

【李少兵 著】



民国时期的西式风俗文化

吾侪日常生活
中之一举一动，几
莫能逃其范围，而
实际上亦深感其需
要，愿享其利便。例
如火车轮船之不能
不乘，电灯电话不
能用，个性自由
之不能不求，代
议政治之不能不采
行。凡此种种，更足
以证吾人生活之领
域，确为动的文明
物质的生活之潮流
所延注，其势滔滔
殆不可遏。

——李大钊

文化是个有生
命的有机体，它会
生长，会发展，也会
衰老，会死亡。文
化，如果能够不断
吸收新的养分，经

常保持新陈代谢的
作用，则古旧的文
化，可以更新，即使
衰老了，也可以复
兴。

——蒋梦麟

北京师范大学出版社



全 國 各 埠 均 有 經 售

民国时期的西式风俗文化

李少兵 著

北京师范大学出版社

(京)新登字 160 号

图书在版编目(CIP)数据

民国时期的西式风俗文化/李少兵著. —北京:北京师范大学出版社,
1994. 6

ISBN 7-303-03754-3

I. 民… I. 李… II. 风俗习惯—文化—中国—民国(1912~1949) N. K892

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 05799 号

北京师范大学出版社出版发行

(100875 北京新街口外大街 19 号)

保定市满城兴华印刷厂印刷 全国新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:8.25 字数:200 千字

1994 年 7 月北京第 1 版 1994 年 7 月北京第 1 次印刷

印数:1—5000 册

定价:7.50 元

序 言

人类文化可以分为两种(也可以有别的分法):一是精致的文化,二是世俗的文化。前者主要指的是精神文化里的精微细致的高层次的东西,是意识形态中深奥的部分,如哲理、宇宙观、人生观、道德情操、审美观点等等。后者是指人们日常生活中表现出来的文化,如饮食、服饰、生活用具、风俗、生活习惯等等。这种文化是人类日常生活中时刻不可离的,是物质文化和精神文化的结合。在人的生活中可以没有第一种文化,但不能离开第二种文化,而对于某些悟解高超、通达事理、情操高尚的人则是二者兼备的。

世俗文化是体现精神文明的普遍形式。它体现着人们的主观要求,但必须借助物质条件表现出来,例如:人们选择什么样的服装,离不开舒服、适用、美观、生活习惯,也离不开衣料的好坏及其性能。行路的习惯与方式决定于行的工具,过去的达官贵人是坐轿的,现在的高级干部则习惯于坐高级进口小轿车了。在大城市中很大一部分板凳椅子被沙发取代。如此等等不一而足。近代西方世俗文化进入中国以后,几乎没有遇到什么排拒,就广泛流行开来,并且流行得越来越广。这种文化在不小的范围和一定深度上改变了中国人的文化心理状态和生活习惯。拿人们的服饰来看,从头上的发式、帽子到脚上的鞋袜,现在和清末民初相比,可以说已经“全盘西化”了。这对那些极力反对“全盘西化”的人也不例外。这是一个值得深思的问题。

中国是一个具有古老而又强固的文化传统的国家。以汉族文化为主体的中国文化吸收了其它民族的文化,也吸收了外国的文化,特别是印度佛教文化。近代西方文化传入中国以前,上述中国文化被看成中国传统文化。中国传统文化中不只有高超的哲学、高

尚的人生观、独特的艺术情趣等等,而且也有不同于其他国家民族的世俗文化,衣食住行、生活习惯都有自己的特殊风格。近代输入中国的西方异形异质的文化,也有精致文化和世俗文化之分。中西文化接触之后,产生了两种相反的情况,一是排拒,二是吸取。关于精致文化(主要是思想学说)如何排拒或吸取,这里不谈。在世俗文化方面,西方的饮食、服饰、建筑样式,西式的舞蹈、戏剧、电影、礼俗、生活方式等等,在传入中国之后,起初曾受到某些中国人的反对排斥,但对大多数人来说,则自然而然地接受了。一些晚清时候的人一到外国,就剪掉了辮子,回到中国之后,经过一段戴假辮子的时期,不久全国男人的辮子全剪掉了。妇女缠足是古老的风俗,一经有人提倡放足,不久这种风俗就消失了。如果说在精致文化方面,中西文化融合比较困难或极为困难,而在世俗文化方面,中国人吸收西方文化则很少阻力,甚至是欣然同意地接受了它。这是一种非常显著的文化趋同现象。

