

66

这期讲一讲上海菜，我收藏的这本1959年油印的《中国名菜谱上海名菜点》是由轻工业出版社编纂，是1960年正式出版的《中国名菜谱》第九辑的初稿，它由老式打字机打出来，当时油印数不会太多，所以比较珍贵。这本初稿里主要记录了上海本帮菜及全国的一些重要帮派菜，并按名店名菜排布，比如德兴馆鸡骨酱、走油拆炉，老荣顺的八宝鸡，大加利的明月红松鸡等。



《中国名菜谱》第九辑1960年由轻工业出版社出版，《中国名菜谱上海名菜点》为1959年油印初稿。

人物简介

二毛，本名牟真理，上世纪60年代生于重庆酉阳。著名诗人、美食家、《舌尖上的中国》美食顾问、中国饮食类非遗传承与保护课题组专家（文化部和中国烹协）、中国饮食文献收藏家。1987年至现在，先后在重庆、成都和北京创立文化餐饮品牌“川东老家”和“天下盐”。著有《碗里江山》《妈妈的柴火灶》《味的道》《民国吃家》等美食著作。

整理/封面新闻记者薛维睿

上海本帮菜的衍生之旅

上海风味

中国川味

《中国小吃·上海风味》，1983年
由上海市饮食服务公司编纂。

上海菜系的多样性

《中国名菜谱》第九辑介绍了上海本帮、扬帮、宁帮、锡帮、苏帮等四十余家著名菜馆的名菜82种、名小吃45种，其中如鸡骨酱、虾子大鸟参、素烧鸡、水磨年糕等，都是特别有名的菜肴。

从老菜谱中可以看到，上海除了本帮菜以外，几乎涵盖了全国各大菜系。因为这座城市在历史和地理上的独特性，各个地方的菜都曾在这里出现。

上海是我国南北海运的要冲，也是长江流域各省与世界各地交往的门户。上海地处温带，气候温和湿润，一年四季分明，常绿蔬菜接连不断，鱼、虾、蟹等海产品资源丰富。这种特殊的经济地位和良好的地理气候，为上海菜的丰富提供了基础，让这里在清末民初就既具有本地风味的传统菜，又有经过汇集变革的其他风味菜。

根据《中国名菜谱·上海风味》记载，17世纪以前，上海菜主要是本地风味，以油多、味浓、糖重、色艳为特点，烹饪方式以红烧、煸炒、煨、糟等为主。当时的特色菜是红烧鮰鱼、生煸草头等。17世纪80年代，上海发展成为经济和文化中心，全国各地的人来到上海谋生求职，极大地丰富了上海的饮食文化。

到19世纪40年代，上海出现了各地菜式汇集的局面，来自北京、广东、江苏、安徽、湖南，以及清淡、素菜等，上海菜汇聚了近二十种地方风味，甚至英美、法、意、俄、德等西式菜、西点也进入上海，“它们相互借鉴，而未被上海本地菜同化，且各自独立，地位相当……是上海菜系的多样性和传统性特征的社会基础。”

“海派菜”的定型

从我收藏的这些老菜谱中，也能看到上海饮食文化的独到之处。早在上世纪三四十年代，上海的出版社就有将近200家，在我收藏的近一百本民国老菜谱中，有百分之八九十都出自上海的出版社。

《中国名菜谱·上海风味》中认为，在上海迅速的发展中，饮食不单是生存需要，也是带有社交和享受特性的文化消费行为，各风味如果一成不变的强调传统性，很难长久保持吸引力。

上海饭馆因此纷纷推陈出新，在原料、调料或者烹饪方式上做文章，发展到一店有多种风味，比如川扬味、京津味、苏锡加本地味并存的形式，涌现出很多在传统中创新的菜肴。比较有名的有蜀腰的香酥鸭、梅龙镇的干烧鲫鱼、美心酒家的蚝油牛肉、扬州饭店的水晶肴肉、新雅粤菜馆的烟鲳鱼等。

到20世纪50年代，上海菜进入了总结提高的时期，率先进行了一些烹饪理论研究，并且举办过两次规模盛大的名菜名点展览，且从规模和水平上都属于中国烹饪文化史上的首位。

后来，烹饪界的专家和学者根据上海菜独特的面貌，将上海菜称为“海派菜”。

“翔式”馒头的风靡

我收藏的另一本《中国小吃·上海风味》，1983年由上海市饮食服务公司编纂。上海小吃也是随着这座城市的演变而发展的。书中介绍，早在南宋咸淳年初，这里正式设立了镇治，当时的小吃如上元节的春卷糖圆、五月五日的角黍水团、重九的栗粽花糕等传统节日小吃。

