

讲起刀鱼汁面，老上海侨勿会陌生，味道老鲜个，价钿也勿贵。立春过后到清明之前这段时间，刀鱼肉质最为鲜美，正是品尝刀鱼的佳季。2月5日开始，位于福州路浙江路口的中华老字号老半斋刀鱼汁面上市供应了，勿少老上海纷纷慕名前来品尝。

有道是“要问何物味道好，春来刀鱼数第一！”本期新闻晨报·周到《上海会客厅》节目，让阿拉跟着食文化专家张桂生老师一道来老半斋尝尝刀鱼汁面和刀鱼馄饨味道，同时邀请上海地方志专家介绍市民食用刀鱼的历史。



## 刀鱼汁面刚刚上市

# 老上海都来这家老字号 品尝记忆中的老味道

### 老年人爱来老字号 尝尝老味道

记者在上午10点45分到店，本来预计此时还未到中午用餐时间，店里应该比较空闲。没想到，记者刚刚进门，发现店内已是人头济济，收银台前排起了一条长龙。价格方面，二两刀鱼汁面售价为36元，三两刀鱼汁面售价为39元，而手工剁馅的刀鱼馄饨售价为48元(10只)。

老半斋大堂经理朱翠华在面点档口忙个不停，一分钟内要处理十几张刀鱼汁面的单子，有时候，她自己也要端着刚刚出锅的刀鱼汁面给着急等待的顾客送去。

朱翠华告诉记者，老半斋的刀鱼汁面今年是2月5日开始上市供应的。目前店里营业时间，工作日是早上6点到下午2点，晚上是5点到8点半，周末的话早上6点到8点半，有市民朋友下午3点半就来等5点档供应的刀鱼汁面了。

上海食文化研究会副会长、中国注册资深烹饪大师张桂生一大早就到福州路来走访餐饮单位了，他到老半斋是10点左右，而餐饮行业的回暖让他感到欣喜：“这个市场和前两年大不一样了，今天我10点多钟就到这里了，就有食客开始在等位了。在我刚刚落座时，许多座位旁边都有人在站着等位（这里不是排队叫号等位），我们从前那个年代的老式等位现象又出现了，这也是反映我们餐饮市场好转的一个信号，我心里为此也感到高兴。”

中午11点，店内已经座无虚席，大多数市民都是人手一碗刀鱼汁面，也有市民点上马兰头等时令冷菜一道就餐。作为中式烹调高级技师，张桂生边吃边告诉记者：“这个刀鱼汁面的汤是非常重要的，我们行话就是说吊汤，它是用刀鱼去了肠和鳞后炒制成鱼松状，然后用布袋包住和蹄膀、猪脚爪、老母鸡等多种食材一起煨制，味道非常鲜美。它不仅有刀鱼汁的鲜美，还有鸡肉和猪肉的鲜香味，所以这个面汤汁很粘稠而又鲜美，营养丰富比较滋补。而刀鱼馄饨是用刀鱼去骨去刺以后

的鱼肉，与猪肉一起拌制而成。现在这个季节是刀鱼刚上市的季节，刀鱼品质最好。刚才品尝刀鱼馄饨，一口咬下去，刀鱼的味马上就溢出来了，非常鲜美。”

张桂生按照店员的建议，将肴肉放入刀鱼汁面中焐一下，然后再挟起食用，此时肴肉变得酥软了，吃上去更好吃了，故刀鱼汁面加肴肉是绝配吃法。

那么，上海人为啥欢喜吃刀鱼汁面和刀鱼馄饨呢？张桂生解释道：“刀鱼它本身肉质细嫩相当鲜美，而且仅限于立春之后清明之前这一段时间上市供应，此时刀鱼的骨和刺也是软绵的，所以市民都争相在这个时候来店品尝。因为过了这个季节，刀鱼的刺和骨都长硬了，味道也没那么鲜美了，这就跟鲟鱼（鲟鱼与河豚、刀鱼齐名，素称“长江三鲜”）一样。由于现在长江禁捕，江刀鱼不能捕捞和食用了，现在餐饮用的基本上都是湖刀和海刀，虽然口感不如江刀鱼，但还是有刀鱼独有的味道。老半斋是我们上海的一家百年老店，淮扬菜当中的刀鱼汁面和刀鱼馄饨是其特色，所以上海的老年人都喜欢到老半斋来品尝一下它的老味道。”

站在一旁等位的市民黄先生告诉记者，自己住在老南市，今天和老伴正好路过福州路，就进店来尝尝味道，没想到人这么多。二十多年前，他曾经来过老半斋，但不是福州路的这家店，而是在汉口路，而当时供应品种远没有今天那么丰富。

记者看到还有顾客点菜吃饭，菜饭售价为2两7元，3两105元，非常实惠。以淮扬菜系为特色的老半斋怎么会卖菜饭呢？有业内人士告诉记者，老半斋目前所在的福州路店，之前曾是一家以菜饭为主要特色的饭馆，当年在沪上也非常出名。而福州路最初所开的店名叫五味斋，后来因为西藏路上的味芳菜饭店拆店，迁移至福州路并改为菜饭店，后再改成老半斋至今。咸肉搭配菜饭是绝配，老早是与菜饭一起烧制的，也是上海人的最爱，江南地区都喜欢吃。这也能解释清楚，为何今天的老半斋仍然能看到菜饭这一上海特色了。

