

# 停车坐爱梅龙镇

文\_姜龙飞



## 一

1938年8月，本埠威海卫路上新开了一家小吃店。店不大，旧式石库门房子一开间门面，摆八九张小桌，雇四五个伙计，可是店名却取得气派：梅龙镇。据考，店主是一双京剧票友，对古典名剧《游龙嬉凤》中明代正德皇帝私访“梅龙镇酒坊”一节印象颇深。开张之初，图个吉利，便索性将“梅龙镇”三字挪作招牌。叫起来朗朗上口，便于传播。

小吃店经营扬帮小吃，肴肉、汤包、煨面、煮干丝……奈何厨师技术平平，缺乏号召力，因而门庭冷落，连年蚀本。开张不过3年，已难以维持，店主不得不关门停业，择善出盘。

消息传出，引起名演员吴涓的浓厚兴趣。吴涓是崇明人，出生于1908年，早年参加南国剧社、电通影片公司、业余实验剧团等。1937年抗战爆发，以中共地下党员茅丽瑛为主席的上海职业妇女俱乐部成立，吴涓是9人理事团成员之一，分管交谊舞界。

1939年7月，茅丽瑛遭汪伪“七十六号”特务杀害，职业妇女俱乐部活动受阻，经费拮据，急需一个能时常聚商密议的场所。饭店当然是比较理想的选择，一则便于社会各阶层人士自由出入，二则经营得法还可增加经费来源。

在李伯龙等戏剧界进步人士的支持下，吴涓聚资

集300多份股金，盘下“梅龙镇”，亲任经理。那是1940年的事。

1942年冬，重华新村有一家中学迁出。这里地处南京西路、江宁路口，门前车水马龙，声色旋踵，是绝佳的营业市口。吴涓和李伯龙商议后拍板搬迁，“梅龙镇”遂迁到现址——南京西路1081弄内，浅藏微露，闹中取静。以往一条寂寞普通的弄堂，从此如蚌含珠般名声大噪。

搬迁伊始，吴涓请著名书画家白蕉重新题写了“梅龙镇”三字。题罢店名，白蕉余兴未尽，又书中堂一幅，悬于店内：“天下无难事，也无易事；人生有苦事，方有乐事。”

老店新开，如鹏展翼。田汉、于伶、洪深等戏剧界领导、名流常来光顾，明为酒肆，暗商救国。于伶在这里完成了他的救亡名剧《大明英烈传》，中共地下党员李一氓在这里设下了秘密联络处，袁雪芬等“越剧十姐妹”在这里缔结下金兰之谊……

## 二

抗战后期，沪上百业萧条，梅龙镇也不免生意清淡。吴涓预感到日寇败局已定，时局将发生重大变化，流亡重庆的民国百官大批涌来之时，便是川菜走俏沪上之际。于是有意改革经营方针，提请董监们讨论。众董监除少数同意改营川菜外，多数认为本酒家的扬帮菜已做出了牌子，何必前功尽弃，改弦易辙？两种



演员吴涓

意见相持不下，吴涓左右为难。她找到开办瘦西湖川菜馆的韩兰根商量。韩建议，不妨请川菜名厨沈子芳来梅龙镇献技，待董监们品过川味后再作计议。

沈子芳江苏无锡人，十二三岁到上海学艺，拜川菜名厨朱根贤为师。沈子芳除学得名师之长外，还善于创新，使传统川菜适合上海人的口味，独具上海地方风味。

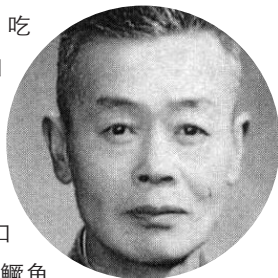
献技宴共设8桌，川菜、扬菜交替送上。吃惯本酒家扬帮菜的董监们偶尝川菜，顿觉口味鲜变，齿颊一新。譬如将原料同样切成细丝的“煮干丝”和“芹黄鱼丝”（芹黄即芹菜的黄色嫩芯）。前者入口清纯，是扬帮的正宗；后者诸味复合，是川菜的代表。两者口味迥异，对比感强烈。沈子芳技艺不凡，选鳊鱼丝、芹黄嫩芯，辅以数十种味佐料，所烹“芹黄鱼丝”不仅香辣酸甜纷呈，且含荔枝清香，令品尝者在大快朵颐的同时深感蹊跷，平添三分魅力。再譬如“干烧鲫鱼”，沈子芳掌握火候有独到之功，另加酒酿为辅，使之达到干香浓郁的境界，也受到董监们的激赏。

