

上海小吃的市井民俗与源流

吴晓明



琳琅满目的海派小吃

上海日常的传统市井小吃不胜枚举，甜的小点、辣的抄手、素的菜包、臭的豆腐、粘的切糕，几乎是上海市井文化的缩影，很能让人感受到上海琳琅满目的海派小吃的名色。即使是名份相类似的小吃，在口味上、制作上、餐饮的文化氛围上，都能尝试出完全不同的品味来。在今日上海，海派小味在市井里间中触目皆是，不过，相对说来保存得最完整最集中的当属黄浦区的城隍庙区。

汤包、糟螺蛳。上海城隍庙汤包的特点，是做工精细，小巧玲珑，皮薄馅多，不论是哪一种馅，都咸淡适度，口感极好。包子内有少许油水，故称“汤包”。而那糟螺蛳，原料不是海螺，也不是北方的小螺蛳，而是中等田螺，以调制过的陈糟为主要调料，烹煮而成。田螺肉鲜嫩劲韧，糟卤香味横溢，卤汁醇浓，肉卤同吃，更加

鲜美，有论者因此感慨：田螺的味道恰恰是海、河兼备，正如上海的文化也是兼收并蓄、中西合璧的。

四季常食的面条，在上海小吃中占有很重要的位置。一是夏季旺销的冷面，其制法为将面条先蒸后煮，再用冷风吹凉，加调味拌食，面条硬韧滑爽，十分可口。二是四季流行的热拌面，以熬香的葱油和烧透的虾米，与煮熟的面条一起拌食。面条韧糯滑爽，虾米软而鲜美，葱油香气四溢。三是阳春面，又称光面，此面制法简单，在酱麻汤碗里盛上滚烫的面条，缀上碧绿的点点葱花即可。上海开埠以后，许多面馆对阳春面的汤加以改进，有用肉骨头熬制，也有增加鲜鱼同煮的，汤浓味鲜。沪上当时小有名气的馆子如“老半斋”、“四如春”等都是吃阳春面的绝佳处。

油氽排骨年糕，是用猪大排佐以小而薄的糯米粉年糕，经油氽、烧煮而成。该小吃在上海有两种制法，分

别以曙光饭店和鲜得来点心店为代表,这两家都以经营排骨年糕而著名,但制作方法不同,口味迥异,各有特色。

南翔小笼馒头,是沪上著名小吃,传统名点,由清同治年间嘉定县(今嘉定区)南翔镇日华轩糕团店首创。店主黄明贤对小笼馒头的制作要求很高,小笼馒头(又称小笼包子)必须外型小巧,皮子薄,呈半透明状。馅心选料讲究,调味认真。馒头分猪肉小笼及鸡肉小笼两种。开笼时,只只馒头鼓胀饱满,逗人喜爱。入口卤汁四溢,满口生津,滋味鲜美,与姜丝、米醋等佐料同食,美味无穷。



里弄里代磨年糕、汤圆粉

油豆腐线粉汤,是上海的点心店最常见的汤。在吃生煎或是排骨年糕时,有一碗这样清爽的汤在边上,一顿饭才算圆满。油豆腐线粉汤里只有三个主角:油豆腐、粉丝和百叶包,看上去是有点清汤寡水,但吃起来却不含糊。

宁波汤团来自上海的宁波人移民的后代,汤团有团圆、如意的意思。宁波汤团用上等的糯米磨成粉做皮,以细腻纯净的绵白糖、黑芝麻和优质猪板油制成馅,具有香、甜、鲜、滑、糯的特点,咬开皮子,油香四溢,糯而不粘,鲜爽可口,令人称绝。

海棠糕,外层是面粉皮,里面是

豆沙馅,在特制的模具中烘制而成。由于模子的形状像海棠花,因而得名。刚出炉的海棠糕,表面撒着饴糖、芝麻、瓜仁等,呈咖啡色。高桥松饼则用精白粉、熟猪油、绵白糖、赤豆、桂花为原料,精细加工而成,滋味甜肥,松酥爽口,为高桥四大名点(松饼、松糕、薄脆、一捏酥)之一。