为了给几位站在桌边等位的市民入座，记

者与张桂生提前离开，此时是中午12点，进店的食客仍然络绎不绝。在店门口，记者看到一位由子女推着轮椅来老半斋的老奶奶，从轮椅下来之后，老人居然自己推着轮椅走入店中，或许，就是冲着这一碗鲜美的刀鱼汁面而来的吧！

### 一百多年前 刀鱼已成上海市民鲜货

那么，刀鱼从什么时候开始进入国人的食谱？近代报刊何时出现关于上海市民食用刀鱼的文字记录？上海市地方志办公室三级调研员沈思睿告诉记者，对于该鱼类，较早的记载见于《山海经·南山经》，其中写道：“……茗水出于其阴北流注于具区（今太湖古称）其中多鲛鱼。”郭璞注：“鲛鱼狭薄而长头大者尺余太湖中今饶之一名刀鱼。”但这里讲的很可能是“湖刀”。从物种角度来讲，刀鱼基本上分为江刀、海刀、湖刀，又称江鲚、海鲚、湖鲚，其中以江刀尤为名贵。

宋代罗愿《尔雅翼·释鱼二》中记载：“鲛刀鱼也。长头而狭薄其腹背如刀刃故以为名大者长尺许可以为鲛。”明代屠本峻在《闽中海错疏》中写道：“鲛鱼头长而狭腹薄而腴多鲛脊如刀刃故谓之刀鲛。”可见刀鱼在古时多称“鲛”。

沈思睿认为，从历代史料记载中推测，刀鱼在近千年之前就进入我们的食谱。近代以来，繁荣的餐饮业也使得刀鱼（以江刀为主）成为

在上海非常吃香的鲜货。在百余年前的上海报刊杂志中也有许多相关报道，如1918年上海文明书局编辑出版的《家庭常识》杂志（第七期），第二期介绍了刀鱼的烹饪方法，1919年3月8日《申报》刊发了刀鱼上市消息。

此外，《申报》1927年3月8日刊发上海商店刀鱼面上市的消息，《申报》1937年2月17日刊发了上海一家名为新半斋的饭馆刀鱼面的广告。如此看来，近百年前，上海市民已经在饭店享用刀鱼面这道美食。

记者查阅资料发现，老半斋创立于1905年，最初原名“半斋总会”，后改为“半斋菜馆”，因对门又开了一家“新半斋菜馆”（据说是其老员工跳槽之后所开），于是又改名为“老半斋酒楼”，以经营扬州风味菜为特色，其中包括清蒸刀鱼。没想到，一个多世纪之后，老半斋今天依然还在，而且成为了家喻户晓的中华老字号，而当年的新半斋已不知所踪。

上海的崇明地区也是刀鱼主要产地，据1989年出版的《崇明县志》记载：“崇明三面为长江渔场，东面紧靠吕四、嵎山和舟山等渔场。长江水产以经济鱼类为多，主要有面丈鱼、刀鱼、凤尾鱼、毛鲚（刀鱼的幼鱼）等。刀鱼年产量曾达2000—3000担。”

文/晨报记者 严峻嵘  
图/见习记者 陈燕菁

<p><b>物资回收</b></p> <p><b>高价收旧书 画银元家具</b></p> <p>大正堂高价收旧瓷器·玉器佛像·香炉·印章·砚台·旧扇子竹木牙雕·古纸币·旧箱子像章·小人书·旧旗袍等免费上门估价</p> <p>南昌路611号近襄阳南路 太原路327号仕宝堂</p> <p>52733361 13564330778</p>	<p><b>物资回收</b></p> <p><b>为民调剂</b></p> <p>本店以雄厚的实力，收购旧红(白)木家具，新旧字画，名人信札，旧书碑帖，连环画，邮票，钱币，像章，旧瓷，旧玉，紫砂，竹木牙雕，文房用品，及其它古玩杂件，名贵酒类，阿胶，工艺品等。</p> <p>徐汇区宛平路1号(近淮海中路) 63232582 13701722984 沙先生</p>	<p>中老年交友中心 15618298375</p> <p>可家访银行高管退休女 69岁丧偶有房多套房急寻 90岁内男 15618298375</p> <p>月老 可家访不愿去养老院党员女 80岁丧偶无孩有房多套房急寻 95岁内男 速婚住我家 15618298375</p> <p>航天部退休男 85岁丧偶退休金高身体健康 康寻平凡女互相伴老照顾 15618298375</p> <p>上海市黄浦区西藏路666号F区(西藏路228号) 登记证号:523101016873018337</p>
<p>梅龙镇广场景观灯维保、更换广告灯布招标公告</p> <p>投标人须成立满3年，注册资金满二百万，有照明技术服务/工程维修经营项目；</p> <p>投标时间:02月09日、10日，地址:南京西路1038号904室物业部,62187878-308,王小姐。</p>		<p><b>御翠豪庭日常保洁招标公告</b></p> <p>投标人须成立满5年，注册资金壹仟万，保洁二级能力等，</p> <p>投标时间:2月8日至2月10日，地址:长乐路989号201室,54043388-180,林先生。</p> <p><b>综合分类</b></p> <p>《新闻晨报》综合分类、遗失、注销各类声明广告</p> <p><b>投放热线:22895373</b></p>

老上海

新闻晨报 周到

**上海会客厅**

上海文艺评论专项基金 特约刊登