一餐献技宴，使吴涓免去口舌之累，梅龙镇从此由“扬”入“川”。名厨沈子芳也被挽留下来，尽兴发挥其“海派川菜”之长。酒家的生意日渐兴隆，名气越来越响。

然而，大凡前朝名物，“文革”期间无不遭殃。老经理吴涓因熟悉江青1930年代在上海的底细，被整致死。她的半生心血，梅龙镇酒家招牌被砸，另立新灶，改称“立群饭店”。所有特色菜肴均遭驱逐，改营大众客饭，从此一蹶不振……

### 三

祸兮福之所倚。十一届三中全会以后，梅龙镇从“立群饭店”的阴影下摆脱出来，重获中兴。当年白蕉题写的店招，已改为刘海粟大师的亲灼，“梅龙镇酒家”5个大字金辉夺目；“龙凤”、“梅妍”、“百花”、“迎春”、“幽兰”、“绣球”等包间一路迤迤，随处可见赏王个簪、朱屺瞻、颜美华、曹简楼等大师的补壁名墨，



沈子芳

处处透出厚积的文化味，可谓独步上海滩。

我曾经采访过梅龙镇的中兴之臣虞达谦经理，据其告知，梅龙镇酒家自从由“扬”入“川”以来，在沈子芳师傅的精心操持下，曾经积累下200多种传统名菜名点，诸如贵妃鸡、龙凤肉、干烧鳊鱼镶面、干烧明虾等。可是，这些看家菜点的配制方法全装在厨师的肚子里，人在菜在，人去菜丢。由于人才严重流失，“立群饭店”时期的梅龙镇酒家已连一些普通的家常菜也烧得不伦不类了。为抢救传统名菜名点，酒家将已经外流的老厨师一一请回，采用多种形式，培训和培养了一批烹饪、服务骨干。为了避免重蹈“跟着感觉走”的覆辙，组织专人，收集整理历年来的名菜名点及一般菜肴的规格、营养价值、成本单等原始材料，建立起了一套完整的菜谱档案。在恢复传统特色的同时，已故大师沈子芳的高足徐正才、姚楚豪两位特级厨师和其他同事一起，推出新创名菜梅龙镇鸡、龙园豆腐、茉莉花鱿鱼卷、芹黄鹌鹑丝、茉莉鸡丝汤等上百种，其中“梅龙镇鸡”就是对“名字有点封建”的传统名菜“贵妃鸡”进行改进发展的结果。辅以鸽蛋、菜心、鸡肫、刺参，用慢火焖烧而成的“梅龙镇鸡”，肉酥汁浓，余香满口，且回味津甜、富于营养，既有川菜风味，又非正宗川菜，是清新醇浓的“海派川菜”的代表作之一，这些年来一直为梅龙镇所独家经营。



水晶虾仁

过去，在上海餐饮业中，以上海宾馆烹制的“水晶虾仁”最为著称，外观晶莹剔透，入口鲜嫩滑爽。梅龙镇自叹弗如，但不甘久居人后，于是上门“取经”。所谓“取经”，不过是掏腰包买来品尝而已。有道是“同行是冤家”，餐饮业也不例外，没有谁愿意自砸饭碗，把自己的看家本领轻易交与他人。

“样品”带回来了，经检测，这款虾仁虽有过人之处，但前期处理过重，丧失了应有的一部分营养价值。欲超其先，必须既保持人家的长处，又不失虾仁的营养价值。不容易啊，小吴师傅连续试验了100多次，总算大功告成。加工方法除适用于虾仁，还适用于其他虾系列。此后，包括“水晶虾仁”在内的看家菜点的菜谱档案，都被列为梅龙镇的“绝密”，未经研制者同意，不得随意翻阅。加工烹制，均由专人负责，在专灶上操作。

一家传统的酒肆饭庄，盛享隆誉大半个世纪，直叫人“停车坐爱‘梅龙镇’”，不能不说是“苟日新，日日新”的结果啊！