

中西佳肴百味香

上海老菜馆

SHANGHAI
LAOCAIGUAN

小吃摊担举目皆是 八方乡食里弄飘香
各地菜馆云集沪上 南北大菜应时迭出
欧西餐馆东拥黄浦 番菜争奇两洋风味
各式点心琳琅满目 异种风味应有尽有

周三金◎著



上海各帮中菜名馆

本帮/老人和馆/上海老饭店/一家春酒楼/德兴馆/绿波廊酒楼/和平饭店北楼/同泰祥酒楼/合兴酒菜馆/徽帮/大富贵酒楼/逍遥酒楼/宁帮/鸿运楼/沪东状元楼/沪西状元楼/甬江状元楼/广帮/杏花楼/冠生园食品有限公司/东亚饭店/美心酒家/新雅粤菜馆/大三元酒家/新亚大酒店/大同酒家/南国酒家/珠江酒家/锡帮/同治老正兴馆/源记老正兴馆/老正兴菜馆/聚商老正兴馆/大西洋老正兴馆/大上海老正兴馆/苏帮/大鸿运酒楼/大加利酒楼/南京饭店/老松顺饭店/人民饭店/荣华楼菜馆/京帮/会宾楼京菜馆/悦宾楼菜馆/复盛店/国际饭店/燕云楼/北京饭店/凯福饭店/扬帮/老半斋酒楼/上海大厦/绿杨邨酒家/扬州饭店/豫帮/梁园致美楼/厚德福酒楼/川帮/洁而精川菜馆/锦江饭店/蜀映川菜馆/绿野饭店/梅龙镇酒家/四川饭店/闽帮/金门大酒店/闽江饭店/杭帮/知味观杭菜酒家/西湖饭店/潮帮/大华潮州菜馆/湘帮/岳阳楼/回帮/洪长兴羊肉馆/杨同兴清真牛肉馆/清真回风楼/南来顺羊肉馆/清真饭店/素菜帮/春风松月楼素菜馆/功德林蔬食处/玉佛寺素斋/觉林蔬食处/菜饭帮/美味斋菜饭店/味芳菜饭店/绍酒/王宝和酒店/王裕和酒店

上海各式西菜名馆

英式/礼查饭店/汇中饭店/大华饭店/复兴西菜馆/美式/沙利文食品号/吉美饭店/法式/密采里饭店/红房子西菜馆/德式/德大西菜社/德国来喜饭店/意式/菲亚克厨房/天鹅阁西菜社/俄式/康司坦丁瑞勃里俄菜馆/东哈尔滨俄菜馆/宝大饭店/中式/一品香番菜馆/晋隆西菜社/新利查西菜馆/蕃茜饭店/日式/六三亭/松酒家/东京厅菜馆/印度风味/印度咖喱饭店

上海各式点心名店

中式/五芳斋点心店/真如羊肉馆/森义兴面店/沈大成点心店/德兴面馆/南翔馒头店/乔家栅/老公兴粥粥店/罗春阁生煎馒头店/鲜得来排骨年糕店/东方羊肉店/福祿寿点心店/四如春点心店/小常州排骨年糕店/大壶春点心店/吴苑饼家/乔家栅饭府/美新点心店/小绍兴鸡粥店/王家沙酒家/四新食苑/沧浪亭点心店/西式/老大昌/上海食品厂/凯司令西餐咖啡馆/光明咖啡馆/上海咖啡馆/上海哈尔滨食品厂/喜来临西菜馆/东海咖啡馆

上海辞书出版社

上海老菜馆

SHANGHAI
LAOCAIGUAN

周三金◎著



上海辞书出版社

图书在版编目(CIP)数据

上海老菜馆/周三金著. —上海:上海辞书出版社,2008. 12

ISBN 978 - 7 - 5326 - 2579 - 6

I. 上... II. 周... III. 餐厅—简介—上海市 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 148283 号

责任编辑 刘大立 冯 一
特约编审 任余白
整体设计 何香生
摄 影 何香生 余永澄

上海老菜馆

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海辞书出版社
(上海陕西北路 457 号 邮政编码 200040)
电话: 021—62472088

www.ewen.cc www.cishu.com.cn

苏州望电印刷有限公司印刷

开本 787 × 1092 1/18 印张 18 插页 1 字数 443 000

2008 年 12 月第 1 版 2008 年 12 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5326 - 2579 - 6/F · 223

定价: 36.00 元

如发生印刷、装订质量问题,读者可向工厂调换

联系电话: 0512—65381858

前言

QIANYAN

十里洋场的老上海，是一个五方杂处、华洋咸集的移民城市。近百年来，上海由于工业和港口贸易发达，商业繁荣，成了世界著名的国际大都市。上海的饮食业也繁荣异常，堪称国内一雄，是全国饮食业最为集中、各地风味最齐全、烹调技术力量最雄厚的地区，菜馆林立，名厨云集，名菜荟萃，百味飘香，成为旧中国最大的美食中心。