还有后来的南翔小笼馒头，也在很早就有记载。从城隍庙南翔馒头店开设时间推算，“翔式”馒头大概在清末已经广受欢迎。

上海在鸦片战争被列为通商口岸后，外地各种风味特色小吃开始传入，西式小吃也不断增多，对上海小吃的发展产生了显著影响。许多名店名点也在这一时期发展起来，如城隍庙的南翔馒头、蛋黄狮子头、沧浪亭的四季糕团、苏式面点，乔家栅食府的十大名点、王家沙点心店的鲜肉酥饼、肉丝两面黄、五芳斋的糖芋艿、唐山芋等。这些小吃不仅品种繁多，而且还兼具南北风味。

知识点 | 关于上海本帮菜

上海人称的本帮菜指的是上海本地风味的菜肴，特色可用浓油赤酱（油多味浓、糖重、色艳）概括。常用的烹调方法以红烧、煨、糟为主，品味咸中带甜，油而不腻。

上海本帮菜色浓、味厚，卤汁渗透到菜肴的内部，特别入味，但也不乏清淡素雅、鲜嫩美观。本帮名菜中，浓油赤酱的有锅烧河鳗、红烧圈子、佛手肚腔、红烧划水、油酱毛蟹等；清淡素雅的首推夏秋季节的糟货，如糟鸡、糟猪爪、糟毛豆、糟茭白等；而芥菜春笋、水晶虾仁、冰糖甲鱼、芙蓉鸡片等以鲜嫩清淡见长；扣三丝以火腿、鸡脯、猪肉切成丝，以刀工见长。

乔饼、圆子、腌笃鲜、黄豆汤这些普通、廉价的原料都是本帮菜的生力军。后来，本帮菜不断吸收外地菜肴的长处，一些本帮菜馆创出了一些看家菜，并出现了一批本帮菜名厨，大大提高了本帮菜的口味。而且受世界饮食潮流趋向于低糖、低脂、低碳的影响，本帮菜油、糖的投放量明显减少，以符合现代人饮食口味。

上海蔬菜按季节不同有各种时令菜。马兰头、芥菜、毛豆、上海小油菜等都非常清爽。上海蔬菜给人的感觉很糯（像吃糯米的感觉），而不像北方菜很刚。

肠燥便秘口臭口疮胃难受，怎么办？

肠燥便秘，滋阴生津是方法 养阴口香合剂治肠燥便秘有方法

“肠燥便秘”是有些胃热津亏、阴虚热的人群常见的消化疾病，表现在排便困难和次数减少，有时还可能伴有口臭、口舌生疮、齿龈肿痛、咽干口苦、胃灼热痛等身体不适。

肠燥便秘、口臭、胃难受，怎么办？胃热津亏、阴虚热者应使用养阴口香合剂治疗。养阴口香合剂，遵循中医医药传统，以贵州名贵金钗石斛鲜品入药，配以十余味药材融入现代科技而成。

贵州万顺堂药业有限公司精研的养阴口香合剂，遵循中医医药传统，以十余味药材融入现代科技而成。

药准字，具有滋阴生津、清胃泻火、行气消积三大功能，用于胃热津亏、阴虚热郁，肠干蒸所致的：肠燥便秘、胃灼热痛、口臭、口舌生疮、咽干口苦、胃灼热痛等疾病。

贵州万顺堂药业有限公司精研的养阴口香合剂，遵循中医医药传统，以贵州名贵金钗石斛鲜品入药，配以十余味药材融入现代科技而成。

药准字，具有滋阴生津、清胃泻火、行气消积三大功能，用于胃热津亏、阴虚热郁，肠干蒸所致的：肠燥便秘、胃灼热痛、口臭、口舌生疮、咽干口苦、胃灼热痛等疾病。

药准字，具有滋阴生津、清胃泻火、行气消积三大功能，用于胃热津亏、阴虚热郁，肠干蒸所致的：肠燥便秘、胃灼热痛、口臭、口舌生疮、咽干口苦、胃灼热痛等疾病。