源远流长的传统饮食

上海开埠之前,小吃是传统型的,如青团、粽子、馄饨,而且这些传统的小吃还与一些节俗或民俗相对应,因岁时变化而出现不同饮食内容,而这些内容又都有特殊的含义,或为求福,或为驱病,或为祭神,或为尝新,构

成了传统的饮食文化。

正月初一日,有食汤圆、白菜的习俗。农村中还有一种传统习俗,那就是“以果品、菜蔬、杂粉面调粥食之,谓之和儿羹”。正月十三日,有炒米花习俗。传统的米花制作,是将糯米蒸熟、晾干,再在热锅中爆炒,使米开花,名“卜流花”,又称卜流年,是一种占卜来年五谷丰登、喜事上门的活动。正月十五日,旧时上海有接灶神习俗,要吃用荠菜包的汤圆。上海清末祀灶时不能用馄饨,但接灶时则没有这种禁忌。秦荣光撰《上海县竹枝词》记有:“肉馅馄饨菜馅圆,灶神元夕接从天。城厢灯市尤繁盛,点

塔烧香费几千。”此词说的是上海接灶风俗,是夜接灶神,点塔灯,各庙烧香,灯市烟火亦盛。民间则用吃馄饨的方式,来迎接灶神回家。

三月(注,以下均为农历)清明节,上海喜吃青团。在江南一带,自古就有在清明时用青团祭祀祖先的习俗,青团祭祖之后,仍为人们所食用,因此青团就成为清明的重要食物。

四月立夏节,上海人“以金花菜摊晒作食,并食海蛎、樱、梅、笋,曰目明”(道光《川沙抚民厅志》)。“摊

晒”就是用麦穗磨成的麦粿,加上金花草。

五月端午节,吃粽子。清乾隆《上海县志》载:“五日午时,缚艾人,采药物,食角黍浮菖蒲,(饮雄黄酒。”

六月吃馄饨。清乾隆《上海县志》载:“六日,啖馄饨,云解注(症)夏疾。”六月六日吃馄饨防止疰夏,是上海农村一种传统习俗。

七月七日吃巧果。“七日,以粉面和糖制各式各样煎之,曰巧果。时新嫁女多归宁,以相馈遗。”(《紫堤村志》)这种巧果,在川沙叫“粮考”。川沙人在这一天还有做茄饼的习俗。七月十五日为中元节,上海农村中亦盛行祭祖,此时需备酒菜、制馄饨来祭祀先人。

八月中秋有食月饼、梨、藕的习惯。八月二十四日,则以新秫作粉圆

祀社。

九月九日吃重阳糕等,并“对菊佩(泛)茱萸,尝新酒,名‘开清酒’”(清嘉庆《松江府志》)。

十月一日,上海习俗要祀祖。“以面裹菠菜为饼献祠堂。”(清光绪《华亭县志》)由此可见,菠菜饼是十月一日祭祀祖先的供品,亦是一种节令食品。

十一月有冬至节,上海人素有“冬至大如年”的说法,因此这一天要烧煮好菜。同时,这一天亦要祭祖,需要特定的食品,如花糕、

粉圆等。这些花糕、粉圆在供奉祖先之后,亦为家人所享用了。

十二月初八为腊八节,上海及其他地区均有吃腊八粥的风俗,不过,上海的腊八粥则稍有不同。据王韬《瀛濡杂志》卷一记载:“腊月八日,僧尼例以杂果双弓米,遍饷檀越,谓之腊八粥,亦曰佛粥。此风由来旧(久)矣。沪人往往有以汤饼、菜羹和入者。”这里将汤饼和菜羹掺入粥中,显然是上海特殊的风俗,与其他地区稍显不同。二十三日为送灶神上天,这天人们要用茭菇、地栗、饴糖等物加以供奉。二十五日,家家要大扫除,称为“扫残”,又称“诸佛下降”,此时,举家都要吃赤豆粥。据说,吃了赤豆粥之后,可以“辟瘟”。