上海最早只有本地一种菜，在饮食业中没有“帮别”之分。晚清和民国初期，随着上海工商业和港口贸易的繁荣发展，各地菜馆相继入沪，使上海饮食业逐渐形成了沪、徽、苏、锡、宁、杭、广、京、扬、豫、川、湘、闽、潮、回、素菜等各地风味聚于沪上的新格局。为了区别各地菜馆之间的不同特点和风味，所以用“帮”（行业用语）这个词来划分。在二十世纪三十年代成立的上海酒菜业同业公会内，也分别成立了“本帮”、“膳帮”、“苏帮”、“徽帮”、“广帮”、“京帮”、“川帮”等各种分会，分别管理各帮菜馆，因而形成了沪上饮食业中具有近二十种不同特点的各帮风味菜馆，并为广大顾客所熟悉和公认，一直沿续至今，已盛行百余年。

老上海虽然是一个畸形发展的城市，但是饮食业的发展与繁荣、市场活跃、各种风味应有尽有、能适应各地来客不同需要等经营之法，对当今上海餐饮业的发展也有借鉴作用。为了便于人们了解上海菜馆的发展状况和各帮风味菜馆形成和发展的不同特点，现根据上海辞书出版社关于编辑“上海掌故系列”的要求，编写了这本《上海老菜馆》。编入本书的一百二十八家菜馆点心店都是老上海各帮菜馆点心店中最有代表性的，其中多数是始于清嘉庆、道光、咸丰、同治、光绪、宣统年间和民国初期及二三十年代的老店名店，在上海社会各界深有影响，历来很受顾客欢迎。

本书较为详细地介绍了各店的历史沿革、企业经营之道和名菜名点特色形成与发展的过程，以及企业在社会上的重大影响。全书既有老上海饮食风貌、各帮菜馆发展的不同特点，又有大量名店与名菜的典故和传说以及名人名客的许多趣闻轶事，颇有情趣，还配有老上海一些菜馆点心店的旧店照。它是上海饮食文化发展中的一

份重要历史资料，可供饮食业、旅游业、饭店、宾馆人员和有关烹饪研究工作者研究参阅，也可供中外美食爱好者阅读与欣赏。

本书在编写过程中曾得到市区餐饮业有关单位的大力支持。特别是该书的责任编辑刘大立先生在编写过程中，曾积极策划，提出了不少好主意，并补充了不少有历史价值的资料，丰富了书稿的内容。此外，在该书编写过程中，周平、张淑明、周伟樑、张宏道等先生也参与了拍摄照片、查询资料等事宜。为此均表示衷心感谢。由于编者水平有限，书中难免有不妥之处，敬请批评指正。

周三金

2008年6月30日

目录 MULU

前言

老上海饮食风貌

小吃摊担举目皆是 八方乡食里弄飘香	2
各地菜馆云集沪上 南北大菜应时迭出	3
欧西餐馆东拥黄浦 番菜争奇两洋风味	5
各式点心琳琅满目 异种风味应有尽有	8

老上海各帮中菜名馆

本帮名馆	12
老人和馆(初名老人和馆,曾名老人和饭店)	14
上海老饭店(初名荣顺馆,曾名老荣顺馆、老饭店、上海饭店)	16
一家春酒楼(初名一家春菜馆,今名上海德兴馆)	19
德兴馆(今名上海德兴馆)	21
绿波廊酒楼(初名乐圃阁茶楼,曾名绿波廊餐厅)	24
和平饭店北楼(初名华懋饭店,曾名和平饭店)	27
同泰祥酒楼(初名同泰祥酒店[一作同福酒店],曾名同泰祥菜馆)	29
合兴酒菜馆(初名永兴酒菜馆,曾名东方红饭店、吴淞饭店、合兴酒楼)	31
徽帮名馆	33
大富贵酒楼(初名徽州丹凤楼)	34
逍遥酒楼(初名老聚兴菜馆,曾名火烧饭店、创新饭店)	36
宁帮名馆	38
鸿运楼(曾名鸿运楼酒家)	40
沪东状元楼(初名德记沪东状元楼,曾名沪东饭店)	42
沪西状元楼	43
甬江状元楼(曾名宁波饭店)	44

广帮名馆	46
杏花楼(初名生昌咖啡馆, 曾名生昌号番菜馆、探花楼)	47
冠生园食品有限公司(初名陶陶居, 曾名小雅园、冠生园、冠生园食品店、上海食品商店、冠生园公司、上海冠生园食品公司[黄浦])	52
东亚饭店(初名东亚又一楼, 曾名朝阳饭店, 今名[西安]东亚饭店、[上海]东亚饭店)	55
美心酒家(初名美心酒楼, 今名上海美心酒家)	57
新雅粤菜馆(初名新雅茶室[一作新雅茶店、新雅商店], 曾名红旗饭店、广州饭店)	59
大三元酒家	65
新亚大酒店	67
大同酒家(曾名大同烤鸭酒家、富丽华酒家)	69
南国酒家(曾名建国酒家)	71
珠江酒家(初名维多利亚食品公司, 曾名维多利酒家)	73

