

《主人》丛书·

舌尖上的非遗

散落在民间的美味

《主人》编辑部 编



上海三联书店

《主人》丛书·

舌尖上的非遗

散落在民间的美味

《主人》编辑部 编



上海三联书店

图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的非遗：散落在民间的美味 / 《主人》编辑部编. ——上海：上海三联书店，2018.5

ISBN 978-7-5426-6263-7

I. ①舌… II. ①主… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971.202

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第078349号

舌尖上的非遗：散落在民间的美味

编 者 / 《主人》编辑部

责任编辑 / 陈启甸 陆雅敏

装帧设计 / 沈 佳

监 制 / 姚 军

责任校对 / 李 莹

出版发行 / 上海三联书店

(201199) 中国上海市闵行区都市路4855号2座10楼

邮购电话 / 021-22895557

印 刷 / 上海惠敦科技印务有限公司

版 次 / 2018年5月第1版

印 次 / 2018年5月第1次印刷

开 本 / 710×1000 1/16

字 数 / 200千字

印 张 / 10.5

书 号 / ISBN 978-7-5426-6263-7/G · 1492

定 价 / 26.00元

敬启读者，如发现本书有质量问题，请与印刷厂联系：电话021-63779028

《舌尖上的非遗——散落在民间的美味》编委会名单

总顾问：李友钟

总策划：侯伟康

主 编：李 明

副主编：董 强

编 辑：沈源琼 眭 阳 王萌萌 毛怡颖

序

“非遗”是先辈通过日常生活的运用而留存至今的文化财富，代表着人类文化遗产的精神高度。虽然我们所处的环境，与自然界的相互关系，以及历史条件，在不断发生着变化；但是对于非物质文化遗产的认同感和历史感，是始终不变的。

我国是非物质文化遗产大国。五千年的古老文明，漫长的农耕文化历史，以及56个民族多元化的文化生态，展现了中华民族民间文化资源的丰富多样，许多种类或世界独有，或世界第一。

非物质文化遗产保护工作，我们国家一直都在做。2001年5月18日，我国昆曲艺术入选联合国教科文组织“人类口头与非物质遗产代表作目录”，从此“非物质文化遗产”这一概念就进入了中国，开始被越来越多的人关注和重视。

2011年，全国人大颁布了《中华人民共和国非物质文化遗产法》。从此，中国的非遗保护走上了全面的法治化轨道。

由上海市总工会《主人》编辑部主编的《舌尖上的非遗——散落在民间的美味》一书，精选了非遗十大类别中的传统技艺类之美食项目。在编目上，独有创意，四个部分分别为“菜·肴”“酒·茶”“糕·点”“味·蕾”，囊括了传统美味的精髓，显示了舌尖上的非遗精华。入编的非遗项目都具有很高的社会知晓度、美誉度以及浓厚的海派、地方文化特色，如杏花楼广式月饼、王家沙点心、凯司令蛋糕、南翔小笼馒头、功德林素食、上海老饭店本帮菜、绿杨邨川扬菜等。

虽然，本书所选的30个非遗项目，在1372项国家级、8500项省级，和无数的市区级非遗项目中，所占比例甚小，但窥一斑可知全豹。我们从中可以领略中华传统文化的博大精深，发现原来我们的生活中，处处可见“非遗”载体。伴粥伴面的三林酱菜、暖胃暖心的绍兴黄酒、午后慢饮的祁门红茶、调味用的钱万隆酱油……非遗，与我们的日常生活息息相关。

当然，还必须清醒地看到，随着现代化进程的加速，我国原本丰富的非物质文化遗产正遭受着猛烈的冲击，面临濒危、失传的重大危机，抢救和保护非物质文化遗产刻不容缓。

鉴于非物质文化遗产的特殊性，在今天互联网的语境下，我们必须考虑用多媒体、录像、录音、光盘、数字化、软件化、互联网、书报、杂志、电子书等多种先

进的方法加以保护。《舌尖上的非遗——散落在民间的美味》一书的编辑出版，不啻一种很好的保护举措。

总览全书，我们不难看出，非物质文化遗产的丰富性，决定了保护方式的多样性。在保护工作中，要根据非物质文化遗产的自身规律、特性和生存状况，通过抢救性保护、生产性保护和整体性保护等多元化保护措施，对濒危的非物质文化遗产采取及时的抢救保护，使其得到传承和延续；通过支持传统手工技艺类项目，积极开展生产实践，将其转化为文化产品，使其更好地融入当代社会；通过在一些特定区域开展整体性保护实践，将非物质文化遗产从单个的项目保护提升到对其依存的自然、人文等生态环境进行整体性保护。

