

近代上海流动菜贩何以最终进入菜场经营

方益昉

以往,城厢居民日常所需副食品,每日清晨由近郊农民或常年摊贩沿城隍庙周围临街出售,或走街串巷叫卖,适合城内小脚女主人,或者后厨娘姨们——无须出远门,就近采购时鲜。租界人口陡增后,法租界的公馆马路(今金陵东路)、孔子路(今延安东南路南侧)等处日趋繁荣,洋泾浜(填土筑路后的延安东路)南岸的宁兴街(今宁海东路)逐渐有菜市成形。

作为市政管理样板,上海云南路美食街如今越发光鲜怡情了。北面以延安路为界,左右分别由德大西菜馆和洪长兴清真馆打头阵,随后海纳百川:燕云楼、稻香村、功德林、五芳斋、小绍兴、小金陵、大壶春、鲜得来等等,各色品牌一路排开。美食街的大气,还体现在一种包容的腔调,街边小吃如肺头汤、羊肉串、爷叔奶茶和阿宝猪排,同样有机会跻身老牌店家中间,招呼来客。

不过,此文要是只能触及美食本身,而不提与云南路十字相交的宁海东路,即150年前,这方地块与美食、食材的历史瓜葛,则笔者自嘲的上海老饕名号,还是不要顶在头上为妙了。作为生于沪、长于斯、熟悉这一方水土的上海人,聊美食之余,理应谈谈这枚沪上现代化进程中的关键标杆。

上海自近代开埠以来,西医东渐随即相伴其整个对外开放的过程。在西方,有关人体健康的内容,包括病从口入的彼时最新认知,不断更新着医学理论与技术,同时融会贯通于大都市的管理细则。比如伦敦、巴黎等欧洲城市的文明化、科学化改造过程中,都及时引入公共卫生措施。

在东方,上海旧城外圈的夷场,即被外国冒险家看重的租界地区,也因华夷杂居的现实和人口密度的递增,使得管理当局如何将如何改善卫生状况列为工作重点。首先需要解决的市政难点是,食品在街市上买卖,货物质量参差不齐,垃圾成堆四季发臭,潜藏着引起群体性疾病爆发的可能性。有效解决此类问题的办法,就是借鉴西方城市的成功手段,注重市政运行管理细节。

1871年起,晚清海关与租界当局颁布文件,实施有关传染病出、人口的检验、检疫措施,剔除潜在的危险因素,以免造大规模疾病流行。继而,在租界地带推行有效的市场监管措施。国境线上和国内管理的二道措施,切实有效,稍晚便先后被上海等开放城市的地方当局逐步模仿、采纳,成为常规管

理内容。

19世纪中叶,国内政治局势影响了洋泾浜以北包括租界地区的经济发展。以往人烟稀少的夷场,不过几年时间,就变得拥挤,或称繁华。1853年3月,太平军攻克南京并在此建都后,李秀成先后三次率部进攻上海,江浙地区的难民,大批涌入租界,躲避战乱。

据1844—1855年的统计数据,沪上租界的外国人从50名,持续上升到265人(朗格著,高俊译《上海社会概况》,载《上海故事》,三联书店)。截至1854年,英、美租界内,中外居民迅速达到2万余人,到1865年(同治四年),人口增至77500余人。与此同时,法租界人口也增加到4万余人。人口急遽增加的后果是,居住、治安和主副食品供应受到影响,沪郊农民送货上门,这条传统的食材流通路径逐渐发生变化。

以往,城厢居民日常所需副食品,每日清晨由近郊农民或常年摊贩沿城隍庙周围临街出售,或走街串巷叫卖,适合城内小脚女主人,或者后厨娘姨们——无须出远门,就近采购时鲜。租界人口陡增后,法租界的公馆马路(今金陵东路)、孔子路(今延安东南路南侧)等处日趋繁荣,洋泾浜(填土筑路后的延安东路)南岸的宁兴街(今宁海东路)逐渐有菜市成形(葛红兵、许峰《租界时期上海菜场的文化规训与视觉整饬》)。

1864年,沪上地产商托马斯·汉璧礼(Thomas Hanbury)分析,如果给流动菜贩们提供遮风避雨的室内营业场所,不仅能从中收取租金,产生营利,更重要的是,围绕菜场的消费人流集聚,会大幅带动地产升值。可见,上海最早的菜市场设想,是出自个人的商业规划,并非租界当局着眼整治市容,满足食品供需的市政考虑。

汉璧礼与当局商定,在宁兴街到公馆马路、洋泾浜路、公董局、敏尼特路(今西藏南路)的空地上,搭建若干大棚,名为“中央菜市场”,并张贴告示,自1865年1月1日起,必须在

中央菜市场出售货物,不得流动设摊。

然而,菜贩们拒绝入场经营。进场要缴纳租金,小本经营不堪负担。同时,居民们也普遍抱怨买菜麻烦,更担心菜贩多缴纳的租金,最终涨落在顾客头上。开张3个多月后,中央菜市场便黯然落幕,粗糙的经济手段,对传统的食品市场,难以形成规范约束。