除夕,要贴春联、包馄饨,按传统说法,此为“包财”,象征着在新的



流动小食摊

一年里可以发财致富。吃年糕 表示高高兴兴 团团圆圆。

沪上小吃的历史流变

现代化的都市是一个多元文化集中展示的地方,各个地方的民俗也都会集中展示在这个都市的文化之中,表现出丰富多彩的都市形象。上海的小吃文化四面来风,有多种多样的表现形态,而且随外来人口的迁徙、汇合,构成了上海市井小吃的多个层面,也产生了多元的餐饮魅力。

清代以来,扬州馆子或者扬州菜、淮扬菜,一直在上海享有盛誉。许多蜚声中外的名菜和名馆不但在扬州当地有名,在上海也很有名。经营扬州菜的馆子,一般称为“扬州馆子”,无论它地点是否在扬州,老板是否为扬州人。扬州的糕点是个说不尽的话题。从前上海的店铺门前,常常有“维扬细点”的招牌,一个“细”字深得扬州糕点的精华。一切食品到了扬州,就被改造成为带有艺术性的精致玩意,而同食品原来仅仅用于充饥的原始目的大相径庭。以《随园食单》所述为例,书中记载的那些扬州小食品,无不小巧玲珑,独具匠心。如扬州的小馒头、小馄饨:“作馒头如胡桃大,就蒸笼食之,每箸可夹一双,扬州物也。扬州发酵最佳,手捺之不盈半寸,放松仍隆然而高。小馄饨小如

龙眼,用鸡汤下之。”

这些细点和经营的方法,对上海小吃的影晌应该很深远。上海的扬州馆子,比北京、南京更多。晚清朱文炳有《海上竹枝词》云:“扬州馆子九华楼,楼上房间各自由。只有锅巴汤最好,侵晨饺面也兼优。”这“九华楼”是当时上海一家老扬州馆子。郑逸梅



小吃摊

《拈花微笑录》谈到旧上海有一处小花园,“小花园的尽头,设有两家扬州馆,一家名大吉春,一家名半仙居,盘樽清洁,座位雅致,到此小酌,扑去俗

尘”。

上海小吃的再一个源流是苏州风味的点心。如于明嘉靖年间开业的上海点心店绿波廊,设于上海老城隍庙九曲桥畔,原名乐圃阊茶楼。1978年改为餐厅,以经营上海及苏州风味菜点为特色,主要名点有各色萝卜丝酥饼。著名的苏式小吃如三丝眉毛酥,是绿波廊沿袭至今的招牌点心。这款上海老点形似一道弯弯的老寿星的眉毛,眉毛酥面皮层次清晰,号称有近百层之多。里面的“三丝”是由笋丝、香菇丝和肉丝组成。绿波廊的桂花拉糕是另外一道名气很大的点心。汤包这道源自苏州的点心,到了上海竟改良为“鱼翅汤包”,馅是用鱼翅、蟹粉、少量皮冻以及一些琼脂做的。从苏州来的酥饼,成了上海的五仁梅花酥,粢毛团被改制成精细的冬菜粢毛团。

苏州面点有蟹粉小笼、炸春卷、虾仁烧卖、龙眼田螺等,同样使人难以忘怀。

徽菜馆中的面食也十分有名。旧时,徽馆兼营面食,随叫随送,比普通面馆来得高一筹。价廉物美的火鸡面、划水面、鲜汤虾仁锅,东西很地道。因此,徽菜馆的面食同样受到好评。

上海小吃接纳四面来风的典型是它的“绍兴情结”。绍兴三味首推糟货。以精制糟醉食品闻名的上海百年老店邵万生,起于

绍兴人邵六钵头。清咸丰年间他来到上海,并寻觅到开释乡愁的“密码”:河虾子酱油、黄泥螺、虾子鲞鱼、糟青鱼、醉蟹、醉蚶、糟鸡。据载:“戴九创为小炒,近更以糟者为佳,特面色不甚洁白。徐三善煮梅霜猪脚。迩来肆中以钵贮糟,入以猪耳、脑、舌及肝、肠、肺、胃等,曰‘糟钵头’,称为美味。”(王韬:《瀛濡杂志》)这四季应市的糟醉被上海人吃上了瘾头,邵万生成了绍兴糟货的神奇源头。