锡帮名馆	75
同治老正兴馆(初名正兴馆, 曾名老正兴馆、真正老正兴馆)	76
源记老正兴馆(初名正兴馆, 曾名真老正兴馆)	79
老正兴菜馆(初名正源馆, 曾名老正兴馆、东号老正兴馆、向群饭店)	81
聚商老正兴馆(初名聚商馆)	84
大西洋老正兴馆(初名大西洋西菜社, 今名[北京]老正兴饭店)	85
大上海老正兴馆(曾名[安庆]新兴餐厅、[安庆]红房子大酒店, 今名[安庆]梅香园红房子大酒店)	87

苏帮名馆	89
大鸿运酒楼(初名大鸿运股份有限公司, 曾名红云饭店、上海丽晶娱乐总汇、大鸿运酒家)	91
大加利酒楼(初名大加利餐社, 曾名上海市饮食服务技术学校)	93
南京饭店(初名南京酒楼, 曾名上海市总工会干部招待所)	95
老松顺饭店(初名老松顺点心店, 曾名老松顺菜馆)	97
人民饭店(初名北号五味斋, 曾名五味斋菜社)	98
荣华楼菜馆(初名荣华酒家)	101

京帮名馆	104
会宾楼京菜馆(曾名会宾楼菜馆)	106
悦宾楼菜馆(曾名[兰州]庆阳路菜馆、[兰州]兰州餐厅, 今名[兰州]悦宾楼京菜馆)	108
复盛居(曾名复盛居津菜馆)	110
国际饭店(初名国际大饭店)	112
燕云楼(初名味雅酒楼, 曾名南华酒家股份有限公司、南华酒家、南华燕云楼、北京饭店)	114
北京饭店(初名百老汇菜馆, 曾名百老汇中西饭店、天福楼)	117
凯福饭店	119

扬帮名馆	121
老半斋酒楼(初名半斋总会, 曾名半斋菜馆)	122
上海大厦(初名百老汇大厦)	125
绿杨邨酒家(初名绿杨邨菜社, 曾名伟民饭店)	127
扬州饭店(初名莫有财厨房)	130
豫帮名馆	134
梁园致美楼(初名梁园豫菜馆, 曾名[南京]大梁饮食店、[南京]梁园饮食店、梁园水饺店)	135
厚德福酒楼	137
川帮名馆	138
洁而精川菜馆(初名洁而精川菜茶室)	140
锦江饭店(初名锦江小餐, 曾名锦江川菜馆、锦江茶室、丽都饭店)	142
蜀腴川菜馆	145
绿野饭店(初名绿野新邨, 曾名绿野咖啡馆、绿野食府、创新饭店、倡新饭店、川扬饭店)	147
梅龙镇酒家(曾名立群饭店)	148
四川饭店(初名四川波赛饭店, 曾名荣乐园川菜馆)	151
闽帮名馆	153
金门大酒店(曾名华侨饭店)	154
闽江饭店(初名林依朋厨房, 曾名上海闽江大酒店有限公司)	156
杭帮名馆	158
知味观杭菜酒家(初名知味观杭菜馆, 曾名知味观酒家、上海海上明珠酒楼)	159
西湖饭店(初名孟尝君食府)	162
潮帮名馆	164
大华潮州菜馆(初名大华酒家, 今名香满楼酒家)	165
湘帮名馆	167
岳阳楼(初名九如食品公司, 曾名九如酒家、金华湘菜社[一作金华酒家]、京华湘菜社、湖南饭店)	168
回帮名馆	170
洪长兴羊肉馆(初名马家班伙房)	171
杨同兴清真牛肉馆(今名杨同兴东来顺饭庄)	173
清真回风楼(初名青梅居)	175
南来顺羊肉馆	177