随着世俗文化的变化,人们的思想行为也不可避免地发生变化。文化形式的变化体现着文化内涵的变化。拿中国妇女身上表现出来的世俗文化来说,妇女的服装和某些关于妇女的风俗习惯是压抑型的,体现着顺从的妇德,如缠足、束胸,除了脸部 and 手以外,其它部分被遮得严严的,宽大的衣服使她们的体形显露不出来。近代西方妇女服装则是个性解放型的。西方妇女服装崇尚袒露、紧身、体现曲线美,也穿宽大的衣服但追求的是潇洒飘逸的风度。现在中国城市中妇女的服装已经和西方妇女没有区别。这种情况必然带来中国妇女的精神解放,当然这只是妇女解放的一部分。这是一种和平的渐进的不可抗拒的演变。

近代以来,特别是近几年来,关于中西文化问题的讨论,学术界发表了许多意见,但大多是关于第一种文化的,而对于第二种文化则涉及不多。李少兵著《民国时期的西式民俗文化》一书,叙述了人类文化的世俗的方面。它叙述了西方世俗文化传入中国,在社会

上广泛流行的情况。这本书一方面提供了许多关于世俗文化的知识,同时也可以使人们得到某种关于中西文化融合趋势的启示。过去还没有比较全面地描述世俗文化的专书,它的出版是一件很有意义的事情。

王桧林

1994年2月21日

目 录

第一章	民国时期的西式饮食	(1)
第一节	民国西餐概要	(1)
第二节	西式饭馆、饭店	(5)
第三节	西式糖、烟、酒	(16)
第四节	西式饮食对中国的巨大影响	(46)
第二章	西式服装	(50)
第一节	中国人服饰西化的历程	(51)
第二节	西式服装的配套协调	(57)
第三节	民国国民服饰西化的几个问题	(61)
第三章	西式建筑	(64)
第一节	西式旅馆	(64)
第二节	西式民居	(71)
第三节	公共洋建筑	(75)
第四节	民国西式房地产业	(79)
第四章	民国时期的“西行”	(88)
第一节	“洋运输”打入中国	(89)
第二节	不息的血脉	(92)
第三节	洋车、洋路	(100)
第四节	西式水运	(115)
第五节	民国之航空	(131)
第五章	民国时期的西式影视	(136)

第一节	民国电影业概况	(136)
第二节	电影来到中国	(141)
第三节	言情、侦探、武打影片	(145)
第四节	社会、时事片	(153)
第五节	纪录片	(169)
第六节	影星与影迷	(170)
第六章	西式舞蹈	(174)
第一节	“舞”彩缤纷	(174)
第二节	西舞第一人	(179)
第三节	洋人眼中的中国洋舞	(182)
第七章	洋戏剧	(186)
第一节	新剧第一幕	(187)
第二节	剧林轶事	(192)
第三节	名人名剧	(196)
第八章	西式商业风俗	(205)
第一节	多种多样的报刊广告	(205)
第二节	飞机、电影、电台广告	(218)
第三节	逝去的奇迹	(219)
第九章	民国时期的西式礼俗	(222)
第一节	西礼传入中国	(223)
第二节	民国人士遵循的西礼	(225)
第十章	民国时期的西式婚姻	(234)
第一节	二十世纪上半叶的欧美婚姻	(236)
第二节	民国婚姻的西化	(238)
第三节	尾声	(246)

第一章 民国时期的西式饮食

第一节 民国西餐概要

民国时,传入中国的西菜的菜系主要有六大类:法国菜、英国菜、美国菜、俄国菜、德国菜、意大利菜。

法国菜的特点是讲究烹调、用料,花色品种繁多。它的用料有很多独特之处,如人们平素不以为食的蜗牛、马兰、洋百合,法国人也用来烹制菜肴。民国时期上海的一家西菜馆以烹制蜗牛肉出名,人们多来尝鲜,生意很是兴隆。后来由于战争等原因,菜馆无法再从法国进口蜗牛,而中国当时也没有蜗牛养殖场,本地野生蜗牛又不符合标准,老板十分焦急。一位老厨师灵机一动,经过摸索,成功地用牡蛎作为替代品,烹制出了味道更加鲜美的“蜗牛菜”、“蜗牛汤”,一时名声大噪。近几年,我国一些头脑灵活的商人引进国外技术,办起了蜗牛养殖场,向法国等欧美国家出口蜗牛,颇挣了些外汇。而一些饭店菜馆,也推出了蜗牛菜,笔者曾品尝过一两次,觉得味道是挺独特。

