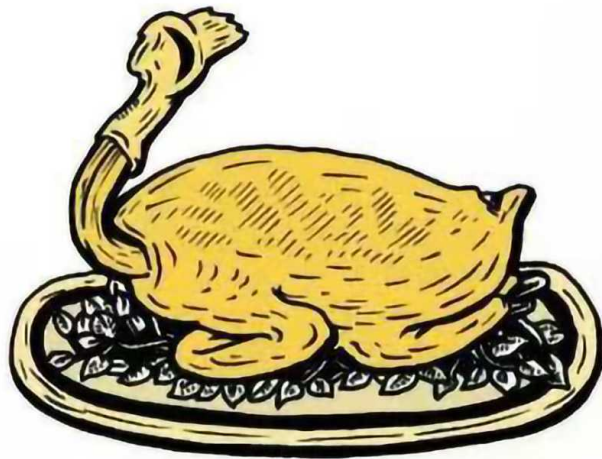


“过年菜，白斩鸡总归要教一教的。”很多年前，请本帮大厨阿山师傅教读者做过年菜的时候，他是这么说的。

父母不想烧饭，就去买1/4靠腿的部分，加两碗面条。采访作家钱佳楠时，她这样回忆自己的读书时代。

对上海人来说，白斩鸡，“上得厅堂，下得厨房”。而对新上海人来说，还没吃过白斩鸡，那就是“沪化”得还不够。

文 / 晨报记者 顾 箏
图 / 晨报记者 姚祖鸿 画图 / 顾汀汀



在上海没吃过白斩鸡，那就是“沪化”得还不够

一

“那时的喜酒，真的是货真价实的传统盛宴，清炒虾仁、红烧蹄、白斩鸡、香酥鸭、蚝油牛肉、松鼠黄鱼、狮子头……”上海作家陈丹燕写《八十年代的婚礼》。

“大年夜：全鸭汤、水笋红烧肉、鱼、白斩鸡、家乡肉腊肠、辣白菜、炒菠菜。”这是1962年宋庆龄在上海过年时，亲手修订的菜品。

在上海人的记忆中，过年、喜宴这样的隆重场合，餐桌上必有白斩鸡。而日常生活的仪式感，也常常是白斩鸡给的。

有作者1982年在《新民晚报》上写了自己第一次到女朋友家上门的情景，那天的晚餐是——“桌上摆着岳父做的白斩鸡和辣白菜，据说是他最近看了菜谱学会的。”

1983年，有个上海男人下班回家，“看见桌子上放着一瓶啤酒和一瓶桔子水，还有熟食店买来的白斩鸡、红肠、豆腐干、油余花生”。在他疑惑之时，女儿说出了原因：“妈妈中‘状元’了。”原来这是妻子在班组考试中考了第一名之后的加餐。

他把这件事写成文章投稿发表在报纸上，不知道拿到稿费之后，是不是家里又会来一次买上白斩鸡之后的庆祝。

当时还有个有趣的社会新闻能看出白斩鸡在餐桌上的地位。有一家饮食店，因为少请了一只“白斩鸡”，就被认为招待得“推板”（差劲），因而得罪了啤酒供应商，出现了断供情况。

就算在物资早已丰富，桌上有白斩鸡并不能和饭菜“推板不推板”联系起来的21世纪，白斩鸡还是有它的神秘光环。2012年5月13日，上海申花和上海申鑫要比一场，那一天申花队员的午餐，有白斩鸡这道菜，不少队员边啃鸡腿还边开玩笑说，这道菜绝对可以讨个吉利的口彩。

不过当天白斩鸡没发挥什么作用，比赛比分是0:0。

二

在很多上海人心里，白斩鸡是一道“上得厅堂，下得厨房”的菜。

它可以出现在仪式感强的餐桌上，但更多时候，它是一道家常菜。

白斩鸡也曾经历过上海人的喜新厌旧。小绍兴80年代大火的时候，跟风者众多，整个上海做白斩鸡的门店最多时超过1000家，很多个体户租个小门面，架起两只锅子就开始烧白斩鸡卖。

吃多了，就不稀奇了，那时各种口味，各种新鲜食物像现在一样，刮起了一阵又一阵“网红风”。嫌口味清淡，有盐焗鸡、辣子鸡、炸鸡；嫌食材单调，又来海鲜大战。

“你‘生猛’我‘空运’，不亦热闹，直至10元一条鲈鱼，88元500克龙虾成为众多酒楼、食肆的竞争手段。海鲜刚吃厌，又流行吃蟹，几千元的蟹宴还要预约登记。不久，又掀起了‘吃蛇热’……接下来兴吃什么？有行家预测：下一轮兴吃龟。”《解放日报》在1996年的这篇报道，几乎是写出了电视剧《繁花》里黄河路夜夜上演的场景。