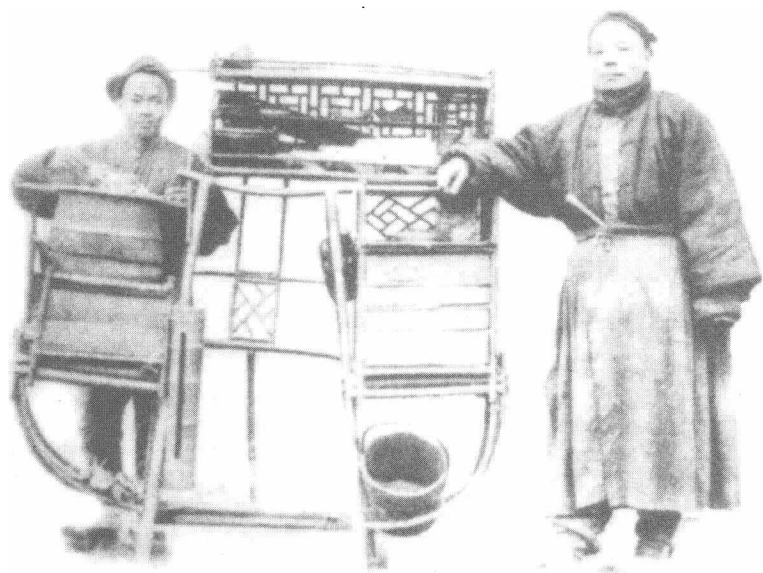
清真饭店(初名国营上海清真食堂, 曾名回族饭店)	179
素菜帮名馆	181
春风松月楼素菜馆	182
功德林蔬食处(今名功德林素菜馆)	185
玉佛寺素斋	189
觉林蔬食处	191
菜饭帮名馆	193
美味斋菜饭店(初名美味斋, 曾名美味斋酒家、上海渔人码头海鲜酒家, 今名老半斋酒楼)	194
味芳菜饭店	196
绍酒名馆	197
王宝和酒店(初名宝裕酒店, 曾名上海酒店, 今名王宝和酒家、王宝和大酒店)	198
王裕和酒店(曾名新建酒店)	202
老上海各式西菜名馆	
英式西菜名馆	204
礼查饭店(初名阿斯脱饭店, 今名浦江饭店)	205
汇中饭店(初名中央饭店, 今名和平饭店南楼)	207
大华饭店	209
复兴西菜馆(曾名复兴饭店、上海西菜馆)	211
美式西菜名馆	213
沙利文食品号(初名沙利文糖果厂, 曾名沙利文糖果行)	214
吉美饭店(曾名奇姆斯西菜店, 今名[香港]占美餐室)	217
法式西菜名馆	219
密采里饭店(初名同茂棧)	220
红房子西菜馆(初名喜路迈西菜馆, 曾名喜乐意西菜馆、红旗饭店)	222
德式西菜名馆	226
德大西菜社(初名德大牛肉庄, 曾名德大公记伙食公司、德大饭店)	227
德国来喜饭店(曾名莱茜餐室、来喜饭店、西海饭店)	231
意式西菜名馆	233

菲亚克厨房(初名派克饭店, 曾名“家”西菜馆)	234
天鹅阁西菜社(曾名天鹅阁美乃斯餐饮有限公司、油麻地茶餐厅)	236
俄式西菜名馆	239
康司坦丁璠勃里俄菜馆	240
东华哈尔滨俄菜馆(曾名东华饭店、南华饭店、南华酒家)	241
宝大饭店(初名宝大俄菜馆, 曾名宝大西菜社)	242
中式西菜名馆	243
一品香番菜馆(曾名一品香中西旅社附设西菜馆、一品香大旅社、上海市农业委员会招待所、一品香旅社, 今名一品香饭店)	244
晋隆西菜社(曾名晋隆饭店、和平小吃部、荣华楼菜馆)	247
新利查西菜馆(初名新利查番菜馆, 曾名新利查西菜社)	249
蕾茜饭店(曾名乔家栅点心店、蕾茜西菜社)	251
日式菜名馆	252
六三亭	253
松迺家	255
东京厅菜馆	256
印度风味菜名馆	257
印度咖喱饭店	258
老上海各式点心名店	
中式点心名店	260
五芳斋点心店(初名姑苏五芳斋, 曾名红芳点心店)	261
真如羊肉馆(初名王阿桂羊肉馆)	264
森义兴面店(曾名五洲面店)	266
沈大成点心店(初名沈大成粥店, 曾名沈大成糕团店、沈大成糕团点心店、上海点心店)	268
德兴面馆(初名德源馆, 曾名德兴馆)	270
南翔馒头店(初名长兴楼)	272
乔家栅(初名永茂昌点心店, 今名上海乔家栅)	274
老公兴鸡粥店	276
萝春阁生煎馒头店(初名四合村饼馒摊, 今名德兴面馆山西路店)	277
鲜得来排骨年糕店(初名鲜得来, 曾名鲜德来面食店、云南南路合作食堂第三分销处鲜德来门市部、淮东合作食堂鲜得来门市部、人防餐厅, 今名鲜得来大酒店)	279

东方羊肉店(初名顺兴羊肉店,曾名德兴面馆分部,今名德兴面馆[浦东店])	281
福祿寿点心店	282
四如春点心店	284
小常州排骨年糕店(初名小常州,曾名曙光饮食店、曙光饭店、德大西菜社分店,今名德大西菜社[四川中路店])	285
大壶春点心店(初名大壶春馒头店,曾名大壶春生煎馒头店)	287
吴苑饼家(初名吴苑食品店)	288
乔家栅食府(初名永茂昌点心店,曾名乔家栅)	289
美新点心店(初名美新汤团店)	291
小绍兴鸡粥店(初名小绍兴鸡粥摊,曾名云南南路合作食堂第二分销处、小绍兴鸡粥总店、小绍兴酒家,今名小绍兴大酒店)	293
王家沙酒家(初名王家沙点心店)	296
四新食苑(初名新芳斋糕团店,曾名四多点心店、四新点心店)	298
沧浪亭点心店	299
西式点心名店	301
老大昌(初名巧克良,曾名老大昌洋行、老大昌行、井冈山食品厂、红卫食品厂、老大昌食品厂、老大昌酒楼,今名新老大昌)	302
上海食品厂(初名克莱夫特食品店)	304
凯司令西餐咖啡馆(初名凯司令西菜社,曾名凯歌食品店、凯歌西点工场、凯司令食品厂)	306
光明咖啡馆(曾名喜来临西菜馆)	308
上海咖啡馆(初名C.P.C咖啡厂,曾名上海咖啡厂门市部)	309
上海哈尔滨食品厂(初名福利面包公司,曾名哈尔滨面包厂、哈尔滨食品厂、工农兵食品厂)	310
喜来临西菜馆(初名起士林咖啡店,曾名永红点心店、喜来临食品厂、喜来临娱乐总会)	312
东海咖啡馆(初名马尔斯咖啡馆,曾名东海饭店)	315

