，这一切就构成了一盆干炒牛河的美学高度。牛河炒得好，广东厨师才算站稳脚跟，老板才敢开广东茶室。

上海是一个快节奏的城市，但随着生活水平的提高和消费观念的改变，随着市民闲暇的增多，我相信在上海能够形成良好的午茶氛围，多样性、丰富性、包容性也将在上海的午茶上体现出来，将来或许会有更多的社交活动、商务活动、会务活动甚至外交活动会借助午茶的场景来完成，更多的公共信息和文娱节目也会利用午茶时间来传播。



■ 一百多年前的易安茶楼 孙莺供图



■ 五层茶楼，其装潢风格体现了满满的南国风情 孙莺供图

● 国内邮发代号3-5/国外发行代号D694/全国各地邮局均可订阅/ 广告经营许可证号：3100020050030/社址：上海市威海路755号/ 邮编：200041/总机：021-22899999转各部
● 本报印刷：上海报业集团印务中心等，在国内外6个印点同时开印/上海灵石、上海龙吴、上海界龙/北京、香港、美国洛杉矶
● 本报在21个国家地区发行海外版/美国、澳大利亚、加拿大、西班牙、泰国、菲律宾、日本、法国、巴拿马、意大利、荷兰、新西兰、尼日利亚、印度尼西亚、英国、德国、希腊、葡萄牙、捷克、瑞典、奥地利等
24小时读者服务热线 962555
本报零售价 每份 1.00元