



说到这儿就得请出二掌门“刀鲚”也就是刀鱼了。吃刀鱼同样讲究时间地点——刀鱼要作生殖洄游，从立春开始，由海入江，逆江而上，一路游走，一路盐分变淡、身材变得壮实，到了江阴区域的长江段，肉质最为细嫩，清明之前吃，骨头也细软——当食客们选定了“明前”“江阴”“江刀”这几个关键词之后，便不惜“万金食刀”——尤其前几年长江刀鱼日渐稀有，一条江刀卖几百上千的也不稀奇，万金食刀毫不夸张。

至于三掌门“鲥鱼”，张爱玲都说人生有三恨：“一恨海棠无香，二恨鲥鱼多刺，三恨《红楼梦》未完。”

江苏坐拥这三位掌门最是青春的年华，上海虽然在产江鲜的地理位置上稍欠，可是上海人在吃江鲜这件事上是不会自甘人后的——福州路上的老半斋就以“刀鱼汁面”闻名。沈嘉禄曾在《老上海味道》中提过老半斋刀鱼汁面的做法：“刀鱼不是面浇头，主要是吃汤，师傅将刀鱼油炒后包在纱布里煮烂，此时鱼肉细如丝，汤色白于乳，硬扎扎的面条往汤里一沉，就与刀鱼你中有我、我中有你了。”

就凭这碗“光面”，每年3月老半斋门口都会排长龙。长江禁渔之后，江刀已经被“崇明刀”和“浙江刀”替代。每年春天成年的刀鱼从浅海溯长江而上，到淡水区域产卵，洄游到长江中就被称为“江刀”，品质最佳；而“崇明刀”与“浙江刀”是还没有发力洄游的海刀，略逊一筹。不过，普通的舌头，我估计也吃不出差别。

上海：最早开洋荤，中西再合璧

对上海来说，身处长江尾，所谓的靠水吃水还不只是字面

罗宋汤。



上的意思——靠水吃水，更多时候不是指这水里的产物，而是随着江水漂泊过来的西方饮食文化。

华中师范大学教授姚伟钧在《长江流域的饮食文化》一书中写道：“近现代长江流域饮食文化的发展变化是以长江中下游的对外通商口岸为中心，逐渐向周围地区影响和辐射的。”而上海就是一个典型：“处长江入海口的上海，这里的近代文明最为发达，影响最为深远，成为宣扬和传播西方近代文明的特大窗口。”

上海是最早“开洋荤”的城市之一。《清稗类钞》中就有：“万国通商上海城，洋场店铺密如林。市肆繁华矜富丽，中西食品尽知名”的记载。上海最早的西餐馆，是1882年开在福州路上的“一品香番菜馆”：“其价每人大餐一元，坐茶七角，小食五角。外加堂彩、烟酒之费。当时人鲜过问，其后渐有趋之者，于是有海天春、一家春、江南春、万丈春、吉祥春等继起，且分堂设坐焉。”

西餐厅的出现不但迎合了当时通商口岸洋人的口味和一部分上海时髦人的尝新需要，还带来了“西餐中做”乃至“中西合璧”的饮食潮流。如今“海派西餐”流传下来最出名的“老三样”：炸猪排、罗宋汤和土豆沙拉，就都是中西合璧的产物。

拿炸猪排来说，源头本是奥地利国菜“维也纳炸牛排”，但中国人不习惯吃牛排，就给本土化成了炸猪排。《舌尖上的中国2》曾经拍过上海天鹅中阁的“过三关”海派炸猪排——猪排入油锅炸之前先浸一次蛋液、再裹一次面粉，最后把面粉抖掉再过一次蛋液和面粉，才算过关。

吃炸猪排讲究蘸辣酱油，这辣酱油其实不是辣味的酱油，而是和炸猪排一样，也是舶来品——原本是起源于印度、用醋、凤尾鱼、罗望子、洋葱、芹菜、辣根等十多种香料熬制而成的一种调味品，后来被两个在印度生活过的药剂师李和派林改良，才成为了“李派林”牌的“伍斯特沙司”（也就是日剧《小森林》里的同款，被妈妈骗说是自己发明的传家秘方其实超市就有）。之后才轮到上海小囡熟悉的“泰康黄牌”、“泰康蓝牌”辣酱油登场。

至于“罗宋汤”，名字里就暗自隐藏了它真正的出身：“俄罗斯”（Russian）。

上海的西餐馆做海派西餐，总会因地制宜地进行一些“口味改良”，比如“红房子”就把法国名菜“烙蜗牛”改成了“烙蛤蜊”。而上海普通人家的“中西合璧”还往往体现在“中菜西做”——并不只是追求“米其林”式摆盘，而是从舶来的西方饮食文化中吸取现代营养学的养分，把传统中菜做得更加讲究营养配比。这“西菜中做”与“中菜西做”之中的平衡之道，便是上海人从江海馈赠的“信息流”里所衍生出来的独特智慧。■