今天的非遗，如何保留遗迹的自然状态和真实性而减少人造的成分、如何继续保持日常性而减少节庆性、如何增强实用性而减少表演性、如何体现民间性而减少官方性，是我们在传承创新中必须予以高度重视和考虑的问题。

希望有更多的人关注和加入到非遗保护的工作中来，希望整个社会的非遗保护意识，增强，再增强，全民都能参与进来。让传统的文化艺术融入每一个百姓生活中，真正做到让这些遗产“活”起来。

高克敏

（上海市食品协会 秘书长）

目 录

序 / 1

第一章 菜·肴

1. 素食一绝：功德林 / 3
2. 味觉记忆：老饭店 / 8
3. 独树一帜：绿杨邨 / 13
4. 猪蹄第一股：枫泾丁蹄 / 18
5. 官菜“活化石”：直隶官府菜 / 23
6. 百吃不厌：小绍兴 / 28
7. 传统名产：金华火腿 / 33
8. 中华第一鸡：德州扒鸡 / 38
9. 宫廷仿膳：不一般的享受 / 43

第二章 酒·茶

1. 中华瑰宝：国酒茅台 / 51
2. “红茶皇后”：祁门红茶 / 56
3. 精制花茶：鸿怡泰 / 61
4. 百年品牌：都匀毛尖 / 66
5. 历久弥香：武夷岩茶 / 71
6. 中国琼浆：封缸酒 / 76
7. 一壶一碗一举觞：绍兴黄酒 / 81

第三章 糕·点

1. 月饼翘楚：杏花楼 / 89
2. 点心状元：王家沙 / 94
3. 余味无穷：凯司令 / 99
4. 薪火相传：南翔小笼 / 104
5. 春之馈赠：下沙烧卖 / 109
6. 古代延传的美食：周村烧饼 / 114

第四章 味·蕾

1. 妙不可言：钱万隆酱油 / 121
2. 糟醉大王：邵万生 / 126
3. 百年传承：梨膏糖 / 131
4. 滋味鲜美：鼎丰乳腐 / 136
5. 沪郊百宝：三林酱菜 / 141
6. 甜蜜之旅：义乌红糖 / 146
7. 传世精品：恒顺香醋 / 151
8. 百味之祖：象山海盐 / 156

后记 / 161

舌尖上的非遗

散落在民间的美味

第一章

菜·肴

菜肴

素食一绝：功德林

项目名称	功德林素食制作技艺
项目类别	传统手工技艺
保护级别	国家级
公布时间	2008年
所属区域	上海市黄浦区

一、项目简介

始创于1922年的上海功德林是上海第一家社会素菜馆，历来同政界人士、文化学者以及社会贤达渊源深厚。当年宋庆龄和史良等七君子经常光顾功德林，一度传为素食文化的趣事和佳话。人们称赞功德林用料精细、制作考究、品种繁多、形态逼真。经数代人的传承，人们所津津乐道的功德林素鸭、素火腿等一批传统素食在上世纪80年代就荣获了国家部优产品的称号。

由于吸收了各地帮别的精华，功德林形成自己独特的素菜特色风味，擅长用烧荤菜的方法制作素菜，色、香、味、形俱全。比如炒鳝糊，用上等冬菇，剪成鳝鱼条状，拌菱粉油炸，再浇以热油，清香味美，滑润爽口。炒虾仁用土豆制作，用面粉拌匀入油锅炸，再配以冬菇、红萝卜丁、青豆，煸炒后浇麻油，看去真如虾仁，色鲜味美。用豆腐皮制成的素火腿、素鸡等菜肴，都具有肥糯甘香的特点。尤其是名菜八宝鸭，将去皮蒸熟的通心莲、笋肉、水发香菇、松子肉、核桃肉、蘑菇、青豆、胡萝卜等均切成绿豆般大小，用麻油加姜汁、料酒、味精、糖等在锅中炒匀，拌入糍饭，成为八宝馅心。再用豆腐衣卷包馅心成为鸭腿状，鸭身、鸭头、鸭颈等用豆腐衣捏成。成形后放入油锅炸至外脆内软，再用香菇汤、酱油、糖等佐料勾薄芡，淋麻油后即成。每道素菜都是一番精心设计，素菜荤烧可谓达到了乱真的地步。所以至今仍有不少江浙一带的家庭保存着从上代传下的《功德林素菜谱》。