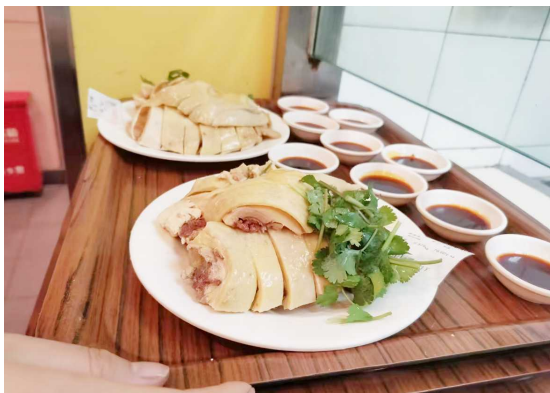
但也正因为白斩鸡“家常”，所以最终可以打败时间，细水长流。

毕竟“霸王别姬”拿出来摆噱头的，不可能天天吃。反倒是白斩鸡，在宝总去帮至真园撑门面的时候点上了。

金宇澄在书里是把白斩鸡放置在这样的吃饭场景中的：



1996年，白斩鸡店门口排队



吃白斩鸡一定要有好配料

小饭店里，浇头小菜，三瓶啤酒。或者一大盆白斩鸡，姜丝调料一小碗，一瓶黄酒。

感觉下一秒，坐在饭桌前的三五好友就要蘸块白斩鸡，说几句贴己话了。

不过虽说白斩鸡家常，现在真正在家里做的人家不多。

“我妈心情好的时候才会做。”罗欣（化名）说。

郑静很愿意在吃上面花功夫，出版过《人生，就是吃好每一碗馄饨》《岁时历：日日是好日》等和日常饮食有关的书，但是她说自己在家很少做白斩鸡。“不仅难烧，还难斩，大费力气，结果切得一块大一块小。”

好在上海有很多白斩鸡专门店，买一份斩得大小平均的白斩鸡是容易的事，即使品牌很多，但有的上海人家会认准一家店。

即使采购需要跨越黄浦江，但卓小希（化名）家只买小绍兴。这个“传统”源自外公。“我外公是个‘吃货’。他会在把家里家务做完之后，特地抽一个下午出去寻觅美食。”在卓小希的印象中，外公会坐摆渡船到浦西，去云南路买小绍兴白斩鸡，也会一个人去德大西餐厅吃西餐。

卓小希的爸爸并不是“吃货”，但是去丈母娘家吃饭，看到吃的白斩鸡总是小绍兴，这也就变成了他的购买习惯。

“可能一开始有讨好丈人的意思吧。我爸这个女婿做不来其他事情，只能买买东西，那肯定要投其所好。而他呢，又是很固执的人，买了小绍兴之后，就一直认准这个品牌了，不会变的。”

罗欣从小到大大一直住在长宁区，年夜饭妈妈不愿意做白斩鸡的时候，就会让罗欣去买。“长宁人民太爱吃白斩鸡了，大

年三十下午去买总是要排长队。”罗欣买白斩鸡第一选择是去振鼎鸡，但是看到至少要排半小时队伍的时候，她就会转战月亮房，“味道都差不多的。”

三

阿山师傅在世时，我们请他在春节前教读者做白斩鸡（读者们有没有学会，我们就不得而知了）。

从1983年阿山饭店开张起，白斩鸡就一直在菜单上。儿子薛嘉回忆说，那时饭店周边还是农村，市场上有农民家散养的鸡卖，买了回来都得自家烫毛拔毛杀鸡。“所以那时还有一道菜叫炒时件，新鲜鸡杂炒一盆。新鲜鸡血里放盒豆腐，就是热气腾腾的鸡血汤，这些都是家常菜，但是现在很难吃到了。”

阿山师傅烧白斩鸡，不是用流行的浸冰水的方法，而是慢慢烧，慢慢捂——煮开后烧5、6分钟，关火，把锅子端到一边放着，让鸡在汤里放10分钟左右，然后再放到锅上烧。如是重复两次，捞出来后，要放在盘中冷却，最后切好装盘。

薛嘉用的也是这种烧白斩鸡的方法，他觉得这样追求的不用冷水冰镇的脆皮感，而是白斩鸡的油糯味。

但让他觉得棘手的是，现在鸡的品质不行。“现在很多时候吃白斩鸡，不是吃鸡，而是在吃调料的的味道。”

之前开饭店的时候，他会从浙江拿鸡，但缺点是，估不准量。“有的时候拿两三只，夜市开始前，刚煮好的白斩鸡放在外面桌子的电风扇下吹，客人来吃饭，看到了，说来一盆。这个时候的白斩鸡最好吃，客人往往吃了一份再点两份，一下子把你的鸡都吃完了，后面人没得吃。有的时候多进几只鸡，结果却卖不掉。”

现在，他在家给人家做饭吃，会从崇明农家买散养的鸡来做白斩鸡。“鸡皮要黄，要油，这才是好吃的。”

这和罗欣妈妈出手做白斩鸡的时机不谋而合。“心情好是主观因素，客观因素是她到菜场买到了好的鸡。”不过现在菜场上好品质的鸡越来越难买，所以罗欣妈妈有心情做白斩鸡的机会也越来越少了。

对于白斩鸡这道家常菜，上海人的要求可高可低，低的时候就就去店里现成买一份，高的时候必得从挑鸡开始就花时间和精力。

看到几年前的新闻报道：作为曹杨新村的老居民，周康乐一家自2002年开始接待外宾。生煨草头、白斩鸡、红烧圈子、松江鲈鱼等都是用来招待外宾的家常菜，每次为了一顿饭，夫妻俩都要足足忙上一个上午。

这真的就是上海人家给出的很高的礼遇了。

物资回收

渝水堂 高价收购

红木家具·老家具·字画·扇子·印章·像章·老服装·小人书·紫砂壶·玉器·瓷器·地址：多伦路文化名人街182号（近四川北路）
热线电话：65407260 13601926417
高经理 免费上门服务

投放热线：22895373
《新闻晨报》综合分类、遗失、注销各类声明广告

高尚领域-T3办公楼单元装修招标公告
公司成立满3年，注册资金满伍佰万，有相关资质及工程经验。领标时间：11月4日至6日，地址：长乐路989号201,54043388-665,黄先生。

高尚领域A3、A6商业污水井及管道疏通招标公告
公司成立满5年，注册资金壹仟万，管道疏通清淤一级资质，同类项目服务经验。领标时间：11月4日至6日，地址：长乐路989号201,54043388-665,黄先生。