

昨日南海捞, 今晨沪上灶



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

说起来, 新雅和杏花楼是上海最具代表性的粤菜馆。明年新雅将迎来百年华诞, 杏花楼的资格更老, 距今 170 多年。当年他们选择在虹口落地, 供应早茶和消夜, 兼卖罐头食品和咖啡, 最为广东同乡青睐, 然后万丈高楼平地起。如果让时间折叠, 回到上世纪 30 年代甚至 70 年代, 这两家馆子的厨房里不可能有来自广东海域的新鲜海产品, 与之平行的大三元、味雅、太白楼、粤商、会元楼、翠乐居、珠江、美心、东亚等等也一样, 所谓的山珍海错多以干货为主。海派粤菜, 其实就是尴尬之中因地制宜的策略。

改革开放之初, 杏花楼的名菜有香露葱油鸡、龙虎斗、焗酿禾花雀、冬瓜盅等; 新雅的名菜有水晶虾仁、烤乳猪、烟鲳鱼、蚝油牛肉、咕老肉、炒鲜奶、肉茸锅渣等, 没有以海鲜为原料的大菜, 这是基本事实。

拜现代水产养殖和冷链供应水平快速提升, 生猛海鲜登陆上海, 东星斑、老虎斑、苏眉、龙趸、冻花蟹、炭烧响螺等为上海食客初识, 乍浦路、黄河路、云南路三条美食街上也有供应。可以说, 在当时的消费场景里, 南粤来的生猛海鲜不仅提升了上海餐饮市场的档次, 也对应着上海经济飞速发展的节奏。

接下来的三十多年里, 大上海接纳了来自大江南北的风味餐食, 还有世界各国的奇

炙异脍, 广东海鲜不再一枝独秀。然而, 南国原本就有丰富而深邃的自然禀赋, 近年来, 广东省沿海各市县持续推进现代化海洋牧场建设, 以“耕海牧渔”的生态理念守护并丰盈“蓝色粮仓”, 仅以 2024 年为例, 广东海水养殖产量为 376.83 万吨, 同比增长 5.47%, 其中海水鱼养殖产量达 97.54 万吨, 占全国产量近一半。在刺激消费, 扩大内需的新形势下, 广东的海鲜也加快登陆上海的步伐。

正值南海开渔的好时节, 我应邀参加广东现代化海洋牧场在上海的臻品发布会, 得

知广东有关企业诚信保证, 本港卸载的海鲜品可在 24 小时内, 可从南海直达上海, 为上海的餐饮市场提供尽情展现厨艺的物质保障。

在臻品发布会上, 上海一班明星厨师大显身手, 金鲳、花鲈、章红、生蚝、花胶等广东海鲜, 或炒或炸或

烤或烩, 转瞬即为美馐, 珠海白蕉海鲈肉质细腻紧实, 刺少肉厚, 只需用古法清蒸即可呈现真本的味道, 鱼肉滑爽鲜甜, 脂蛋白产生的芳香令人兴奋异常。阳江生蚝来自优质暖流海域, 品质上佳, 如果吃过广州的夜排档, 就能知道蒜蓉烤生蚝在食客心中的地位已经不可撼动。还有珠海白蕉海鲈、惠州金鲳鱼、湛江对虾、潮州章红鱼……想到这些优质的海鲜今后将源源不断地直供申城, “昨日南海捞, 今晨沪上灶”将成为现实, 口中不禁汹涌起来。民

扩大内需的新形势下, 广东的海鲜也加快登陆上海的步伐。