近年来，功德林团队又依据自身的历史特点扬己所长，积极打造“和文化”，层层培养素食制作能手，为创建梯队储备人才，常年举行食品安全活动，每周进行食品安全专题培训。

作为全国最大的素食制作企业，功德林又在经营服务过程中坚持倡导“绿色、健康、养生”的素食文化。在做好南京西路功德林餐饮总店以及黄河路分店等两家素菜馆的同时，还颇具战略眼光地将菜品利用工业化生产，经真空包装投放市场，实现了“素食餐饮与净素食品”两翼齐飞。目前，功德林常年供应150多款精品素

食，进入全市主要商街的60多家功德林专卖店，方便素食大众就近购买老字号名牌净素食品。

现在，功德林已成为国内外宾客最喜爱的素菜馆。欧美、日本及东南亚等国家的宾客在品尝素菜后都称赞其口味鲜美、形态逼真，堪称素食一绝、美食极品。

二、历史渊源

功德林是一家具有近百年历史的著名老字号品牌企业，享有素食鼻祖之称。多年来，无论企业规模、经营品种、菜肴特色、素食花色，还是营销服务，功德林都有所开拓，有所创新。

经过时光的淬炼，功德林菜肴已形成自己独特的风格，其选料精细、制作考究、花色繁多、口味多样、形态逼真。功德林推出的菜肴为传统与时尚相结合，其著名的菜肴有黄油素蟹粉、素鸡、素鸭、素火腿等两百余种。

“民以食为天”，烹调食物是一件很重要的事。但调制出只以净素为原料的净素餐饮，烧得美味可口、与众不同，且得到人们的普遍喜爱、认同，能引人争相排队品尝，其难度可想而知。功德林素食制作技艺的发展，大致经历了以下几个阶段：

（一）萌发期：赵云韶掌门功德林蔬食处

上海出现素菜馆始于清末，是为了适应佛门弟子及居士的需要，念经聚会进餐，不必投奔龙华、静安等古寺，随处都可找到素食馆。当时豫园附近，有“六露轩”“乐意楼”“春风松月楼”。

1920年，杭州城隍山常寂寺维均和尚设坛讲经。上海南洋兄弟烟草公司创办人简照南、简玉阶兄弟因为和维均是同乡，也欣然赴杭州听经。讲经结束，维均设素宴招待。简氏兄弟极力称赞杭州素斋的清香可口，维均听了便问：为什么不自己筹办一家呢？简氏兄弟摇头说没有人选。饭后，简氏兄弟在寺中休息，恰遇一位客人来探访维均，他是维均的弟子——浙江黄岩赵云韶居士。赵云韶在杭州警署任职，但厌于官场，所以常常来寺中走动，听维均讲经说法。维均和尚把赵云韶推荐给简氏兄弟，简氏兄弟非常高兴，便问赵云韶能否屈尊上海，为佛门弟子聚会进餐图个方便。赵氏乐意相从，双方当即商定办“功德林蔬食处”，以“弘扬佛法、提倡素食、戒杀放生”为宗旨，由南洋兄弟烟草公司股东欧阳石柱署名经理，赵云韶为副经理，负责具体业务，股金暂定为一万银元，由简氏兄弟筹募。事情就这样定下了。经赵云韶积极筹划，上海第一家素食馆——“功德林蔬食处”于1922年农历四月初八释迦牟尼生日这一天，在北京东路、贵州路口择吉开张，以办佛事和淮扬风味素菜为特色。店名有“积功德成林，普及大地”之意。起初是在寺庙内制作素

食，后来逐渐把简单的素斋推向社会。功德林素食的主要原料是豆制品类、菌菇类、坚果类、蔬菜类、深海植物类。选料取精华处，根据荤菜的不同菜名，如蟹肉、鳝丝、鱼片、虾仁、烤鸭等，运用精细的刀工制作成型。烹调的方法分蒸、炒、熘、烧、烤、爆，加上各种调味，制成的仿荤菜肴，色香味相足可以假乱真。功德林还生产各种季节性食品，如春节素卤味，清明吃青团，端午包粽子，中秋做苏式月饼，重阳制重阳糕，加上平时生产的各种净素中西名点，形成了特色鲜明的素食系列。

