

老上海饮食

顾承甫 著

上海科学技术出版社

老上海饮食

顾承甫 著

上海科学技术出版社

民以食为天。老上海是饮食天地中的“联合国”，荟萃着全国各地的特色风味，阵容壮观，独具韵致。这里有各帮特色菜系的长期融合，有西菜馆、素菜馆在上海的崛起和兴盛，有上海地区关于饮食的形形色色，还有各种有益有趣的名人食事、名店名菜的故事等。

本书以生动有趣的文字记述了老上海饮食的多种侧面，读后不仅令人齿颊生津，而且使人明白饮食之乐不光是图得口腹的满足，还在于获得饮食知识的长进。

老上海饮食

顾承甫 著

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号 邮政编码200020)

新华书店上海发行所经销 常熟市印刷八厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 4.75 字数 101 000

1999年12月第1版 1999年12月第1次印刷

印数 1—4 000

ISBN 7-5323-5250-1/TS·457

定价：8.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题、
请向本社出版科联系调换

引 言

上海是大千世界。老上海饮食天地宽广,也是一个大千世界。

本书展示的昔日场景,属于老上海饮食大千世界中的一部分。它犹如一幅饮食风尚的百乐图。

在这幅百乐图中,有都会生活的长期体会和经验,有采自清末民初以来关于上海饮食风尚的许多期刊杂志和笔记小说等文字记载的生动翔实的史料,通过对老上海饮食风尚的回顾和分析,有助于人们对当今的思考和将对来的展望。

饮食是一种文化。它构成了人类进步和文明发展的最基本的环节。饮食风尚的形成,又跟悠久的历史、文化相关联。由于饮食的传统常常反映着一个国家、地区或民族的独特的社会状况、生活方式、文化特点等,所以在世界文化遗产中,并不难发现这种“吃”的艺术。

我国有着几千年悠久的文明传统,素以“烹饪王国”著称于世。上海饮食风尚的形成,经历了我国饮

食文明史发展长河中的一段特殊的曲折。清末民初以来,上海日益变得繁华热闹。到 20 世纪 30~40 年代,上海饮食已逐渐形成其独特的习俗与风貌。

老上海是世界东方的著名都会。老上海的饮食风情给过来之人留下温馨的回忆,让年幼一辈寻觅往昔的鸿爪,对从异国和异地来到上海观光或者寻根的朋友,对飘泊于海角天涯的“阿拉”上海人,它很容易引起联想,产生故土乡情的感觉。

透过岁月的帷幕,观光一番老上海饮食的风俗习尚,有一种美的享受。打个比方,就像是在聆听一首气势雄浑的交响曲。从中可以获得明确的启示:上海长期以来就一直是饮食天地中的“联合国”。

老上海城区的饮食店,什么时候开始比较密集地出现,由于史料记载的缺憾,已邈然难以确定了。鸦片战争以后,上海开辟为通商口岸。从此,上海饮食业的结构发生巨大变化,饮食店摊的商业经营网点的布局,逐渐由原来的老城区向现在的市中心黄浦区南京路一带伸展与移动。

20 世纪 30 年代以后,上海饮食业迅速发展。四马路(福州路)、大马路(南京路)和二马路(九江路),以及虞洽卿路(西藏中路)、敏体尼荫路(西藏路)一带,各种饮食店家,包括茶室、酒楼、饭馆、西菜馆、素食馆等,林林总总,不下于几十百处。那些规模小的饮食店铺和摊贩之类,在上海各地街市乃至弄堂附

近,可以说是随处可见。上海“孤岛”时期,饮食业倒是飞黄腾达的。内地移到上海来的吃食店,一下子增加了五六十家。

最早立足上海饮食天地的外帮菜肴体系,应推徽菜了。随着当年安徽茶商、笔商、砚商和纸商等各种经营者的足迹频频出现在东方名城上海,徽菜馆当然很早就应运而生了。接着,由于苏州、无锡等地人士在沪谋事经营者日多一日,苏锡菜也就风华茂盛起来。粤菜、川菜等则后来居上,陆续风靡春申。

一百多年来,各地相继来上海开设的地方风味菜馆,为求生存、竞争与发展,经过长时期的互相影响,取各家之长而改变原有风格,先后实行了所谓“海派化”的过程。于是,形成了适合上海风土人情的别致菜系。茶室酒店的经营特色,亦复如此。上海,饮食天地中的联合王国,荟萃着全国各地的特色风味,阵容壮观,独具韵致。

