



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

前不久，与著名画家戴敦邦先生及几位出版界朋友去金山亭林镇的亭林书院参加一个新书首发暨研讨活动，并参观了顾野王读书堆遗址，台高林深，郁郁葱葱，令人作千古怀想。顾野王是南朝梁陈年间的官员、文字训诂学家、史学家，中国第一部楷书字典就是他编的。清初思想家顾炎武亦称顾亭林，他是顾野王的后代。绵绵细雨中，顾野王的塑像与读书堆遗址显得愈发苍茫。

亭林镇上还有一棵“江南第一松”，传为元代杨维桢手植铁崖松（罗汉松），树龄已有640余年，仍傲然屹立，已列为市级保护文物。1985年当地政府在读书堆遗址上兴建古松园，以保护这株珍贵的古松。

亭林书院的朋友告诉我们：亭林原有赵孟頫书写的《重修宝云寺记》（子昂碑），在十年动乱中被毁，仅存碑帽、碑文残块及原碑拓片。

这天我们兴致很高，还去邻近的张堰镇参观了建于清代的姚光故居，四进院落，是典型

江南民居佳构。区政府在此基础上建起了一座“上海南社纪念馆”，展陈丰富，值得勾留。

然后参观了由一所老宅改建而成的白蕉艺术馆。白蕉是张堰人，是我国著名书画家、艺术教育专家、上海中国画院画师，他的书法与绘画明快清新、澹净古雅，体现了一个时代文人的风骨。白蕉与沈尹默、潘伯鹰一起被称为上海书坛三巨擘。

读中学时，学校组织野营拉练，进入金山地界后有一站就是张堰。听班主任说张堰是“浦南首镇”，历史上出了一些名人。到底有谁谁谁，又不敢多说。后来得知，张堰的得名与汉代的开国功臣张良有关，传说他曾经来到这里，所以张堰古称赤松里、张溪、留溪。唐五代时为抵御海潮侵袭，官府置柘湖十八堰，其中之一叫张泾堰，后简称为张堰。张堰在东晋已经形成商市。

张堰的响油鳝糊

当年拉练到张堰，大队人马只在乡间阡陌逶迤，休整两天，却不准学生去镇上浪。数十年后终得一窥古镇风采，不免生发物是人非之慨。

参观结束，东道主请我们一行吃饭，踏着湿漉漉的青石板走进老街石皮弄，在当地最有名的和平饭店坐定。饭店的风格十分朴素，据说最初是五个门面、前后二棧二楼结构，经过数次装修，已经大变样了。

店堂里张贴着对和平饭店及张堰食俗的介绍。我记了一条：当地人喜欢到和平饭店吃话缢酒、肯酒、订婚酒、拿糖酒、喜酒、三朝酒、寿酒等等。

我知道肯酒就是允婚酒，那么话缢酒大概就是男女双方父母第一次见面的宴请吧。

还有一句民谣：一桌和菜八样头，蹩脚蟑螂回家走。用“蹩脚蟑螂”来形容食客的醉态，倒是十分生动。

在今天的上海美食版图上，张堰当然是不可忽视的一块，但从历史形成来看，张堰地方

菜肴成熟于清末光绪年间，有一定的独立性和延续性，是研究江南菜肴的活标本。张堰菜中的名菜包括响油鳝丝、红烧扎肉、腌青茄子、炒三鲜、油炸鳊鱼、天菜炒蛋等。天菜是野菜的一种，也叫地皮菜、地踏菜，有点像黑木耳，颜值不高，平时悄无声息，一场大雨后才会冒出泥土，野蛮生长，农民采摘后用它炒鸡蛋，是难得的美味。2019年，金山堰菜烹饪技艺被列入第六批上海市非物质文化遗产代表性项目名录。

那天我们吃到了颇有特色的猪头糕、肚包鸡、白斩鸡、红烧扎肉、响油鳝糊等土菜。响油鳝糊，煸炒入味，红光油亮，皮脆肉嫩，风味卓绝。稻草扎肉足足有一大方晋砖砚台那般大，浓油赤酱，皮糯肉烂，戴老爷子吃得十分过瘾，连连称赞：“比外滩和平饭店的菜更对我胃口！”

用“蹩脚蟑螂”来形容食客的醉态，倒是十分生动。