LAOSHANGHAI
YINSHIFENGMAO

老上海 饮食风貌



上海是中国最大的工业城市和世界贸易大港之一，近百年来一直以繁华著称于世。老上海的饮食业也是首屈一指、出类拔萃的，菜馆林立，“中菜按帮列系，西菜以式为籍”（徐正才《锅台漫笔》），其帮式风味之广、菜肴品种之多、烹调技艺之精，时均冠于全国，堪称“吃的世界”。

小吃摊担举目皆是 八方乡食里弄飘香

“上海的风味小吃，可谓集全国之大成”（徐正才《锅台漫笔》）。南宋文献中即有关于上海小吃的记载，明初上海成为“东南名邑”，小吃的制作渐趋精美，而清代随着上海商业日益发展，各类小吃更为丰富。1843年（清道光二十三年）上海开埠后，各地商贾纷至沓来，随着钱庄、银行、交易所、商行、洋行、客栈、旅馆的兴起，老上海的饮食业也相应地繁荣起来，各种小吃、点心摊担发展尤快。上海小吃吸取了各地风味小吃的精华，并形成了自己的特色。上海小吃的特点是：品种繁多，兼具南北风味；选料严谨，制作精细；应节适令，因时更变；供应方便灵活。当时各地来沪谋生者众多，一时找不到固定职业的，就摆个小饭摊，于是老上海的弄堂口就成了小饭摊的聚集地。由于当时饭店数量有限，许多流动职业者，如海关低级职员、洋行跑街、交易所职员、小商贩等，一日三餐不能定时，他们便成为这些小饭摊的常客；那些居住在弄堂里的居民，也经常在小饭摊上就餐。人们除一日三餐之外，还需要吃些点心，这也就为经营“小馄饨”、“汤团”之类的点心摊担增加了生意。到二十世纪四十年代末，全市已有几万个小吃摊担。

小吃摊担经营的饭菜和点心，价格经济实惠而且食用方便快捷，品种则应有尽有、各具特色。八仙桥菜场（今八仙桥副食品商场）四周的食摊一般经营早点，以粢饭、豆浆、汤面、炒面、豆沙大包、鲜肉大包、生煎馒头、烧卖、粽子、糕团、大饼油条、咖喱牛肉汤及羊肉粥等大众化点心闻名沪上；中央商场（今南京东路、四川中路、九江路、江西中路间）四周，银行、交易所及其他事务机关较为集中，而广东路满庭芳（今广东路、山东中路、延安东路、福建中路间）一带，则商行、客栈较为集中，这些地方的食摊大多经营便宜饭菜，如四喜肉、酱汁排骨、炒肉豆腐、炒鱼粉皮、肉丝豆腐羹、肠汤线粉等，价廉物美，通常吃一顿饭，两只热炒加上一饭一汤，只需铜板一百五十文，客饭、盖浇饭就更便宜了；浙江路东新桥（今广东路至金陵东路间的浙江中路、浙江南路两侧及附近）一带的食摊，都以经营猪油菜饭、五香排骨、红烧猪爪、酱蛋、百叶面筋汤为主；北海路汕头路一带的食摊，以经营清真饭菜和点心著称，每逢寒冬，这里便经营涮羊肉，一个个食摊上放着不少“共和锅”，供回、汉顾客品尝；汉口路123弄（中南大楼对面大弄堂）内的食摊，以经营排骨年糕、猪油菜饭、面条及馄饨为多；大世界游乐场（今大世界游乐中心）后面八里桥路（今云南南路）一带的食摊，则以经营宵夜点心为特色，供应有白斩鸡、鸡粥、汤面等。

此外，还有大批流动的小吃点心担贩，不分昼夜、走街穿巷地叫卖着。1910年（清

宣统二年)出版的《图画日报》对老上海街头弄口的馄饨担就有过生动的描述:

大梆馄饨卜卜敲,马头担子肩上挑。一文一只价不贵,肉馅新鲜滋味高。

馄饨皮子最要薄,赢得绉纱馄饨名蹊跷。若使绉纱真好裹馄饨,缎子宁绸好做团子来。(《营业写真·卖馄饨》)