法国菜的另一个特点是讲究营养、讲究生吃。仗着选料严格、质量能得到保证,一些菜如牛排、羊排往往烧至几成熟就端出来吃,中国人往往只吃表面熟的那一部分,生的部分很少有人能吃得惯。法国菜的这一特点其他欧美菜也有。

法国菜的第三个特点是讲究用酒,要求也很严格,讲究酒的种类与菜的品种的搭配。如清汤用葡萄酒,海味用白兰地,野味用红酒,色拉用甜酒。

法国菜还讲究蔬菜的使用，做菜多要配上这种“绿色植物”。其菜名也多与人、地、物有关。

英国菜远不如法国菜讲究。它烹制手法简单，调味品如盐、醋、色拉油、芥末、胡椒粉随个人喜好使用，不要求固定程式。烹调很少用酒。英国人在早晨起床前要喝“被窝茶”——一种很浓的能提神的红茶。早餐吃咸肉、水果、麦片粥、咖啡、煎鸡蛋、果酱面包等等。午饭简单地吃些三明治。下午吃点蛋糕、咖啡、饼干。晚饭为大餐，要吃些牛肉、鸡肉类，以及点心、水果、布丁等。英国人讲究“绅士风度”，在吃上并不投入太多的功夫和精力。

美国菜不拘一格，什么都敢在一块儿配，不讲究“照章办事”。其菜常用水果作为菜肴的配料，如菠萝焗火腿、苹果烧牲鸭、桔子烧鸭等，味道咸里带甜。

美国原来是英国的殖民地，但其民族构成却多种多样，非常复杂，因此美国菜的基础可以说是英式菜肴，但又融汇了欧洲、亚洲各国菜的特点，创出了一些富有自己特色的菜点。

一种是铁扒菜，把铁模具在火上烧热，将肉放在铁模具上烧烤，边烤边放佐料，香气四溢。

另一种是色拉菜。美国人对此很感兴趣。他们把各种水果如苹果、梨、香蕉、菠萝、桔子和各种蔬菜如芹菜、青菜、土豆拌在一起，再放入色拉油、沙司和鲜奶油等调料，就成了口味别致，很有营养的色拉。

有趣的是，尽管美国人很喜欢冒险，但他们却不喜欢吃辛辣食品。要说“辣”和当家、冒险、革命没有什么必然联系，可中国就有句俗语“能吃辣能当家”，毛泽东也曾豪迈地说：不能吃辣椒就不能干革命，由此也可见中国人想象力之丰富以及独特的幽默感。

俄国菜味道侧重酸、辣、甜、咸。其油大，制作也较简单。其调味品也较独特，有酸奶油、奶渣、柠檬、辣椒、酸黄瓜、洋葱、巨脱油、茴香等。俄国人善做鱼菜，对此情有独钟，喜食鲑鱼、鲱鱼、鲟鱼、咸

鱼、鱼子酱等。鱼子酱初食觉得微腥，吃上几次就会上瘾，香溢满口。

德国菜的特点可以归纳为一生二酸，其菜肴中生菜较多，如生牛肉、生鸡蛋等。其菜还多带酸味，如酸焖牛肉等。德国人还喜食香肠和土豆，几乎天天都吃。

意大利菜比较讲究，强调原汁原味。在烹制上以炒、煎、炸、红烩、红焖为主。意大利人还善做面食，但把它们当菜吃。意大利通心粉世界闻名。其菜肴多烹至六七成熟就吃。

以上所述的，是西餐六大菜系各自的一些特点，这些菜传入中国后，多多少少都有些中化了，但基本特征仍保留下来。

民国时期，有些中化的西餐，其菜目主要有以下几类。

一、冷菜类

它讲究造型、色彩搭配，很有艺术性。我们目前的中式冷盘，就是参考了这种西菜创制出来的。

西式冷菜又可分沙司类，如马乃司沙司、沙拉子酱、芥末酱等；腌制品，如咸肉、咸鱼等；色拉类，如土豆色拉、鸡蛋火腿色拉、苹果色拉、番茄沙拉、鱼色拉等。其他还有烤牛肉、冷火腿、烤鸡等。

二、汤类

西菜很重喝汤，其种类也多。

洋人喜食奶油，也爱喝奶油汤，如奶油大虾汤、奶油蘑菇汤、奶油黄瓜汤等。

自从番茄被探险家从美洲带到欧洲，并被一冒死打赌的画家证明可食之后，就倍受欧人青睐。欧美人不仅拿它做成色拉等菜，还拿它来烧汤，如番茄菜丁汤、番茄豌豆汤、番茄牛肉汤等等。

