

ShenJialu

卷土重来的徽菜



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

照汪曾祺所说，徽菜不是指安徽菜，而特指徽州菜。一百七十年前，在老城厢的南市，还有租界望北的闸北，是中国人自己的地盘，几乎每一条街上都有徽菜馆，而与徽菜馆一样多如牛毛的是“徽骆驼”开的当铺。当时上海人一般都喝毛峰，龙井茶价昂且销路不畅，茶叶店都是安徽人开的，胡适在《四十自述》里也说自己“出生在大东门外程裕新茶叶栈内”。俗话说：“无徽不成市”，在上海滩亦是一个明证。

事实上，明清之际已有徽商到上海开疆辟土了，徽宁会馆“思恭堂”建于1754年（乾隆十九年），资格很老。金融、棉纱、茶叶、木材、生漆、食盐、典当等领域一度被安徽人垄断，加上李鸿章家族的影响，徽帮生意做得风生水起，徽菜也乘势进入上海。

清光绪初年，钱庄集中的棋盘街上就有好几家徽菜馆，比如升阳楼。后来在老西门又有了丹凤楼，光绪十八年盆汤弄口开了一家鼎新楼，是徽菜

馆中规模最大的。清末民初之际就更多了，徽菜馆与京馆、扬馆、甬馆、粤馆并列上海滩五大菜帮。那会儿没有本帮菜的概念。

上世纪三十年代，徽菜馆还是商务酬酢和友朋小聚的优先选择，直到抗战爆发，徽菜馆才日见衰落。这与徽商在上海的地位下降有关系，也与饭店只知守成不知创新的经营思路有关。时人有评论说“徽馆的范围，终是不大不小，在中庸之间。”

另一方面，在上海进入摩登时代后，中青年食客的消费观念发生了变化，生脆滑爽的粤菜以及轻辣微麻的海派川菜似乎更受他们青睐。安徽菜有“三重”的特点：重油、重色、重火功。本帮菜厨师从徽馆中借鉴、移植，形成浓油赤酱的特色，市面也越做越大，而徽馆居然不知所措，不久即出现雪崩式的歇业。唐振常先生在1946年到上海：

“其时上海似乎已少徽菜，可能与徽商和徽戏已见衰落有关。”（唐振常《颐之时》）

到上世纪九十年代初，上海只剩下区区四家知名的徽菜馆，比如逍遥楼和大富贵，那时的大富贵还有葡萄鱼（以6对青鱼眼睛及周边活肉制成一盘名菜）和炒山鸡片、沙地鳖、红烧石蛙、肥王鱼等饕客，今天大富贵只靠一条臭鳊鱼留守剩山残水，而且数典忘祖，将自己列入本帮。当然，他家的熟菜生意越来越火，店门口从早到晚排队的景观与光明村可有一拼。

改革开放春潮澎湃，巨量的外省移民再次进入魔都，安徽人也是一大群体，

百行百业都活跃着安徽籍的新上海人。你若走进饭店后厨看看，掌勺的大多是安徽厨师。

上周我与朋友来到黄浦江西岸的绿地缤纷城，在一家开张不久的徽菜馆里尝鲜，他家食材多来自大别山区，鱼肉瓜蔬以生态二字取胜，连豆腐都是当地农民自家磨浆点卤制成的。农家酱

肉完胜上海酱油肉，不枯不柴，丰润绵密，国庆期间我准备去买一点来下酒。臭鳊鱼是徽菜中的金字招牌，筷子一挑，腌制并经发酵的鱼肉纷纷落下，形似蒜瓣，色泛桃花，气息浓腴，鲜味十足，像我这样的逐臭之夫吃了还想吃。土鸡蛋炒大别山小辣椒，浓缩着诚朴率真的山里人家风情。还有一种名叫老牛皮的煎饼，夹炒杂烩吃，味道也很好！今天的徽菜也在创新，比如椒麻水库大甲鱼就借鉴了川湘技法，肉质鲜美，香腴无比。葛根粉糕方方正正，憨态可掬，轻油略煎，色如冻石，甜味雅。

徽菜重返上海，不唯臭鳊鱼、毛豆腐、李鸿章杂碎，还有更多创新菜的呈现，这也是新一代徽菜厨师对新消费时代的基本认识吧。而海纳百川，兼容并包的上海城市精神与集体性格，是他们得以体现价值的根本保证。☞

你若走进饭店后厨看看，掌勺的大多是安徽厨师。