尤其是每到炎夏的夜晚,到处都可听到“桂花赤豆汤”、“白糖莲心粥”、“玫瑰白糖伦教糕”、“五香茶叶蛋”、“虾肉馄饨面”……的叫卖声,南腔北调,此起彼伏,掺和着梆子声,响彻、回荡在弄堂深处。人们消暑乘凉至深夜入睡,吃下一碗赤豆汤或莲心粥,感到格外惬意。鲁迅先生曾深有感触地写道:

……闸北一带弄堂内外叫卖零食的声音,假使当时记录了下来,从早到夜,恐怕总可以有二三十样……一听到就有馋涎欲滴之慨……《弄堂生意古今谈》)

1936年出版的《食品大观》赞道:上海摊担小吃“价廉而实惠,别有风味。‘虽小道,必有可观焉的’,小吃摊担在上海吃的部分上,倒也占重要的地位”。这些摊担不仅经久不衰,有的还发展成为赫赫有名的风味菜馆,像后来的“同治老正兴馆”、“美味斋”、“小绍兴鸡粥店”等,都是由当年的弄堂小吃摊逐渐发展而来的。

各地菜馆云集沪上 南北大菜应时迭出

据史书记载,早在宋末元初时上海就有酒菜馆出现,当时菜馆和酒店统称“酒馆”。上海开埠后,在大批小吃摊担兴起的同时,各类菜馆也如同雨后春笋,纷纷在上海滩面世。台湾美食家唐鲁孙在《吃在上海》一文中写道:

上海自从通商开埠,各地商贾云集,华洋杂处,豪门巨室,有的是钞票,但求一恣口腹之嗜,花多少钱是都不在乎的,于是全国各省珍馐美味在上海一地集其大成。真是有美皆备,只要您肯花钱,可以说想吃什么就有什么。

开埠前,上海的菜馆并不太多,而且大多都是本地人开设的中小菜馆。但到1880年(清光绪六年)时,沪上已有本地菜馆近二百家,名馆先有“人和馆”、“泰和馆”、“鸿运楼”,后有“荣顺馆”、“一家春”、“德兴馆”,主要经营“干切咸肉”、“炒肉丝”、“炖腌鲜”、“红烧鱼”、“三鲜汤”等。后来,随着商市的进一步繁荣、人口的迅速增长,各地饮食业经营者也竞相来沪开设菜馆。到1905年时,除了本地菜馆外,沪上已有徽、宁、广、锡、苏、京、扬、豫等多种地方风味的菜馆。

最先进入上海的地方风味菜是安徽菜。安徽菜馆既经营菜肴,也兼营汤面,拿手菜是“炒鳝背”、“炒虾腰”、“走油拆炖”、“煨海参”等;两只特色菜“馄饨鸭”和“大血汤”,烧得尤其道地,曾闻名于沪上。上海早先的著名徽帮菜馆有“老醉白园”、“中华楼”、“大酺楼”、“七星楼”、“鼎新楼”、“大中大”、“其萃楼”、“大中国”和“徽州丹凤楼”等。

苏州、无锡菜馆的出现为老上海饮食史写下了浓墨重彩的一笔。苏锡菜向以“船菜”著称,“比较精细,只是甜味稍重”(唐鲁孙《吃在上海》)。由于它口味与上海本地菜相

仿，加上苏州人和无锡人在沪居多，因而格外受欢迎，发展极快，不到几年就名列前茅。如创设于1862年（清同治元年）的无锡菜馆“正兴馆”，以“咸肉豆腐”、“炒肉百叶”、“炒鱼粉皮”、“肠汤线粉”和各色河鲜而名噪沪上。二十世纪二十年代出版的《老上海》称：

饭店之佳者，首推……“正兴馆”，价廉物美，名副其实，炒圈子（即红烧肠脏）一味，尤为著名之菜。

由于“正兴馆”名闻全市，因而上海的许多无锡菜馆也纷纷仿效，都挂上了“正兴馆”的牌子，于是，正宗的“正兴馆”便改名为“同治老正兴馆”，以示区别。后来，在激烈的竞争中，上海滩又先后出现了“上海老正兴”、“大上海老正兴”、“金城老正兴”和“无锡老正兴”等一百二十多家“老正兴”。然而这家“同治老正兴”却一直独占鳌头，被誉为“饭店之王”。民国时期，“大鸿运”、“大加利”、“东南鸿庆楼”、“老松顺”等一大批苏州菜馆也相继开业。到二十世纪三十年代初，苏锡菜馆已经占到上海菜馆的半数以上。