南甜北咸,东辣西酸,是对各地风味异趣的精要写照。在上海,各种帮别的餐馆都拥有一批食客。目前,上海饮食的风味菜,分成京菜、粤菜、扬菜、川菜、本帮菜、苏菜、锡菜、杭菜、甬菜、徽菜、潮菜、湘菜、闽菜、豫菜、清真菜和素菜,有16种之多。上海人的口味很杂,在上海家常菜中,“南北交流、东西互助”的现象,颇为常见。说这是饮食生活中的一种有益的“拿来主义”,也未尝不可。

上海的饮食天地，春秋纵横，沧海桑田。经过变化，通过吸收、改造与融汇，不仅形成中菜里的十多个帮别，而且还具备各式风味的西菜，有法式的、德式的、英美式的、俄式的和意大利式的等等。海内外各种特色风味在上海差不多都有机会得以领略、可以品尝，加上许许多多的风味点心小吃，共同组成了春申江畔“吃的王国”多丽而和谐，充溢着饮食美趣的一种联合体。

这本小书，是对上海饮食风尚大千世界的部分观光。透过这面镜子，人们或许可以依稀看到往昔的旧影，也或许可以通过画饼充饥的办法，使饕餮之欲获得文字上的满足，还或许可以产生一种合平时宜的眷恋，在追忆中排遣寂寞，所有这些，又何尝不是桑梓之情呢？

目 录

引言.....	(1)
食谱开篇.....	(1)
荟萃天下味.....	(5)
本帮菜特色.....	(8)
徽馆话兴衰.....	(14)
京津馆雄风犹存.....	(19)
川味飘香.....	(23)
粤菜礼赞.....	(30)
维扬风味.....	(36)
苏锡佳肴.....	(40)
尝遍闽湘杭甬豫.....	(44)
素菜馆.....	(49)
清真馆.....	(54)
西菜馆.....	(58)
百年古董西菜单.....	(64)
饭黍供嘉宾.....	(68)
菜饭馆和粥店.....	(73)
碧瓮琥珀绍酒香.....	(78)
饭会·粥会·茶会.....	(84)

茶馆沧桑·····	(88)
湖心亭品茗·····	(93)
风韵逸致丽水台·····	(97)
春风得意楼·····	(101)
五云日升楼·····	(104)
茶熟香温·····	(107)
热闹喧阗青莲阁·····	(112)
广东茶室·····	(116)
是茶馆又是书场·····	(123)
形形色色的茶客·····	(127)
漫话冷饮·····	(131)
商店招牌·····	(136)
岁时月令与饮食·····	(140)

食 譜 开 篇

所谓开篇,和曲艺中的评弹有关。评弹的故乡在苏州。当年有光裕社,是苏州说书业的正宗组织,还有润裕社,名气也很响。后来,苏州说书业在上海有很大的发展。很多上海人喜爱听评弹,评弹书场在上海极多,上海因而被称为评弹的第二故乡。

评弹有评书、弹词之分。评书是大书,只说不唱,如《英烈》、《隋唐演义》、《杨家将》、《岳传》等。弹词是小书,必须又弹又唱,加上说白,内容多数是公子小姐以及家庭间的纠葛,如《三笑》、《珍珠塔》、《啼笑因缘》等。

每当评弹演出时,或者在正式开场之前,或者在场间休息过后,通常都安排先唱弹词开篇。这种开篇是用弹词曲调演唱的短篇唱词,内容与正书并没有关系。这样做,既是为演员准备与润喉的需要,也是为了等齐听众入座的需要,实际上起着定场的作用。

七八十年前老上海书场中,有内容涉及饮食风尚的开篇,很受听众欢迎。特别是一些“评弹迷”中的老饕,就是当年的老吃客们,听着食谱开篇,不禁击节赞赏,甚至会口角流涎。

这种食谱开篇,在当时编词者说来,只要熟悉上海滩的饮食环境、设施与时尚,往往随手拈来,即成篇章。演唱者也只



老上海书场

是逢场作戏,以供听众解颐,聊作消遣而已。时隔几十年后的今天,再来细说当年的食谱开篇,在回顾与品味之余,依然觉得别具风趣。

先说一段专写四马路(福州路)饮食业的开篇,唱词如下:

四马路中尤热闹,无非酒地与花天。

楼第一,阁青莲,更有那四海升平会列仙

杏花楼小饮同宵夜,聚丰园宾客启琼筵。

一家春番菜天然好,牛肉猪排样样全。

三阳楼尽说油鸡嫩,聚宾聚乐炒三鲜。

这段开篇将四马路中段闹市的近十家饮食店铺都点到了。第一楼、青莲阁、四海升平楼是当时上海滩最有名的茶馆。杏花楼、聚丰园、一家春、三阳楼、聚宾楼、聚乐楼都是闻名遐迩的餐馆。这里包括本帮菜系、广帮菜系和苏锡帮菜系