融入上海的再一味绍兴小吃是鸡粥。1947年,从提篮沿街叫卖起步,卖鸡鸭下脚熟食的绍兴人章润牛,在大世界附近大东新旅社门口摆了一个鸡粥摊,专卖白斩鸡以及用鸡汤熬制的粥,从老板到伙计一色地是绍兴人,用的是绍兴阉鸡,沪上名流乃至

引车卖浆者流趋之若鹜,以致传开个诨名:“小绍兴鸡粥店”,它注册的凤冠牌白斩鸡商标倒被忘得一干二净。那梗米鸡粥用的是原汁鸡汤,再配以鸡肉和各种作料一起烧煮。吃粥时,装盘的熟鸡切成条块,和葱姜末、鸡油一同上桌。鸡粥黄中带绿,粘韧滑溜,鲜香入味,鸡肉色白光亮,细嫩爽口。

本土与西洋的交汇

上海小吃的源头,首先是本埠的,其次是本土的,在流变发展中又不断



中产阶级就餐的情形

地融合进外埠的甚至是西洋的饮食风格,逐渐形成了自己的特色。上海开埠之后,是上海小吃文化发生巨变的时期,很多饮食习惯与传统文化产生撞击,这使上海的小吃文化大大前进了一步。其中,西方饮食文化尤其是西餐的加入,使上海小吃文化增添了新的内容。

西餐在清末又称番菜、大菜,当时上海的西餐馆随处可见,其中知名度甚高的有一品香、海国春、岭南楼、普天春、三台阁、金谷春、海天春等。价格与其他中国菜馆相差无几,因此颇具竞争力,赢得了一些喜欢改变口味或图尝新的食客青睐,特别是商人等成了西餐馆的常客。西餐馆常常被用来当作商谈事务、请客吃饭、会见朋友的场所,成为一种新的饮食文化。

那时,沪上报刊上出现了许多西方人的饮食习惯的介绍,试图以此来影响上海人的饮食习惯。但是,这些西方人的饮食习惯,难以影响上海传统小吃的地位。即使增添了西餐,沪人依然要加入自己的传统习俗。例如,传统的豆腐浆改良出牛奶豆腐浆、杏仁豆腐浆、虾米豆腐浆、咖啡豆腐浆。此外,在小吃的制作上,也吸收了西餐的特点,如油氽香蕉。由此可见,当时西方饮食是一种新的文化,给人们的生活带来了新的变化,连小吃也一并“华洋杂处”。但是即使西餐这样很正式的餐饮,也在融入上海时产生了变异。

融合与变异的城市文化承载

近代上海的小吃,历经数百年时代变迁,汇集东西南北的风格,成为一域翘楚。其核心秘密是上海文化的融合和变异:苏北盐城的黄桥烧饼到了上海多了细腻;江苏昆山奥灶面到了上海少了油酱的腻味和混浊;甚至,豫园最近推出内有加拿大火腿熏肉的酥点,肉丁约1厘米长,颜色粉嫩,味道香浓,很有异国情调;菜包、花卷、大肉包、包子这种北方的主食,到了上海就小吃化了,馅多皮薄,连名字也换成肉馒头和菜馒头;耐饥当饱的老北京炸酱面和精致细洁的苏州汤面,融合到了上海面食中,增加了分量,减去了加工的细节,成了沪上的主食。

融合与变异还体现在豫园的“点心三绝”上:一是面,来自扬州馆子

中的面,被上海人保留了两个特色:菜好、汤好。具体说起来,沪人沿用传统的方法,采用百年老面发酵,由此做成的面口感好,营养价值高。二是酥点的做工,繁杂、讲究,点心上的褶子有明褶和暗褶之分,这褶层层叠叠,紧密相连,吃到嘴里酥软香脆。如萝卜酥,浅金黄色,口感香酥,萝卜丝爽口,味咸。三是包子的形状,身子要求是荸荠状,嘴的形状是鲫鱼嘴。生煎包很有名气;三丁包很特别,内有笋丁、菇丁和肉丁,汁甘香可口,味美。