老上海较有名气的其他地方风味菜馆有：镇江、扬州风味的“老半斋”、“新半斋”、“绿杨邨”，广东风味的“杏花楼”、“新雅粤菜馆”、“大三元”、“美心酒家”、“新亚大酒店”、“京华酒家”、“红棉酒家”、“康乐酒家”、“翠乐居”，北京风味的“会元楼”、“会宾楼”、“同兴楼”、“益庆楼”、“新新楼”、“悦宾楼”、“国际大饭店”、“燕云楼”、“凯福饭店”，河南风味的“厚德福”、“梁园致美楼”，宁波风味的“甬江状元楼”、“老同华楼”，杭州风味的“知味观”，四川风味的“梅龙镇”、“聚兴园”、“小有天”等；还有“洪长兴”、“南来顺”等清真羊肉馆。《老上海》曾记载说：

沪上菜馆林立，山珍海味，极海内外之精华。兹就三十年来之变迁，分述如下：酒馆业初惟有徽州、宁波、苏州三种，后乃有天津、金陵、扬州、广东、镇江诸馆。至四川、福建馆，始于光复后盛行沪上。

从二十世纪二十年代至三十年代抗日战争爆发以前，是老上海各帮菜馆最繁荣的发展时期。当时除了本帮菜和苏锡菜发展较为稳定外，其他各帮菜相互竞争激烈，各显风光。1948年出版的《上海市大观》说：

上海地方有着各省各地的人，在吃的一方面，也具着各色各种的口味，所以饮食馆子也分着派别。各有各的特色，各有各的不同。

本帮菜，当地风光，历史最长。川帮菜早期在上海曾执食坛牛耳，那时徽帮菜、江浙菜已不为上海人所嗜，而川菜略带一点辛辣，很能使油脂满腹的人吃上两筷，所以风行了一时。但终究其辛辣味不大为下江人（指长江下游地区人）所习惯，而被善于经营的广东人之粤菜所取代。

抗日战争胜利以后，是老上海饮食业最繁华的时期。当时沪上海派川菜重新兴起，并为重庆归来的国民党军政要员、商贾所青睐，本帮菜、粤菜、扬州菜、苏锡菜等也都十分热门。到解放前夕，全市已有本、徽、宁、粤、锡、苏、京、扬、豫、川、闽、杭、潮、湘、清真、素菜、菜饭等十七种地方风味的菜馆。上海风味的“八宝鸡”、“八宝鸭”、“虾子大乌参”、“糟钵头”，扬州风味的“鸡火干丝”、“拆骨鱼头”、“肴肉”，北京风味

的“烤填鸭”、“醋椒鱼”、“扒熊掌”，杭州风味的“东坡肉”、“西湖醋鱼”，广东风味的“龙虎斗”、“香露鸡”、“蚝油牛肉”，四川风味的“干烧鲫鱼”、“樟茶鸭子”、“麻婆豆腐”，福建风味的“佛跳墙”、“七星鱼圆”，湖南风味的“东安子鸡”，无锡风味的“青鱼甩水”、“蟹黄油”，苏州风味的“松鼠桂鱼”、“母油船鸭”、“黄泥煨鸡”，河南风味的“熘鱼焙面”、“扒猴头”、“铁锅蛋”，潮州风味的“三丝鱼面”、“沙茶炒鸡丝”，清真风味的“涮羊肉”、“盐水鸭”、“炖牛尾”，以及素菜“罗汉全斋”、“五香烤麸”等各种美味佳肴，均云集于市。

许多知名人士，如宋庆龄、巴金、赵丹、白杨、韩兰根、周信芳、梅兰芳、丁是娥、尹桂芳等经常光顾沪上名菜馆。鲁迅先生在二十世纪二十年代和三十年代寓居沪上时，曾先后在“功德林素食处”、“新雅粤菜馆”、“梁园豫菜馆”、“东亚又一楼”、“知味观”、“杏花楼”、“小有天”、“别有天”等十几家菜馆小酌，或设宴招待中外贵宾。据《鲁迅日记》载，二十年代时，鲁迅在“功德林”招待过柳亚子、沈尹默等文化名人；三十年代，他还先后在“知味观”、“梁园豫菜馆”招待过冯雪峰、陈望道、胡风等文化名人及许多日本友人。解放前夕，国民党政府代总统李宗仁也曾任在“新雅粤菜馆”设宴四十余桌，招待各方人士。

欧西餐馆东拥黄浦 番菜争奇两洋风味

西菜，旧称“番菜”、“大菜”，也叫“来路货”，通常是指英国、美国、法国、德国、意大利、俄国等欧美国家的菜肴，而在中国当然也包括中式西菜在内。中国的西菜出现于晚清时期，盛行于二十世纪三四十年代。

上海是中国西菜馆发展最早、开设最集中的城市之一，1843年（清道光二十三年）被列为通商口岸以后，洋商、外侨接踵而来，西菜也随之传入，这里逐渐出现了外国人所开的西菜馆（旧称“番菜馆”或“大菜馆”）。上海最早供应正宗西菜的可能是几家专门接待外国人住宿的客栈（旅社）附设餐厅，而最早的营业性西菜馆大概是开设在徐家汇今华山路虹桥路口的“亨白花园”。1860年（清咸丰十年）开设在美租界今外白渡桥北堍的“礼查饭店”，是沪上第一家英式西菜馆，约1875年（清光绪元年）开设在法租界天主堂街（今四川南路）的“密采里饭店”，则是沪上第一家法式西菜馆。早期的西菜馆主要是为洋商、外侨服务的，所经营的菜肴也比较简单，可以夸张地说，两块红烩牛肉加上两只小甘薯就算是一道西菜，中国人吃不出什么味道来，留给他们的印象是“非生即腥”，所以西菜最初难以在沪上推广。