等,各具风味。还有西菜馆一家春,反映开埠后的上海十里洋场的独特饮食风尚。牛排、猪排,还有油嫩鸡、炒三鲜,连西菜、中菜的特色佳肴也一起端到眼前。

再介绍一则《洋场食谱开篇》,在 20 世纪 20 年代的上海非常流行。唱词是这样的:

万国通商上海城,洋场店铺密如林。
苏杭胜地从来说,比较苏杭更胜几分。
市肆繁华矜富丽,中西食品尽知名。
菜蔬第一抬头馆,烧鸭争传老复新。
新旧太和分两字,聚丰园店主是宁人。
东西最好推鸿运,徽面三鲜吃聚宾。
聚乐、鼎新兼其萃,醉白园开在小东门。
要尝异味餐番菜,一品香新翻食谱精。
四海吉祥春两处,万家春与一家春。
德元馆,老春申,价钱便宜都是乡下人。
三阳楼本是回回教,嫩鸡嫩鸭免猪荤。
若论饭店无佳味,只有后马路昇阳馆最出名。
紧酵馒头鸡肉饺,汤团毕竟四时春。
进呈官礼求茶食,只有石路仁和王姓人。
制造饅饅称第一,野荸荠也冒古吴人。
杜五房酱鸭猪蹄子,五味精烧火候深。
陆稿荐冒名开几处,不知谁假与谁真。
宵夜馆,广东人,起首当初老万兴。
杏花楼与奇珍馆,贵贱悬殊价不平。
食馆谈完谈酒馆,宝和、三鎰、老东明。
全泰昌开后开同茂,言茂源专沽好绍兴。
同宝泰花雕滋味厚,开坛香溢十年陈。

大同只酿梨花白，恒豫京庄胜别人。
茶馆几家生意好，青莲、花萼与升平。
五层楼杰阁临无地，第一楼频频被火焚。
老馆同芳称粤式，进呈糖果与莲羹。
日新街南首天津馆，雅叙何曾有雅人。
紫阳观，邵万生，糟鱼糟蛋醋瓜丁。
初冬醉蟹多滋味，小菜年年贡帝京。
宝树胡同花酒好，谢娘烹炙十分精。
香蕉、鲜荔、菠萝蜜，有了轮船物便新。
福建帮中干炒面，八分起码野鸡羹。
洋场食品搜罗遍，只苦持斋吃素人。
素菜之中荤味杂，若须净素要进城。
花天酒地银钱易，可知耕种乡民咬菜根。
日用艰难须节俭，何妨施济众人贫，
莫学口腹区区滥小人。

嗒天下萃

食在上海,就好比食遍全国;食在上海,又几乎尝遍天下。集采众长,海纳百川,是上海饮食风情的显著特点之一。

上海饮食业的形成和发展,已经有一百多年的历史。从其布局上看,上海旧城区早已有许多饮食店、点心店摊,在清中叶以前就发展得颇具规模。鸦片战争以后,上海饮食业逐步向四马路(福州路)、大马路(南京路)一带,即现在的市中心,伸展开来。20世纪30年代后,福州路、九江路、南京路、西藏路附近的各地特色风味的饭店、菜馆、酒楼等,层出不穷,发展迅速。

全国各地的饮食业经营者及厨师们,纷纷来到上海,竞相开设或经营菜馆、酒楼、饭店等。在这个长期过程中,由于上海早期经商势力中安徽人士占据重要地位,所以最早在饮食业里著名的是徽州馆。那时候,主要的徽菜馆有其萃楼、同庆园、大中楼、大中园、中华楼等。

接着,苏锡帮、昆常帮各擅胜场。尤其是苏州、无锡菜(太湖船菜)在上海较早就扎下了根。上海著名的苏锡菜馆,有同治老正兴馆、三兴园、得和馆、招商饭店、东南鸿庆楼、大加利、大鸿运,等等。30年代初,苏锡菜馆与饭店在上海的菜馆、饭店总数中占有一半左右。苏锡馆主要经营便菜便饭,菜肴以

河鲜鱼类及蔬菜为特色。

后来，驰誉全国的维扬菜系，也很快在上海扩展其影响。新新楼、复兴园、大吉羊、半醉居，以后的老半斋、精美、瘦西湖、绿杨邨和扬州饭店等纷纷开张，其维扬口味使上海人大快朵颐。