（二）发展期：“素菜荤烧”享誉上海

1927年，功德林从北京路迁移到派克路6号（现黄河路43号），营业面积扩大到1000多平方米。一楼经营小吃、做寿宴等正规宴请；二楼是包房；三楼是佛堂。赵云韶虽然下海，但仍皈依佛门，他经商不忘佛事，在功德林三楼设佛堂，内供奉西方三圣和千手观音。为了吸引顾客，他还去天台国清寺、宁波观宗寺、阿育王寺，请高僧来沪讲经，一部《金刚经》就得讲一个月，每天到场听讲居士三五百人，店内座无虚席，门外尚有向隅香客。

功德林是佛门弟子念经聚会之所，但更是个进食之处。如何才能适应上海佛门弟子和素食居民的口味呢？赵云韶煞费苦心，奔走于江浙两省，潜心研究上海人的饮食习惯。从宁波、扬州等地聘请来擅做素斋的名厨，又效法扬帮的精工细作，推出了具有海派特色的“素菜荤烧”系列菜肴。把淡而无味的田园蔬果做成鸡鸭鱼虾，甚至火腿和走油肉的形状和味道，像荤菜而又口味清香，再配以优美文雅的名称，如“鸳鸯鱼丝”“灯笼鸡片”“明月鸽松”等等。他还从佛经故事中获悉释迦牟尼从小喝牛奶长大，便从著名的“一枝香”西菜社花重金聘来名厨，制作奶油蛋糕、色拉、浓汤等西式素点，这些美食吸引了许多外国侨民。

（三）成熟期：造型逼真口味多样

功德林在上海开业之初，赵云韶特意聘请各地寺庙做素斋的高手来店相助。如常州天宁寺的顾启泰，杭州招贤寺的居文林、钟贞香，扬州的林国盛等，以集各家素菜制作之长，创功德林佳肴之新。其中，流传至今的“素火腿”，就是这些高手们创造出的素食荤烧的代表作。功德林的素火腿，不但形似火腿，而且味觉似火腿；以利刃切为薄片，肉瘦色暗红，是佐酒下饭的上佳妙品；上口干鲜，软中带韧，咸香味美，回味有余香。

功德林饭菜的特点是以素仿荤、选料精细、造型美观。原料以三菇六耳、新鲜蔬菜、食用菌类、豆类菜为主。菜质细腻，口味多样，虽素而又荤香，营养丰富，有益健康，易于身体吸收，深受国内外宾客欢迎。上世纪20年代的鲁迅、柳亚子以及30年代的黄炎培等均经常出入此地；1930年8月，鲁迅先生和志士同仁们在功德林

举行“漫谈会”，并合影留念；在史良生前回忆录中曾有《怀念功德林》一节，对于当时与众嘉宾欢宴场景记忆犹新；另外，功德林也曾接待过大量日本、巴基斯坦等国贵宾。

抗战时期，功德林是爱国团体的秘密活动据点。据老员工回忆，“素鸡”“素鹅”“素火腿”“烤麸”“冬菇面筋”“雪菜竹笋”“什锦豆腐”“老烧豆腐”“三鲜鱼圆汤”等都是他们喜爱的美食。因此，功德林也常见于一些抗战士兵的回忆录中。

（四）鼎盛期：老店新开美名远扬

新中国成立后，中国佛教协会会长赵朴初为功德林题写店名；周恩来、陈毅等党和国家领导人也曾亲临功德林品尝美味。然而，“文化大革命”开始后，功德林遭遇了空前大洗劫，红卫兵砸烂了功德林的招牌，敲光了佛堂菩萨，红木家具大部分被损坏，功德林改名为立新饭店，老字号的特色不见了，技术水准大幅下降。

粉碎“四人帮”后，功德林重振旗鼓，重新装修，并邀请佛教协会会长赵朴初重新书写店招。重新开张的功德林菜点质量都有翻新、提高，港澳同胞和国际友人纷至沓来，品尝后都赞不绝口。

1987年4月，功德林再次停业装修。装修后的功德林被列为旅游涉外饭店，功德林素食开始走出上海，走到全国，走向世界。经过不断努力，上世纪90年代，功德林逐步构筑起净素餐饮、净素食品、净素月饼三大特色商品。1997年4月8日，中国佛教协会副会长明旸法师为上海南京西路445号总店内供奉的佛像开光；2006年2月22日，现任中国佛教协会会长的一诚法师到功德林亲笔题词“百年诚信，功德无量”。2008年，功德林素食制作技艺被列为国家级非物质文化遗产保护项目，它在消费者心中也逐渐成为绿色、健康、安全、时尚饮食的代名词，越发受到国内外顾客的欢迎。