后来随着西风东渐，西菜开始慢慢地影响、改变着上海市民的饮食习惯，“吃大菜”也渐渐地为一部分赶时髦、学洋派的中国人所热衷，成为一种不可或缺的时尚活动，1897年开设的“德大牛肉庄”，就是一家既为外侨也为中国人服务的德式西菜馆。清宣统年间前后，上海的西餐业日益繁荣兴旺，以致于当时许多报刊、书籍都纷纷介绍吃西菜的常识，使上海人对外国人的饮食规矩有所了解。1909年（清宣统元年）起商务印

书馆连续出版的《上海指南》，每一版都详细登载了上海各家西菜馆的名称和店堂所在地址。为了培训做西菜的中国厨师，1909年上海的美国基督教会还专门出版了一本《造洋饭书》（“洋饭”就是现在所谓的“西菜”），这是目前所知出版最早的一本中文西菜食谱（遯耀东《寒夜客来》）。同年朱文炳所撰《海上竹枝词》，更是细致入微地描述了吃西菜的过程以及不懂礼节、窘态百出的中国人形象：

海上风行请大餐，每人须要一洋宽。主人宴客殷勤甚，坐定先教点菜单。

主人独自坐中间，诸客还须列两班。近则为尊卑者远，大清会典可全删。

大菜先来一味汤，中间肴馔辨难详。补丁代饭休嫌少，吃过咖啡即散场。

纵饮休云力不胜，劝君且漫点香冰。白兰地本高粱味，红酒何妨代绍兴。

点菜还须各自书，今朝例菜问何如。免教搜索枯肠遍，不过猪排炸板鱼。

寿头最怕请西餐，箸换刀叉顶不欢。还可照人数衍过，要他点菜更为难。

到二十世纪初，沪上已有西菜馆约二十家。起先，上海西菜馆的繁盛地在虹口北四川路（今四川北路）一带和法租界霞飞路（今淮海中路）一带。以后，由于大多数外国洋行和贸易机构都集中在外滩及附近地区，所以大量西菜馆转而出现在那一带，如“汇中”、“沙利文”、“吉美”……几乎每条马路上都有一些西菜馆。三十年代，西菜风行上海滩，英、美、法、德、意、俄等式菜肴形成了“西菜六大派系”（胡克廷《“罗宋大马路”》），西菜馆成为不少市民请客、聚餐时经常光顾的好去处，“三十五元一客的大菜，居然也有定额，争先恐后预定额位”（《上海生活》1940年第1期）。到三十年代末，上海已有英、美、法、德、意、俄等各式西菜馆及日式菜馆近百家。

不过，“吃大菜”虽然时髦、洋派，但正宗的西洋佳肴美酒却总不太适合一般中国人的口味。这种中西口味上的差异引起了那些具有好奇心、对西菜产生浓厚兴趣而敢于尝试的中国商人的注意。于是，中国人所开的具有中国风味的西菜馆也陆续在上海出现。早期的中式西菜馆通常都称为“番菜馆”（“番”字含有“番邦”的意思，是自认为已开化民族对被认为未开化民族的贬称），“番菜”在这里经过中国厨师的精心改造，成了中式西菜——一种中西合璧的“改良型”西菜。约1880年（清光绪六年）开设在汉口路的“万年春番菜馆”为沪上第一家由中国人创办的营业性西菜馆（一说为约1882年开设在福州路的“海天春番菜馆”），1882年开设在福州路的“一品香番菜馆”为沪上第二家由中国人创办的营业性西菜馆。到二十世纪初，上海又先后出现了“一家春”、“一江春”、“一枝香”、“大观楼”等十多家中式西菜馆。其中，“一品香”以中国传统烹调技艺改进西菜制作方式，融中西烹调方法为一体，使西菜适应中国人的口味，因而成为沪上最有名气、最有档次的中式西菜馆。自清末到二十世纪三十年代，上海的“番菜馆”越开越多，从民国初期开始都改称为“西菜馆”或“西餐馆”。《上海市大观》说：

西餐馆，从前又称番菜馆，一名大菜馆。清末民初，有一江春、一枝香、一家春、益利、大观楼、一品香等十余家……现在陆续新设的，又有数十家，所卖的均是英美式的西餐……（也）有几家专卖俄国式的西餐。

欧美西菜和中式西菜，虽然菜的名称与经营方式都为西洋风格，但菜的风味却有不同。英、美、法、德、意、俄等式欧美西菜，以牛肉为主，蔬菜为辅，配以面包，制作