广东菜馆在清咸丰年间就有杏花楼、翠必居，后来又有粤商大酒楼、大三元、新雅、东亚大酒楼等。粤菜在抗战初期后来居上，一度成为上海饮食风尚中的新潮。

甬菜即宁波菜，也是上海饮食的主流之一。宁波菜馆在上海出现得也比较早，例如九江路的甬江状元楼、四明状元楼、长阳状元楼等。宁波馆的海鲜菜肴在上海很受欢迎。

京津风味在上海也曾雄峙一方。京帮最早有会宾楼、悦宾楼、太白楼、珊家园、同兴楼及大雅楼等。天津馆子有雅叙园，非常有名。

清光绪九年(1883年)出版的《淞南梦影录》一书，谈到上海著名的酒馆菜馆，天津馆以庆兴馆最为有名，苏菜馆以聚丰园为最好，南京馆最好的有复新园，浦东人开办的泰和酒楼在宝善街(广东路)，是上海最早的本地菜馆。……可谓菜肴兼具南北，烹饪技艺绝精。书中还写到，苏菜馆有鸿运楼、益庆楼，车马盈门。西菜馆当时叫番菜馆，已有一家春、一品香、同香楼、申园等，供应英法大菜，生意热闹在苏馆、津馆之上。

其余各地风味，如川、湘、鄂、闽、云、贵、晋各帮的饭馆特色菜肴，也都纷纷竞争，在上海饮食天地中显露头角。清末民初时，上海已经出现十多种地方风味菜馆。

在1924年的《上海快览》这部书里，谈到上海菜馆，列举各帮各派很多，有京馆、南京馆、扬州馆、镇江馆、宁波馆、苏锡馆、广东馆、福建馆、徽州馆、四川馆等。

从这部书的记载,可以看出,20年代上海著名的菜馆就有:大新楼(广馆)、大雅楼(川馆)、大庆楼(苏馆)、小有天(闽馆)、中华馆、同春园、亦乐园、民乐园(均为徽馆)、老半斋(镇江馆)、状元楼(甬馆)、悦宾楼(京馆)、消闲别墅(闽川馆)、会元楼(广馆)、鸿运楼(苏馆)、雅叙园(津馆)、聚庆楼(甬馆)、禅悦斋、功德林(素馆)等。

中式菜馆之外,还有著名的大餐馆:大观楼、大东酒楼、东亚酒楼、叙乐天、晋昌、倚虹楼、岭南楼、宝亭等等。再加上上海的各式西餐馆、咖啡馆、茶馆、点心店(包括糕团店、素面店、面店、馄饨店等),饮食风味之富具特色,可谓得天独厚。

从清末民初,到20世纪30年代末,上海已经形成本地帮、苏帮、锡帮、甬帮、徽帮、杭帮、粤帮、京帮、川帮、闽帮、湘帮、豫帮、鲁帮、扬帮以及清真、素菜等16个地方风味特色荟萃的格局。

除了风味菜肴外,还有特色点心,这些不同的地方风味菜点,内容非常丰富。起初,一般都是满足当地人士在上海的特殊饮食需要,接着,各帮菜馆在互相竞争中各自形成独特的风格,既保持原地菜肴的特色风味和传统烹调技术,又注意吸收别帮的长处与优点,从而争取更多的顾客。加上上海开埠后日益形成与发展起来的各国西菜和各式西点,更是品种繁多,风味齐备。

如果要问上海饮食的个性是什么,特征是什么,可以说,最突出的个性与特征就是荟萃天下风味。

本帮菜特色

本帮菜就是上海本地方的特色菜,这样说法,其实并不完全恰当。我认为,本帮菜从它的产生与发展来看,很难和全国其他各帮菜肴如京津、山东、广东等地帮系相比。因此,说本帮菜具有上海地方特色,是可以的,却不应说就是代表上海地方特色的菜肴。完整意义上的上海地方特色菜肴,应当还包括长期以来,特别是近一个世纪以来,在上海立足并且扎根了的“上海化”的各地各帮菜肴。海纳百川,有容为大。大上海饮食也和别的文化品类一样,体现着一种特殊的融汇大千世界的风貌。从这层意思分析,老上海是一个滩,但它更是一个海,一个宽阔而深邃的海。

土生土长的本帮菜的出现为时很早。开始时候,经营者面对的消费层非常普通。到本帮菜的简陋小店来就餐的,大多是一些小商小贩、车夫苦力等类型的客人。他们就餐要求并不高,花几个小钱,图一个方便,主要目的不是要吃得好,而是要吃得饱。因此,早期的本帮菜简陋小店,菜肴品种显得很简单,价钱也定得很低廉。显然,这是由经营者的目标定位和消费者的特定层面所决定的。

早期的本帮菜肴,有豆腐血汤、百页粉丝汤、韭菜炒百页、红烧草鱼块等,还有花生、毛豆和猪头肉等简易的冷盘,以供