上海小吃的融合与变异之路上,“师傅”首推苏、锡、常三地,而经典的无锡小吃更是三地的龙头。如已有百年历史的无锡小笼馒头、无锡油豆腐干、三鲜馄饨、六芳斋方糕、萝卜丝饼、酒酿棉子圆、海棠糕、挂粉汤圆、烧卖等。上海人可以在走过路过无锡时坐下来叨陪末座地当回“学生”,或者买盒带回来送人;但是在“师承”之余,转身就会加入自己的饮食情趣。如创制于1757年的无锡传统名点烧卖,到了上海,就或出简装版成了路边小吃,或出精装版,如绿波廊的凤尾烧卖,用猪肉、蘑菇、糯米、葱作馅,口味独特,胜过仅用猪肉或虾肉作馅的其他烧卖一筹。

但是,一些很怀旧的感情往往会牢牢地与某味小吃粘连在一起,令人无法割舍。这在各地小吃文化中都是如此。上面说了这么多新老沪上小吃,但是,对于在上海生活过的人来说,一个不能释怀的物件是不见经传

的阳春面。它曾经是上海面食的一大特色 尽管迄今已经风光不再。但是, 对许多生于斯吃于斯的人来说 阳春面中蕴涵着的是原汁原味的老上海滋味。

阳春面 又称光面、清汤光面 乃是从贩夫走卒到商贾人等的便利之食。这阳春面最早也的确是清水的, 后来经过老半斋等名店的改进 使用了鸡和鱼馄饨的高汤 才由“清水”而“清汤”。

关于阳春面的记忆延伸进了许多上海人的骨髓 以至于有的旅居海外多年的朋友 回沪后非要在路边的小店吃一碗阳春面 方才有了回家的感觉。因此 论及上海的经典小吃名店时 不要忽略任何一家开在转弯抹角处的小面馆。因为 高汤的热气飘逸, 不知有多少人生往事尽付于这葱花猪油高汤的热气飘逸之中。

(题图: 冬天的路边小食店)

(作者单位: 上海师范大学)

《中原文物》

(双月刊)

河南博物院主办

ISSN1003-1731

CN41-1021/K

国内发行邮代号: 36-136

国内定价: 8.00 元

国外发行: 中国国际图书贸易

总公司(北京399信箱)

地址: 郑州市农业路8号

邮政编码: 450002

电话: 0371-63511062

E-mail: zywwbm@163.com

《中原文物》2006年第2期目录

悼念邹衡先生笔谈

- 悼念邹衡先生 许顺湛
求实创新 探索前进——学习邹衡先生的治学精神 郑杰祥
怀念邹衡先生 陈旭
一段不可忘怀的记忆——邹衡先生对于天马·曲村遗址的学术活动 刘绪
生命的永恒——忆邹衡老师 董琦
宫墙凌空仰未止 来世再续师生情 宋豫秦
邹衡先生与郑毫说——追忆与先生相识相知的日子 李维明

文明探源

- 从考古与历史的整合看中原文明起源的方式 吴耀利
中国早期文明研究中的几个问题 徐良高
双墩碗底刻纹与大汶口陶尊文字 王树明
试论马桥文化与中原夏商文化的关系
——从二者的关系看其在太湖地区早期古文化发展过程中的地位 曹峻

研究与探索

- 簠纹的起源与传播 赵世纲
关于山东滕州前掌大M3、M4的年代问题 张应桥
金代解盐使司银铤浅析 陈娟

古代玉器

- 灵宝西坡仰韶文化墓地出土玉器初步研究 马萧林 李新伟 杨海青
周口出土的商周玉器 李全立 张晓红

石刻造像

- 刘碑寺造像碑研究 王景荃

博物馆论坛

- 20世纪藏品管理的理论与实践 周高亮 吕军

书刊评介

- 中国古代社会生活的绚丽画卷——读《河南古代陶塑艺术》 马世之

文博信息

- “中原文化与中华民族的形成和发展”国际学术研讨会纪要 韩国河 张翔宇