

## 百年前闽菜的沪上风华

“记得‘中有天’是闽菜馆，有整只的烤小猪，越到后来越是大碗大盘的，大家吃了个饱。”

这段让人食指大动的話，来自1928年初民国文人许钦文的记录。而和他一起在这家上海的闽菜馆吃“烤小猪”的，可是大名鼎鼎的鲁迅夫妇、林语堂夫妇、郁达夫夫妇和鲁迅的弟弟周建人。

百年前，闽菜在上海，经由当年名人雅士们的记录，可以一窥其沪上风华。

## 鲁迅的闽菜食缘

在北平的时候，鲁迅就曾初遇闽菜，后来在厦门大学任教期间，鲁迅几乎把厦门最有名的馆子“巡回”了个遍。1927年10月至1936年10月，近10年间，鲁迅和闽菜的“食缘”不可谓不深。

“中有天”是当时沪上有名的闽菜馆之一，也是鲁迅在上海去过次数最多的闽菜馆。从他到上海后的3年里，《鲁迅日记》里“中有天”就出现了近20次，其中有2/3以上是鲁迅做东请客，1/3则是别人宴请他，这样算下来，平均每年鲁迅至少会去6到7次“中有天”，足见其青睐程度。

除了“中有天”，鲁迅在上海去过的闽菜馆还有“古益轩”和兼营闽菜川菜的“消闲别墅”“都益处”等。如此频频造访，可见当时肴饌有特色、服务周到的闽菜馆，对于沪上人士来说是个不错的选择。“闽菜之味，亦颇为一般人所喜食”，是时人对闽菜馆的好评。

## 价格高但风味足

说起来，闽菜在当时沪上流行的各大菜系中价格算是较高的，1922年商务印书馆所编印的《上海指南》提到：“新鲜海味，福建馆广东馆宁波馆为多，菜价以四川馆福建馆为最昂，京馆徽馆为最廉。”所以，当年在上海请客讲究场面者，除了去西餐馆外就是到以新鲜海味见长、价格昂贵的闽菜馆。

1932年《上海市指南》载：“闽菜即福建菜。在上海各菜馆中一向颇负盛誉，惟嫌略少变化，然犹足。著名的有‘小有天’在汉口路大舞台东首，‘中有天’在北四川路816号。擅长之菜为：红烧鱼翅、红烧蟹裙、蟹黄白菜、五柳居、神仙鸡、荷花豆腐、冬菜梅鱼、香糟响螺、酥鲫鱼、拌龙虾等。其他点心如伊府面、山药糕、荷叶包饭、扁豆泥等，亦别有风味也。”

另据台湾姜子匡主编的《民俗丛书——四十年前上海风土集记》里描述：“清末民俗，上海的餐馆有京苏川闽徽粤菜馆之别，京苏菜馆、徽菜馆、粤菜馆最多，以京苏粤川闽诸种菜位上饌。京苏川闽的菜以质胜。”同时亦记载了部分闽菜佳品，如拼春笋、拼鳝鱼、炸黄鱼枣、清蚌肉等。

通过这一系列“报菜名”，可见当时上海的闽菜馆，在食材用料上已极为考究，不仅有龙虾、鱼翅、蟹裙等高端海鲜，还有春笋、山药、扁豆等山珍，更运用红烧、清炖、烩、酥、炸、糟等闽菜传统技法，兼容并蓄江浙沪之食材，在闽菜以海鲜见长的特色中融合了沪上人群的口味和消费需要。

这样说来，贵是贵得有道理，这也使当时闽菜主要还是为官员、商界和小部分中产者所能消受。

## 吃整桌比零点划算

眞而幫開，榮奉有茶在道，爲建盛  
够代茶菜自極一天，上人鄰不菜而  
繁之不地然盛等一海、海爭輸的精  
復；津位之時粉一時提林藏之建優，  
了二菜而理期然陶一倡貽、事業劣於的情  
。十文代，。蘭樂小潤書清。實別問是是我  
年取之泊但起春。成題有隔王王  
來專，後盛，仁，。民系。人建吃王  
一，茶川粵極是一。國統。討菜飲王  
變地茶菜必爲共。國初，論，母  
化位本取案園案。年此。隔豐備女

