

Shen Jialu

盆菜与和菜



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

盆菜大约是上海小菜场的创举，我在外地没见过。盆菜的盛行在上世纪七十年代初，那个时候副食品供应的紧张局面稍有缓解，但猪肉、豆制品仍要凭票供应，这显然与“大好形势”不符，于是小菜场就发明了盆菜。

盆菜是设专柜销售的，一只只搪瓷盆子叠床架屋，琳琅满目，红的绿的，像“办家家”似的颇有看头——两枚鸡蛋配三只番茄、两支茭白配一只猪腰、三只青椒配半只猪肝、半棵花椰花配一只猪心、两只猪脚爪配一片冬瓜、半只花鲢鱼头配一刀粉皮、半条咸鲞鱼配两只鸡蛋、一只鸡壳子配三四只土豆、一把长豇豆配几支尖头辣椒、一块榨菜一块猪肉配三块豆腐干、一只洋葱配一块牛肉、六块臭豆腐干配一只咸蛋……价格分了好几档，两角、三角、五角，直至八角一元。当时物价便宜，“一只洋”（一元钱）捏在手里，可以在盆菜摊头前面东挑西拣了。

小菜场有心为家主婆配好了小菜，前期处理也做得清清爽爽，回去一炒，就是一盆可口的小菜，省却不少麻烦。

我觉得在小菜场盆菜专柜练过摊的人，下岗后完全可以开饭店了。盆菜启发了我的思路，教会我如何重组排列，如何山青水绿，如何曲径通幽，如何声东击西。我对烹饪的兴趣，大概就是由盆菜诱发的。

上世纪八十年代末，万马奔腾、百舸争流，上海市政府抓紧建设菜篮子工程，很快初见成效，猪肉鲜鱼豆制品不再凭票了，各种面目狰狞的深海鱼怪也涌来魔都，活水鱼缸成了欢乐的海洋。曾在盆菜专柜虎踞龙盘的爷叔阿姨们，老了老了，病了病了，还能有什么戏码呢？

与盆菜山河并存、日月同辉的，还有和菜。时间刻度也在上世纪七十年代末，大小饭店不约而同地推出了和菜。四只热炒加一道汤，三四碗白米饭，

有荤有素，营养丰富，咸甜酸辣，老少咸宜。比如说鱼香肉丝、虾仁滑蛋、八宝辣酱、蚝油草菇、番茄榨菜蛋汤，一般来说四个成年人可以吃饱了，若加个小孩子，再添道素菜，也可以应付过去了。吃得饱，有面子，省银子，很符合上海人的待客之道。

我老爸在休息天也常常建议去离我家不远淮海中路上的鸿兴馆吃和菜，妈妈总是反对，“这种小菜还是在家里烧得入味。”其实她是心疼钱。有时候家里来了客人，一时来不及买汰烧，就去鸿兴馆吃和菜。

我工作后和菜还有供应，与两三个同学去打牙祭，为图方便，也会叫和菜。

但后来觉得和菜对你的智商是不小的蔑视，干嘛不自己点呢，为什么不享受一下当家作主的豪迈呢！但到结账的时候发现还是和菜合算。

后来我从不少老前辈的文章里看到，和菜在老上海就盛行过一阵，其中要数徽菜馆的和菜最便宜。在董竹君创建的

锦江餐厅里也供应过和菜。

现在，不少西餐馆推出了套餐，似乎是旧时公司餐的变体，后来中餐厅也推出了套餐，有两人套、四人套等配置，照顾中国人的饮食习惯。自从有了美团之后，套餐大行其道，在上点档次的饭店里，冷菜热菜加起来有八道十道之多，折扣一打，人均消费不算高。

最近，和菜又悄悄回归市场。300元、400元、500元……两荤两素一汤的格局，茶水免费，白饭尽吃不动气，比客饭豪华一点点，两三人吃到饱，支付宝一扫，赛过拔根毛，经济实惠，不失面子，关键一点是不会有浪费。现在大家都在反对浪费是吗？如果说上海人精明，那么体现在餐桌上，决计不是削尖脑袋吃白食，而是不铺张，不浪费，不张扬，保持体面。█

如果说上海人精明，那么体现在餐桌上，是不铺张，不浪费，不张扬，保持体面。