1999年功德林又成立了“上海功德林食品有限公司”。原址新桥路28号，建筑面积600平方米。主要生产净素卤味、中式点心、西式糕点和节令时令素食品。每逢中秋佳节，功德林的净素月饼更是受到市民欢迎，年销售额达2000万人民币。功德林食品有限公司生产的各式净素食品荣获各部委市局的赞誉。功德林的素卤味荣获首届食品博览会银质奖、中国名点；素火腿荣获中华名小吃；素菜包荣获中国名点。功德林生产的净素月饼连续三年在中国月饼节上被评为优质月饼、知名月饼、金牌月饼。在上海市的月饼评比中也曾荣获上海名优月饼金奖、上海市优质月饼。

三、你知道吗

“功德林”的仿荤素食，造型以假乱真。而这些“百变造型”的原料，无非是蔬菜瓜果、南北干货、豆制品类等常见品种。制作素菜对厨师的手艺要求更高，与其说是做菜，不如说是一次“魔法创作”。

在“功德林”的厨房里，曾有人目睹厨师长、第三代传人张洪山“化腐朽为神奇”，用豆腐皮、土豆泥、香菇、笋丝等常见素菜“变”出一盘“松子黄鱼”。

只见张师傅取过一张薄如蝉翼的豆腐衣，摊在案板上，把边缘的硬口切除后，在豆腐衣上铺一层事先准备好的土豆泥，用手捏成鱼的轮廓。

这动作看似简单，背后却藏着很多“秘密”。比如，这豆腐衣来自浙江富阳，土豆来自东北，这两个地方的原料好；土豆必须选拳头大小、表面光洁的，先洗净放在蒸笼里蒸，然后去皮，打成泥；不能去皮蒸，那样会发黑；土豆泥完全靠手工用刀背一层层“鏊”出来，因为摇肉机器打出来的土豆泥会有小块颗粒，平常，打泥这道准备工序就要近一个小时。

张师傅在“鱼身”上又覆一层香菇丝、笋丝等辅料，做“鱼”的“骨头”，“骨头”上再覆盖一层“鱼肉”（土豆泥），这样，不仅看上去更加丰满，吃起来也更有嚼头。接着，用调制好的面粉糊涂在豆腐衣的边缘，把“鱼”包住。

为了看起来更为形似，张师傅又在“鱼尾”处塞上两片豆腐干，做“尾鳍”；“鱼头”处镶入一片指甲盖大小的香菇，做“鱼眼”；切一块拉丝状的香菇片，做“鱼鳃”……短短两三分钟，一条惟妙惟肖的“鱼”就出现在眼前。

接下来，起油锅，将“鱼”放入油锅里氽。张师傅说，油锅必须保持三成热，否则外层的豆腐衣容易破碎或焦黑。5分钟后，“鱼身”慢慢变金黄色，在油锅中浮起；于是，盛起，装盘。最后，在“鱼身”上浇一层由青豆、松子、胡萝卜丁、玉米粒、笋丁、蜜制茄汁烧制的酱，一盘“松子黄鱼”就正式出炉了。

（编写：霍 未）

味觉记忆：老饭店

项目名称	上海老饭店本帮菜肴传统烹饪技艺
项目类别	传统手工技艺
保护级别	国家级
公布时间	2015年
所属区域	上海市黄浦区

一、项目简介

上海本帮菜历史悠久。宋末元初，已有本地人开设饭店。明代，上海县城以北的苏州河边也有酒菜馆。清初，上海城隍庙、十六铺商业区有经营饭菜店、点心店、饭摊百余家。

上海开埠后，本地菜形成特色。到民国初年，老城隍庙附近，方浜中路、人民路、南京东路、广西路、广东路等大小马路上，本帮饭店达数百家。

“上海老饭店”创建于清光绪元年（1875年），原名“荣顺馆”，地处素有“海上明园”之称的豫园商城旅游区。菜肴以选料精细、风味纯正著称。饭店由上海浦东川沙人张焕英夫妇在旧校场原址开设，开本帮菜肴之先河。上海人称经常去的地方为“老地方”，“荣顺馆”的老吃客就称它为“老饭店”。1964年正式改名为“上海老饭店”。2006年被商务部认定为第一批中华老字号企业。