还有一种汤是泥子汤，是把蔬菜辗碎熬成，有利于消化。其品种有菠菜泥子汤、土豆泥子汤、胡萝卜泥子汤等。

除此而外，汤类西菜还有红葱汤、鱼汤、水果冷汤等。

三、热菜类

这是西菜的主菜，根据选料的不同，又可分为以下几类：

水产类。如炸鱼、熏鱼、西红柿烤鱼卷、煎大虾、咖喱大虾、奶油烩虾片、煎鱼、烤鱼等。

家禽类。如烤鸡、煎鸡、焖鸡、铁扒鸡、烤鸭、烧鹅、烧鸽子等。

牛、猪、羊肉类。如牛排、烤牛肉、牛肉卷、啤酒烩牛肉、咖喱牛肉、牛舌、牛肚、烤猪肉、煎猪排、苹果焖猪肉、火腿扒、炸羊排骨、煎羊排骨、烤羊腿、炸羊肉丸子、炒羊肉等。

蔬菜类。如煎土豆、煎西红柿、黄油菜花、炸土豆球、咖喱菜花等。三、四十年代北京饭店有位中国西菜师，炸得一手好土豆球，能让土豆的两边都鼓起来，这手绝活连同饭店的法国厨师也叹服不已。

蛋品类。有煎鸡蛋、火腿炒鸡蛋、番茄炒鸡蛋、计司炒鸡蛋。

四、米面食品类

主要品种有：牛奶大米粥、奶油蛋糕、燕麦粥、面包片、大米布丁等。

以上西式菜肴的分类，是从大体上而言的，如果细分，还会有很多类。

整个民国时期，这几类西菜虽然都已进入中国，但由于各种复杂原因，如中国人的口味，地域的差异等，其对中国的影响，被中国人接受的程度也大不相同，如冷菜类、热菜类较受欢迎，其中的一些菜肴也逐渐创出了牌子，成为大牌“番菜”。还有一些菜进一步中国化，乃至后来竟成了中式菜馆的菜目，名字也被更改。

至于其汤类、米面食品类，则始终无法在中国真正站稳脚跟，没有多大的市场，究其原因，是中国人怎么也不能适应其“怪怪”的味道。

第二节 西式饭馆、饭店

中国国门被打开以后，随着通商口岸的增多，来中国经商、传教、旅游的外国人越来越多，有的还定居下来。以上海为例，鸦片战争后，列强在此开辟了租界，一批最早的殖民者，如军人、官员、传教士和商人就来到了上海。以后陆陆续续又来了冒险家、政治难民、以及挟一技之长来沪谋生的普通外国侨民。当时，由于清政府不得不放弃了中国对外国人出入境进行管理的主权，因此差不多任何有洋人外貌的老外都可以轻松地蒙骗中国人而享有治外法权等特权。这更促使了各种各样的洋人涌入中国的上海等通商口岸。从十九世纪六十年代起，“一切外国轮船，不论其最后的目的地是哪儿，它都要先开到上海”，上海等地确实成了“冒险家的乐园”。

民国成立后，因为非常坚定地实行对外全方位开放政策，因此来华洋人愈加增多，并有过两次高潮。一次是二十年代初的大批白俄来华。当时俄国苏维埃革命已取得成功，大批效忠沙皇的白俄从远东来中国避难，每年都有数千人，到三十年代初期已达数万人。其中的一些人就开设了面包房、俄式餐馆。第二次高潮是二次大战期间的大批欧洲难民的来华，这其中又以犹太人居多。当时，由于上海有轮船直抵欧洲各国，航线固定，因此来上海的欧洲难民特别多。等到了上海，他们又发现这完全是个自由港，没有护照也可以居住，各方面还能得到照顾和保证，还可以得到中外市民的善待，因此就定居下来。他们中的犹太人又善于经商，很多人都开设了西式饭馆。

来华洋人的增多，对西式菜肴饭食的大量需求，导致了中国西式饭馆的出现和发展。等到中国人逐渐接受了西餐，本着或炫耀或尝鲜等目的大吃起西餐的时候，西式饭店、饭馆就愈加迅速地发展

起来了。

中国最早的西式饭馆、餐厅出现在鸦片战争前的广州，因为当时广州是大清朝唯一的通商口岸。等到上海开埠，日益繁荣，“来游之人，……外洋则二十有四国”。西式餐饮业的重心就移到上海了。

