



是新亚大酒店了。过年我能够在新亚大酒店吃到最爱的蚝油牛肉、松鼠鳜鱼、有糖水菠萝块的咕咾肉，还有父亲喜欢的糟溜鱼片。四川北路有名的饭店还有海宁路口的凯福饭店，永安电影院对面的西湖饭店等等，而三八饭店由于从管理层到厨师、服务员全部是女性组成的，赢得了名气，实话说，三八饭店的菜肴味道还是很不错的，我家里来了客人要留饭，一时没有准备，会去三八饭店点几个热菜打包。

过年前，食品店是最热闹的。四川北路的“一定好食品厂”、“皇上皇食品店”、“喜临门糖果店”是我最喜欢的食品店，特别是前两家的糕饼是新鲜特制，散装销售，鸡子饼、奶油曲奇、松子沙琪玛、蝴蝶酥、橘红糕、鲜奶哈斗又好吃又实惠。每当过年前那里采购者众，而且派头特别大，土豪似的指点江山买这买那，大包小包潇洒买单。

四川北路的中国文化基因以那些文学大师的生活痕迹无可置疑地深厚，多少文人骚客为之写下不朽篇章。

充满汁水比鲜肉月饼好吃的迷你鲜肉一口酥热乎乎，价格贵一点，但是过年了，难得享受一下有什么不可以！

而南货店负责卖瓜子等炒货，比如杭州椒盐小核桃、香榧子、阔板西瓜子、香瓜子南瓜子。大核桃生的卖，父亲买回来后监督我们用榔头敲开壳，剥出肉来，用铁锅放粗盐炒到香味逸出，然后喷一点糖精水，白花花的蒸汽出来后再炒干，味道十分好。有时候油氽花生米，也会用余油氽一点核桃肉，撒点炒过的椒盐，过年下酒吃。四川北路多南货店，新海南货店、广泰北南货商店、大新南货店等，红枣、桂圆、

荔枝这些冬季甜汤滋补品，过年也要备。金丝蜜枣、糖冬瓜、糖金桔等蜜饯，家里自制八宝饭、蒸糕必须。柿饼更是件过年讨口彩的蜜饯，所谓“柿柿（事事）如意”。质量上乘的柿饼透过雪白的糖霜，看得到柿子肉的透亮晶莹，大的有小孩的手掌那么大，橙红色吉祥喜庆，我喜欢那种不像饼像灯笼一样个头小小的吊柿饼，肉蜜甜细腻，软咚咚没有核，多吃几个也不会麻舌头。

四川北路熟食店也相当多，三步一摊五步一岗，会不会是四川北路职业妇女比较多，工作忙回家晚，又讲究经济实惠不肯下馆子叫外卖的缘故。家里备了蔬菜，热碗汤，只需添半只咸鸡、烤鸭、盐水鹅，称几块熏鱼，切几片羊肉冻就可以开饭。我印象最深的是广茂香烤鸭店，它的总店在四川北路天潼路与武昌路中间，在东宝兴路口有一个小小的窗口，设在皇上皇食品店内，摊位小得只容得下一只烤鸭炉和一位操作厨师，既要烤鸭又要斩件，还要收银。少年的我无数次在那里排队买烤鸭和叉烧，哪怕寒风刺骨也无怨无悔，只为看老师傅像变戏法一样，将腌制好吹完气白白胖胖的鸭子，用挂钩吊到炉膛内，慢慢转动烤制，刷油，同时手里一刻也不得闲，一把锃亮的刀“刷刷”斩件，一层层铺到油纸上，再包四角包。递给我时，鸭子热乎乎的暖，老

下图：多伦路文化名人街。

