

# 也说菜肉馄饨



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

只谈馄饨，不谈电影。

如果没有记错的话，我们这一代自上世纪五十年代开始记事，上海从来没有“菜肉馄饨”的叫法。至少爷爷一辈开始，馄饨只分“大馄饨”与“小馄饨”，但凡大叫“来一碗大馄饨”的，一定是指“菜肉馄饨”，约定俗成，不会有错。小馄饨，则一定是鲜肉的，含肉极少，绝不会比绿豆大多少。

原因只有一个，猪肉金贵。历史有记录，上世纪六十年代上海每人每月肉票6两（后来涨到8两）。没有能力去奢侈到纯鲜肉包大馄饨。所以大馄饨只能是菜肉的，指向唯一，不可能有“鲜肉大馄饨”，更不必赘称为“菜肉馄饨”。

事实上，类似的“蒙前省略”生活中还很多，比如“肉”在很长的历史阶段，从南到北就是指猪肉，无论口述还是书面表达，谁都能听得懂，母亲要我去菜市场买肉，通常就说：“去买点肉来。”绝不用特地关照“是猪肉啊”，我也不至于为了买点肉跑到清真肉店去。

“肉”就是猪肉；大馄饨即指菜肉馄饨。但这一切在“改革开放”后的八九十年代被改变了，因为餐桌的日渐丰盛，“三鲜馄饨”“鲜肉馄饨”“虾仁馄饨”相继涌现，大馄饨的叫法实在无法涵盖众多馄饨了，便以“菜肉

馄饨”示别。

然而时至今日，老上海的习惯称谓，“来一客大馄饨”还是指菜肉馄饨，除非在场的还有“鲜肉馄饨”或“虾仁馄饨”。至此不能不想起小时家里包馄饨的场景。母亲首先选皮子。皮子分“黑面粉”和“精白面粉”的，后者要贵几分钱。肉虽都是猪肉，菜却有讲究，一般是青菜，也有荠菜的。将其焯水后捞出挤干，斩末，再次挤干，拌入肉糜，加入调料，有时打

入一个鸡蛋。然后往一个方向使劲搅拌，最后填入馅心时总是嫌母亲“小气做”——为什么不填饱塞足呢？！馄饨出锅后汤料总是猪油、味精、盐，再放酱油就是“巴子红汤”了，更不会再放虾皮、蛋丝、紫菜类，上海人讲究“清

清爽爽”，第一碗必送本门牌号内最年长者，一家一碗，客堂、厢房、亭子间……

多少年过去了，某次在“吉某馄饨”吃馄饨，忽然觉得很“难吃”，细察发觉为了迎合某种社会心理而馅子太过紧实，干、硬，没有“微汁”，至此方悟老一辈包馄饨“不肯塞足”是智慧而不是“小气”——馄饨不能塞太满，留点余地才“松”，才有“微汁”呢。

凡事留余地就有美。不是吗。🌱

**上海从来没有“菜肉馄饨”的叫法。馄饨只分“大馄饨”与“小馄饨”。**