在西菜中菜互相影响，取长补短方面做得最好的，是广州的饮食业。西菜传入广州后，很快被中国厨师们研究个透，这些脑瓜灵活，思想不甚保守的厨师吸取西菜的长处，创造出许多亦中亦西，中西兼俱的菜式品种，例如星期美点，许多原料及制作方法，都参照或采用西方。中西兼具的广东菜很快在国内外盈得了声誉。

清末民初的时候，西式菜馆主要集中在东堤大沙头和沙基谷埠等繁华地带。那时这一地区万商云集。茶楼、酒馆、果栏、商厦林立。以后，一些酒馆集中于陈塘十八甫一带，以及惠爱路、财厅路、昌兴街等地。

西式餐饮业在民国陈济棠统治时期比较鼎盛，曾达数十家之多。每当夜幕降临，酒店里即宾客如云，纵情豪饮，一二百元一桌酒菜已不新鲜。有人是为了同外商做成生意而请客，有人是为了结交洋靠山而请酒；有人是为儿女留洋归来而喝欢庆酒，也有不少人纯为消闲、尝鲜、赶时髦、讲体面。

整个民国时期，各西式酒家经营手法都多种多样，各显神通。它们或以几种拿手好菜来吸引顾客，或以装饰优雅，陈设豪华引人入胜，也有的以优良的服务态度来取悦顾客。在广州西餐业，还较早地使用女招待为顾客服务。著名的西式酒店六国、金轮等都以此招徕顾客，力求服务周到。

在菜肴方面，各店都力求味道纯正，尽量满足中外食客的要求。在口味方面，以英式为主，此外还有法、俄、德等式西菜。

在装饰方面，由于吃西餐的人都有些崇洋讲究的心理，因此各酒店、菜馆都不惜工本，将室内布置得洁雅、舒适。除表面装饰外，室内陈设更是悉心讲究，如座位舒适，色调和谐，光线适中，宽敞通

风。还要保持清洁，台布要勤洗勤换，要为客人预备香巾，还要准备小孩儿专用高椅。有的还在雅座设有门帘、电铃，非经顾客招呼，不得擅自进入，努力迎合西方人的习惯，也使不甚熟谙西方习俗的中国顾客领教一下外国的风俗，给其留下深刻印象，以扩大自己的影响。

在服务方面，要求店员待人接物必须热情和蔼，彬彬有礼。工作无论忙与不忙，都要聚精会神，随时听从顾客的招呼，不能和客人吵架、顶撞，违反的人要炒鱿鱼。店员在店里不能喝酒抽烟，不能扎堆聊天，更不能对顾客评头论足，也不得乱翻乱看顾客的东西。酒店、菜馆人员，上自经理，下至店员，都必须衣服整齐，穿鞋着袜，指甲头发都必须清洁。除了这些，从一十年代开始，各酒馆还实行女招待服务。

最早使用女招待的，是一家叫文雅丽的茶室，老板是一个商人。最初仅属临时雇佣，每月工资仅三、五元，饭食由店里供给，大部分收入要靠客人给小费。因为费用不高，因此各酒店、菜馆竞相仿效，六国、金轮等店还在这方面大下功夫，大肆宣传。有些食客，如一些商人、官绅为了摆阔、挣面子，不仅饮食阔绰，且任性挥霍，毫不吝惜小费，有的数额竟几倍于菜钱，这样也可以博得女招待欢心。各酒店见女招待作用这样大，更是争相雇佣。女招待的“工作”领域也迅速扩大，以前还只是斟茶奉酒，食衣接物，添菜加饭，迎来送往，到后来则转移了重心，“一变为时装盛饰，陪酒清歌以博顾客欢心，甚或狂言浪语，打情骂俏，乃至猥亵狎邪者有之”。^① 不仅广州如此，到了民国中期，其他大城市这种现象也已很普遍了。

开放的广州人不仅吸收了西餐烹饪技术的优点，而且还广泛吸收了京、川、鲁、淮扬等菜系的精华，并根据本地特点，加以改良、改造。在此基础上，粤菜逐渐形成了。粤菜制作精巧，讲究鲜、活、