談  
閩  
菜

。大一處豐別取  
又司盆。江地海  
替務魚普瑞，鮮閩  
卻後翅年柱所，菜  
端圓手式來必林之以而特  
的，菜單替須貽類他銀色  
！有不力鏡排而口或與我爲服蔣三審，們的在  
！有無力鏡排而口或與我爲服蔣三審，們的在

▲潘勤孟《谈闽菜》

民国时期著名美术家、连环画家潘勤孟在《谈闽菜》文中提到，闽菜特色在于材料广取海鲜，而煨的功夫胜于别地，所以他们对鱼翅蟹瑶柱之类的烹饪，有独到之处。说起曾经在福建长乐林貽书老先生那里吃鱼翅的经历，他记忆尤为深刻：“每根翅肥腴和象牙筷相等，用口轻轻一吮，不须咀嚼，便滑入肠胃深处……做一盆鱼翅必须三天，林府大司务后来替蔣及人服务，又替邵式军服务，其拿手菜为煨鱼翅与鱼圆，我都尝过，端的与众不同。”

当然，在上海吃闽菜馆，雅士们也有自己的秘籍。

“入闽菜馆，宜吃整桌，十余元者八九元者，经酒馆中一定之配置，无论如何，大致不差。即小而至两三元下席之便菜，亦均可吃。若零点则往往价昂而不得好菜。”1923年民国著名报人严独鹤在《沪上酒食肆之比较》里分享了他的闽菜馆食经，他劝人们“入闽馆勿吃零点菜”，这乃是他的经验之谈，“尝应友人之招，饮于‘小有天’，主人略点五六味，皆非贵品，味亦不佳。而席中算账，竟在八元以上，不啻吃一整桌，论菜则不如整桌远甚。”



也就是说，吃整桌闽菜远比零点更为划算，也能多品尝一些特色好菜。鲁迅日记里很多次提到的闽菜馆就餐，同席的经常都是10人以上，12人或15人更是常态，想必这样更美味也更经济实惠。

## 品铁观音，叫个“外卖”

除了肴饌有特色，因福建产茶，福建人大多嗜好喝茶，所以闽菜馆里自然是少不了以茶来增味。潘勤孟曾说：“或以为闽菜分量太多，胃口小的吃不光，此实似是而非之论。原来福建人大排场酒筵，每道菜必附敬铁观音一盅，铁观音消蚀力……不但不会胀满，有时且越吃越饿！”民国上海的一些闽菜馆里的确有提供铁观音茶，“奉送香茗，随意小酌”，茶香、菜香、酒香相得益彰。

鲁迅在日记里还提到他有时候会从“中有天”叫外卖，如1930年2月15日，“晚从‘中有天’呼酒肴一席请成先生，同坐共十人。”在福州、厦门，当时几家较大的闽菜馆比如聚春园、苑香居也有提供外卖菜肴，很多时候连带餐具甚至桌子、椅子，都可以一起送到顾客家里。另外，也可派厨师携带原材料上门烹制。

据《近代上海饭店与菜场》考证，闽菜“沪漂”史可以追溯到晚清，但闽菜馆在上海的兴盛是在民国以后。辛亥革命后，各省士绅皆避乱于上海，“闽菜馆之名大噪。士大夫商贾之请客者，意非此种菜馆不足以表盛饌。每筵之价，需十金以外。”1919年陈伯熙的《老上海》等书里记载了民国初年，上海遗老丛集，常常在“小有天”“别有天”等闽菜馆流连聚会的场景。

