

过去过年，除了准备比平时丰富得多的食物以外，家人添新衣也是题中之义。如今，成衣业发达，别说年轻人，即便是上了岁数的阿公阿婆，翻起行头来也是一点儿不逊色的。逢年过节，添一袭有别于成衣的服装，譬如定做一套亨生西服，甚至量体裁衣一套龙凤海派旗袍，是不是又给新春平添了更多喜色呢？天增岁月人增寿，《新民周刊》记者注意到，2020年12月22日上海市文旅局公布的第一批上海市传统工艺振兴目录计80项中，还真有不少岁月历练出来的可人衣食……

变化，随着需求而产生

前几年的年夜饭，沪上一些餐馆也曾推出过外卖年夜饭。比之堂吃有可能翻桌头——张家的年夜饭还没吃完，李家已经准备上桌来了，外卖年夜饭能让顾客在家享用年夜饭，一家人团圆，和和美美笃悠悠过年。可大多数外卖年夜饭大礼包，采用真空包装菜肴等方式，吃不到新鲜劲道。如今，一些馆子流行起

现做现打包的外卖年夜饭，以满足顾客追求健康适口的要求。

变化，总是随着需求而产生。首批列入上海市传统工艺振兴目录的新雅海派粤菜制作技艺，就是从一家纯广式餐室，渐渐演绎出海派特色。1926年，广东南海人蔡建清在四川北路开办新雅茶室的时候，主要的服务对象是住在虹口一带的广东居民。除了点心、酒菜小吃以外，还卖一些罐头食品等。那个年代，在虹口一带，聚居的广东人曾多达二三十万。这家广东人在上海以寄乡思的店面，老广的味道，被蔡建清做得有声有色。有了积累以后，1931年，蔡建清向哈同洋行标得南京路新新公司对面一块地皮，建造了一座设备、设施都属一流的餐馆，于1932年8月18日开业。这就是新雅粤菜馆。比之虹口的小店来，开到南京路的新雅粤菜馆的菜谱里，越来越多地结合进海派的味道。毕竟，服务对象变了。

在虹口时，新雅服务广东乡亲。蔡建清开办新雅茶室前一年的《上海年鉴》中，有这样的记录：“真正之广东菜，他省人多不喜食，故

普通用粤席者甚鲜，寻常皆食宵夜，则价廉而物美。”

到南京路的新雅粤菜馆开张，服务的目标对象首先是南京路上包括四大公司在内的华商——其中绝大多数是粤商。之后又有活跃在南京路的各国客商、往来沪上的各色人等。菜品既要体现广东特色，又要做得出大席面。与改革开放后风靡全国的粤菜充满生猛海鲜不同，20世纪二三十年代，即便广东包括香港在内，来自外洋的生猛海鲜也是鲜有之物。在上海发展的新雅粤菜馆，渐渐独辟蹊径，在主打粤菜的同时，就地取材，再融入了一定的西式烹饪技术，做出了与发源地广东似曾相识，又有所区别的粤菜。譬如烟鲳鱼，在广东，包括香港、澳门地区，多有菜馆做这道菜。以广州、香港太平馆的烟鲳鱼为例——上桌后佐以某种瑞士汁。而新雅粤菜馆的烟鲳鱼，与太平馆取材不同，制法也略有差异。新雅粤菜馆采用的是上海附近的东海长鲳鲳鱼；去头尾后腌制——这秘制酱料与现在在广东地区的馆子有不同之处。同样采用斜刀切成一厚片一厚片，每片手掌般大，在明火烤箱果木烤制之后，新雅粤菜馆的烟鲳鱼上桌后佐以本店秘制沙律酱。有年轻的食客称，感觉上这沙律酱不会抢夺鲳鱼本身的鲜味，但却能很好地衬托每口鱼肉的咸香味。也有人上传照片后表示，必须拍完照即食，一旦凉了就不好吃了。

新雅滑虾仁，更被一些食客视为镇店之宝。这道菜，除了炒菜的功夫以外，给虾仁上浆的技艺，据称小师傅要跟主厨学上四年才有资格学习。以上浆的工序来说，从搅

左图：绿杨邨年夜饭半成品和年货大礼包受到市民的青睞，选购者纷至沓来。

摄影/刘歆