但是,仅仅过了5年,公共租界上便有室内菜市面世,它融合经营功能和市容整治、方便日常生活等服务功能,更为重要的是,当局意识到,上至达官贵人,下至平民百姓,菜市关乎民生,每天涉及成千上万居民的口腹健康、生命安全以及社会稳定。粮油、蔬果、禽蛋、鱼肉等供应,应属于严格监管的市政内容,社会效益的权重理应胜过对经济效益的追求。

由此所见,公共租界上食材市场的修建,针对社会公益,着眼改善民生,出发点无关营利。比起汉璧礼,同样作为富商的本地人杨子京捐资修建的菜市场实行免费进驻,确实让摊贩们免受风雨之苦,免遭拘罚之痛,商家们自然乐于接受配合。

与此同时,管理当局也没有乘机敛财。1872年,木质结构的室内菜市场,每摊月捐一元,与1865年时的露天集市摊位费相等。1877年,石柱铅皮结构的菜场竣工使用,每摊月捐两元,继又增为三元,此后再未增加。就这样循序渐进,改变了传统街头集市的交易行为,自然祛除了阻碍交通、影响市容、破坏卫生的城市治理顽疾。

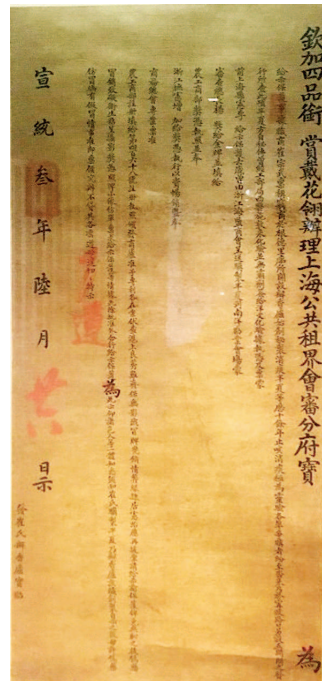
1892年,当局出资修建虹口菜场(俗称三角地菜场),标志着上海菜市场的设立,已从初创期“中央菜市场”式的谋利性质,完全发展为由公权力出面运营的管理模式,即一开始就由法租界工部局,或公共租界公董局负责投资兴建,管理税收(彭善民:《公共卫生与上海都市文明(1898—1948)》上海人民出版社)。

保证菜场内的食品卫生安全,实施卫生检查制度,并不断修订完善,成为工部局和公董局对菜场进行管理的工作重点。早在1868年,工部局巡捕房任命E.米尔斯为首任肉类稽查员,专职检查菜场、肉店销售的肉类食品,发现病畜肉、死畜肉和不新鲜的肉食,立即将情况报告捕房总巡,上呈工部局总办,同时对这些不合格食品予以没收销毁,对出售者处以罚款。牛奶掺水与否是另一项重点检查内容,为了预防与杜绝霍乱传播,有时每周要对奶场检查卫生三次。

肉类稽查员制度逐步完善后,菜场售卖的食用肉品,分别盖有头等与二等戳记,前者紫色,二等为蓝印,均由工部局屠宰场检验之后加盖,并随时抽样送检。夏季肉类食品不得隔夜出售,其他季节的肉类食品,存放两天以上者,不得出售。这样的质量要求,最终成为了1933年工部局在今虹口沙泾路处大举兴建现代化宰牲场(今1933老场坊)的理念基础。

到了1897年,上海的清政府地方当局吸收了租界历年的管理细则,并扩展运用到城市管理的更多领域。当年5月颁布的《清道示谕》称:“钦加盐运使街在任选道,江苏松江府上海县正堂黄,钦加同知街办城乡内外保甲总巡兼清道事宜,即补县正堂钟,为晓谕劝募事……清除污秽,街消病疫,保卫民生,莫善于是,自宜严加整顿……自四月份起,遵照原捐经费二成,交局济用,俾襄善举,各宜遵照办理毋违,切切特示。”

华夏历史上,终于出现了以公共卫生为目标的衙门管理内容,直面整个19世纪危害上海的伤寒、霍乱、疟疾、鼠疫、天花、流行性猩红热等传染病宿主与病源。到了清末宣统三年(1911年),市售药品的质量管理也成为衙门的执法内容之一,上海中医药大学博物馆收藏的“消炎半夏止咳制品”(如图)处置公告,恐怕是目前所知



“消炎半夏止咳制品”
处置公告

最早的物证。

(作者为上海健康医学院
奥斯勒医学人文与西医东渐学
术中心教授)

策划:

文汇报理评部

执行编辑:

任思蕴 rsy@whb.cn

封面编辑:

陈韶旭 csx@whb.cn

封面图片:

巴尔干半岛上南斯拉夫时期的雕塑

Jan Kempnaers 摄

扫一扫微信公众号二维码,
关注文匯學人