## 从过往荣光到今日传奇

当年闽菜在沪上的繁荣时间，延续了20多年。到了20世纪30年代以后，“小有天”等几家仍然享有一定的声誉，但因为粤菜馆、川菜馆的势力日增，到了40年代，上海市区便越来越难觅闽菜馆的印迹。

“是晚七时更假座西门小菜场福祿闽菜馆叙餐，席间复轮唱昆曲十余折以助雅兴，钟鸣十句始尽欢而散云”。百年前，上海闽菜馆里的昆曲反反复复地吟唱着，茶壶里的铁观音热了又凉，凉了又热，仿佛在诉说着鲁迅、谭延闿、郁达夫、梅兰芳们所亲历的那个沪上闽菜馆的花样年华。

如今，作为中国八大菜系之一的闽菜，正迎来新的繁荣。新的沪上闽菜，在百年后，将继续书写别有风味的传奇故事。（沙喵喵）

文学大师雨果如此赞美母亲：“慈母的胳膊是由爱构成的，孩子睡在里面怎能不香甜？”他把母爱，比喻成母亲呵护子女的胳膊，这温暖的胳膊里，是子女香甜睡眠中的幸福摇篮，也是每个人最初的生命港湾。另一位大作家乔治·艾略特说：“我的生命是从睁开眼睛，爱上我母亲的面孔开始的。”是哟，子女对母亲的眷念，其实是从第一次睁开眼睛，看见了母亲的面容开始的。那种原始的情结，赤子之恋，有着天真之态，是最值纪念意义的。

美国作家斯托夫人，她以创作《汤姆叔叔的小屋》而著称于世，她曾说：“母亲们是天生的哲学家。”看到这句话后，我想，母亲的笑是一种慈爱哲学，她的吻是一种亲近哲学，母亲那一点一滴的细心关怀，是一种博大智慧，呈现为丰富的生命哲学。是呀，母亲的哲学，源于一江春水的流淌之美，奔放出高山流水的弦外之音。我还想，母亲在生活的哲学中，培育了我们，至真至诚。

马克·吐温说：“我给我母亲添了不少乱，但是我认为她对此颇为享受。”说得真好呀，母亲对子女的爱，是一厢情愿、无怨无悔，还有牵肠挂肚。荷马·辛普森，是风靡美国的卡通片作家，他在《辛普森一家》中，有句台词说得好：“在你的生命中最荒谬的一天，就算你有一台电动的骗人机器，你也骗不过你的母亲。”是呀，母亲洞察儿女，是哲学家，也是知命人，那“知子莫若母”，不仅是中国的民间俗语，更是中国人的生命智慧。

大诗人沃尔特·惠特曼有句名言：“全世界的母亲是多么的相像！她们的心始终一样，每一个母亲都有一顆极为纯真的赤子之心。”那赞誉，写出了母爱的共同本质，就是母爱之心，天长地久，即使海枯石烂，也永远不会变心。法国绘画大师夏加尔也真诚地说：“母亲对我的爱之伟大，让我不得不用我的努力工作，去验证这种爱是值得的。”大师对母爱的感激之情，报答方式，多么令人心仪。为此我想，母爱是伟大的，那是人性的哲学，也是博爱的哲学。

美国著名的盲人歌手史蒂维·旺德说：“妈妈是我最伟大的老师，一个充满慈爱和富于无畏精神的老师。如果说爱如花般甜美，那么我的母亲就是那朵甜美的爱之花。”可以说，母亲是儿女的第一老师，她们对于子女的意义，完全是由爱构成的，爱得真诚甜美、幸福灿烂、无私坦荡。英国女作家芭芭拉·金索尔夫说：“母性的力量胜过自然界的法则。”是哟，那母爱的力量，犹如高山仰止，是生命的至境，也是人性的哲学至境。

我想起高尔基有句关于母亲的箴言：“世界上的一切光荣和骄傲，都来自母亲。”这句话一直深深感动着我。是呀，母亲是生命之源，母爱是人性之源，滋养了我们，也滋长了人类。（鲍安顺）

## 名人的母爱哲学