^① 《广州文史资料》(选辑)第18辑第281页。

嫩、爽、滑，并以小炒见长，菜式强调花色繁多，美观新颖。因此很早就有了“食在广州”的美誉。

上海于1843年11月正式开埠，此后洋人们就纷纷来到上海。洋人在上海住下后，恪守自己的习惯，一日四餐。每到傍晚，便觉无聊，深感没有舒适享乐之处。至于公事、私事应酬，更苦于没有合适的酒水招待之所。在这种情况下，几个洋人就在租界的游乐中心开设西式酒店餐馆。1853年，老德记西餐馆开张，同期设立的还有埃凡面包店，该店制作销售面包、汽水及各种酒。1860年，英国人礼查在上海创办礼查饭店，为顾客提供食宿。其餐食由英国厨师主持烹调，所需原料大多购自国外。饭店生意不错，外国官员、商人、侨民常来此住宿、用餐。

1910年，德大西菜社开张，这是上海一家较早面向社会的西菜馆。向客人提供德式西餐，其看家菜是“德大牛排”，状似蝴蝶、外焦里嫩、外熟里生，味道腥鲜。此外还供应奶油烤鸡、腓利牛排、汉堡牛排、烩鱼、奶酪焗面等佳肴。白脱蛋糕、计司条、牛奶咖啡、火烧冰淇淋也是该馆名品。

三十年代，复兴饭店设立，经营欧式西菜。该店名菜为“腓利牛排”、“奶油葡国鸡”、“丽娜鸡”、“花旗鱼饼”等。腓利牛排选用上好的牛里脊，削薄，上面洒上盐、胡椒粉等佐料，放入油锅中煎成焦黄，再用白脱油煎第二次，盛入盘中浇上沙司，再放入土豆条和蔬菜，就成了香气诱人的佳肴了。“奶油葡国鸡”则选用新鲜鸡肉切成块，上撒面粉、胡椒粉，入油锅煎黄，起锅后和洋葱、蕃茄酱、糖、盐、咖喱油、酒、鸡汤一起先烧后焖，再加上奶油入炉烘烤，味极鲜美。

晋隆西菜社和大西洋西菜社则将中菜“烩八珍”用西法改进，进行西式烹调，使成色、香、味俱全的浓汤，很受中外食客欢迎。

上海著名的意式西菜馆是天鹅阁。该馆名菜为“墨西尼鸡面”，用意式烹制法制成。该菜选用整鸡，蒸熟后取出胸骨，将鸡肝炒通心粉塞入鸡胸，再将鸡胸肉置于其上，同奶油薄沙司、奶酪等一齐

放入烘箱烘烤。

1935年10月，意大利人路易·路迈在淮海中路开设喜乐迈法式西菜馆，它就是现在上海最负盛名的红房子西菜馆的前身。该菜馆主要经营烙螺肉（即蜗牛肉）、芥末牛排、红酒鸡、洋葱汤、红葱汤、奶酪小牛肉等。由于厨师们善于吸取中国菜的长处，又注意保持西菜注重营养、注重自然本色的特点，因此很受中外食客欢迎。不少法国人品尝了烙螺肉、洋葱汤等菜肴后，都感叹“好象回到故乡一样”。

1945年，中国人刘湍甫买下该菜馆，1956年公私合营，菜馆正式定名为红房子西菜馆。刘少奇、周恩来、陈毅、法国总统蓬皮杜等名人都曾来此用餐。周总理还多次向外宾推荐：“吃西菜，上海有一家红房子西菜馆”。这些，都是后话了。

上海西菜馆业中还有一些俄式菜馆，经营者有白俄也有中国山东人，最盛时曾达十余家。俄式菜馆的名菜是“罗宋汤”，是把牛肉、牛骨、香菜、紫菜、芹菜、萝卜、土豆、辣椒、奶油、茴香、洋葱、面粉等放在一起烹制而成。鲜香味美，价钱又便宜，中下层的人也吃得起，生意挺兴隆。除此而外，这些俄式菜馆还提供牛肉饼、鱼头汤等。当时，较出名的俄式菜馆是“华东俄菜馆”。

前面我们已经说过，除了西菜馆供应西菜，一些西式大饭店也供应西菜。二十年代初期，上海已有几家大型西式饭店，如礼查饭店、汇中饭店、大华饭店。其内部所设的餐厅、酒吧等部门向客人们提供西式膳食。三十年代，国际饭店、华懋饭店、都城饭店、上海大厦等大饭店又相继开业，膳饮设备更加完善；菜的品种质量也有显著提高。由于法国人善于烹饪，因此很多饭店的经理和厨师长都由法国人担任，但并不仅仅提供法式西菜，而是英、美、法、意、俄各种品味的菜都有。由于蒋介石的国民政府定都南京，在南京的诸种建设还未完成时，很多重大活动往往借助邻近的上海这块宝地来进行，一些必不可少的应酬只能在各大饭店举行，一些人在品尝了饭