老饭店在本帮菜馆中以烹调鱼、虾、蟹、鳝等活鲜而著称。它选取上海人常吃的豆腐羹、糟钵头、汤卷秃肺、青鱼头尾等几味菜，鲜料烹制，烧成具有异香的美食。在制作上重火候、重入味、重原汁原味，保持汁浓色艳、味道醇厚鲜美的特色。老饭店的节令菜肴也是领先一步，令顾客先尝为快。早春二月，春寒料峭，竹笋稀少，在这里却能吃上颇有乡土风味的竹笋腌鲜、雪菜竹笋等。三月刀鱼鲜，池塘里的鱼寥寥无几，饭店照样有售。六月盛夏酷暑，河蟹还未成熟，抢先采办，推出油酱毛蟹，很受顾客欢迎。

二、历史渊源

坐落于福佑路的上海老饭店，被誉为“本帮菜的源头”，但谁也不曾想到，当初，它竟是靠着寒酸的“两张半桌子”立足生根的。

（一）萌发期：两张半桌子起家

上海老饭店的前身可追溯到创建于清光绪元年（1875年）的荣顺馆。荣顺馆开创之初，店堂狭小。前为店堂，后为灶间。厨房内只装两只炉子四只眼，即旧式两眼炮台炉灶。店内无法摆开三张八仙桌，其中一张只能靠壁而摆，而成为人们所称的“两张半桌子”。桌子周围配上一条双人板凳，同时可供22人就餐。开设荣顺馆的是一个叫张焕英的川沙人。张焕英自己掌勺，老婆杜氏，小名叫杜阿大，夫妻两人请了两个亲戚相帮，做些辅助工作，端端饭菜。

张焕英约生于1855年，从小在农村务农。12岁时，经人介绍，他到上海城内一家饭店做学徒。3年满师后，他又在该作坊工作了5年，掌握了经营饭店的技能。他20岁那年，集资租用了旧校场路11号一楼一底砖瓦房，开设了荣顺馆。由于张焕英自己会烹饪，且技艺高超，远近食客纷至。

旧校场路现在属于豫园地区，热闹的地段，在那个年代也是城内热闹的市口。城内会馆公所集中，有钱业总公所晴雪堂、布业公所绮藻堂、药业公所和义堂、肉庄业公所香雪堂、油豆饼公所萃秀堂……各路生意人都在那个地方聚集，其中不乏达官贵人、富商巨贾、社会名流、文人雅士，也有做苦工的、拉人力车的、挑担做小买卖的。日复一日，荣顺馆名气越做越大，1880年以后，生意做大，扩大门面，桌子增加到6张，又增加了3个人手。

正当荣顺馆如日中天之时，张焕英积劳成疾，英年早逝，那年他仅45岁。张焕英有一女，叫张德英；另有一子张晓亭。张晓亭是张杜氏的侄儿，被张焕英认作儿子。张晓亭和张杜氏在这一时刻，挑起了这个已经有25年历史的荣顺馆。1900年，荣顺馆雇佣职工增至7人，跑堂（服务员）2人、煤炉（烹饪）2人、砧墩（切配）1人、账台1人、烧饭1人、学徒1人。

（二）发展期：独创本帮菜特色

辛亥革命前后，由于租界渐渐发展，城内各个行业商业重心北移。张杜氏和张晓亭察觉到这一历史机遇，在继续经营荣顺馆的同时，在法大马路（今金陵东路），近今福建南路处开设新荣顺馆。顾客都知道荣顺馆，就将旧校场路的荣顺馆，称之为老荣顺馆，称法大马路的荣顺馆为新荣顺馆。法大马路的新荣顺馆生意也很好。于是，在1915年，张杜氏和张晓亭在四马路（今福州路），再开设一家菜馆，叫德源馆。那年，英法租界中间的洋泾浜已经填埋，成为爱多亚路（即今延安东路），此时两店之间只要穿过马路，稍走几步就能到达彼此店铺。两家店生意依然兴旺。再说老荣顺馆那时已经发展到两层楼面，雇工增加到9人。虽是供应家常菜，但是品种增至四五十种，光是“便盆菜”就有十多种，除老主顾外，船主、文艺界演职人员也经常光顾。