

南伶酒家

這

回大陸之行有兩個任務，一個是到湖州去拍一個酒的廣告，另一是到鄭州去探望一個老朋友。

先從香港到上海，湖州由虹橋機場去比較近，港龍有直飛航班，當今國泰和港龍已合併，分不出哪家是哪家了，其實乾脆叫國泰好了。

早上八點的航班，只需兩個鐘飛行時間，約了友人在「南伶酒家」吃中飯的，結果七等八等到達時已是下午一點半，讓朋友久候了。

上次來吃，留下深刻印象，「南伶酒家」雖說是賣揚州菜，但已是香港心目中的「老上海菜」，老老實實的濃油赤醬，我吃得津津有味，從此到了上海，好吃的店有阿山飯店、汪姐的私房菜、老古士、小白樺的名單上，加上南伶。

南伶的老闆叫陳王強，老店開在京劇院旁的一座小洋房，曾是周信芳的故居，認識京劇界許多朋友，所以索性把餐廳名字也叫南伶了。

老店被政府接收後，新的開在靜安區的嘉里中心南區商場，地方也容易找，進門處就掛了一幅胡蘭成的字，裡面牆壁多是當年京劇界名家的作品。

和陳王強相談甚歡，後來為攜程組織了一團去日本福井大吃大喝，陳王強也參加了，兩人更加稔熟。這次該團的團友們聽到我來上海，也都要來，陳王強就為我們辦了一桌，說我上回去餐廳時只叫了幾個菜，這次人多，可以齊全一點，我就不拒絕他的好意了。

一上桌我就大喜，看到了我喜愛的「搶蝦」，這道菜對我這個南洋出生的人是陌生的，第一次接觸是在台北，當年還有許多老兵開滬菜館，在西門町鐵道旁的一幢三層樓的長形建築中開了多家，我一間間去試，選中其中一家吃了新鮮搶蝦，活蹦蹦地跳着，盛在一個大碗之中，上面用碟子蓋着，以防跳了出來。

吃時先倒入一杯高粱酒，一方面讓

蝦醉了，一方面說可以消毒，等蝦安靜下來，便一隻隻抓了出來，按照蝦身的弧形用門牙一咬，一吸，就把生蝦肉吸了出來，之前沾着的腐乳和花雕攪成的醬調味，真是天下美味。

吃剩的蝦殼是透明的，一隻隻排在碟子邊緣，成為一圈，美妙得很。經過長時間訓練，我變為吃搶蝦專家，來到香港後，大上海飯店也賣這道菜，常和岳華去吃，後來把恬妮也引薦了，她一吃上了癮，嫌餐廳賣得貴，在自己的公寓買了一個魚缸養了一大堆活蝦，每天非吃上三兩碟不可。

後來上海傳說有黃膽病，大家都不敢吃生蝦了。事隔多年，這回吃了，重施故技排成一圈，坐在旁邊的年輕人從來沒有見過，連女侍應們也嘖嘖稱奇，大家都舉起手機拍照。

當天的冷菜除了搶蝦，還有糖醋小排、熏魚、素火腿、豆瓣酥、切豬肝、炆虎尾等；熱菜有烤鴨、油爆河蝦拼甜豆、拆骨魚頭、葵花斬肉、紅燒划水、苔菜黃魚、揚州乾絲、蜜汁



火方、酒煮草頭和蘿蔔絲鯽魚湯等，都是和從前在香港大上海吃的味道一模一樣，非常難得。

揚州菜注重刀功，我卻對經過手掌溫度的什麼幼絲豆腐有點怕怕，連師傅的揚州乾絲也不想去吃，但是嘗到師傅的拌腰片，那豬腰絲切得像紙一樣薄，又有整個腰子那麼大的一片片，倒是非常欣賞的。

苔菜黃魚也久未嘗此味了，從前邵逸夫先生一到東京必吃，活生生的大黃魚在香港不多，日本倒是大把，因為日本人不會欣賞。我們常叫大大尾的黃魚，一點就是三吃：紅燒黃魚、苔菜黃魚和大湯黃魚，真是鮮美！苔菜黃魚又叫苔條黃魚，把背上的大塊肉切成一條條，沾上面粉和海苔一起炸，皮雖然沒有天婦羅那麼薄，但苔菜粉調味

調得好，肉又鮮，當今吃起來還是有大把回憶。

地址：上海靜安區延安中路1238號，靜安嘉里中心南區商場三樓

電話：+86 21-5757-5777

飽飽，謝謝陳王強兄的款待，我向不白吃白喝，但已當他是朋友，就不臉紅了。

從上海再坐一個半小時的車，就到湖州，湖州我來得多，是老恒和看他們的醬油製作，這回到湖州的另一邊，去了一個叫南潯古鎮的地方。酒公司租了一間大宅，就在裡面拍廣告。

先在一家叫「花間堂求恕里精品酒店」住了一晚，當今這些古鎮都設有安縵式的小酒店，但並不是住得十分舒服，就在食堂胡亂吃了一餐，倒頭就睡，並不安穩。

晨早起床出來，所謂的古鎮，有溪流有小艇，但都是花花綠綠的現代化、遊客化。一切，都像片廠裡的布景。

移師到大宅去拍攝，本來講好是拍一些在手機裡播放的宣傳鏡頭，到了一看，有上百個工作人員，又打燈又鋪軌，儼如電視廣告片的大製作。我工作態度好，既來之則安之，乖乖聽導演話，一拍就拍了十多個小時，江南二月還是陰陰濕濕，冷得要命，也沒訴苦，埋頭拍攝。一隊工作人員服侍我一個，也有點周潤發一般大明星的感覺。拍廣告，我不是最紅，但肯定是最老。哈哈。

南伶