

摩登

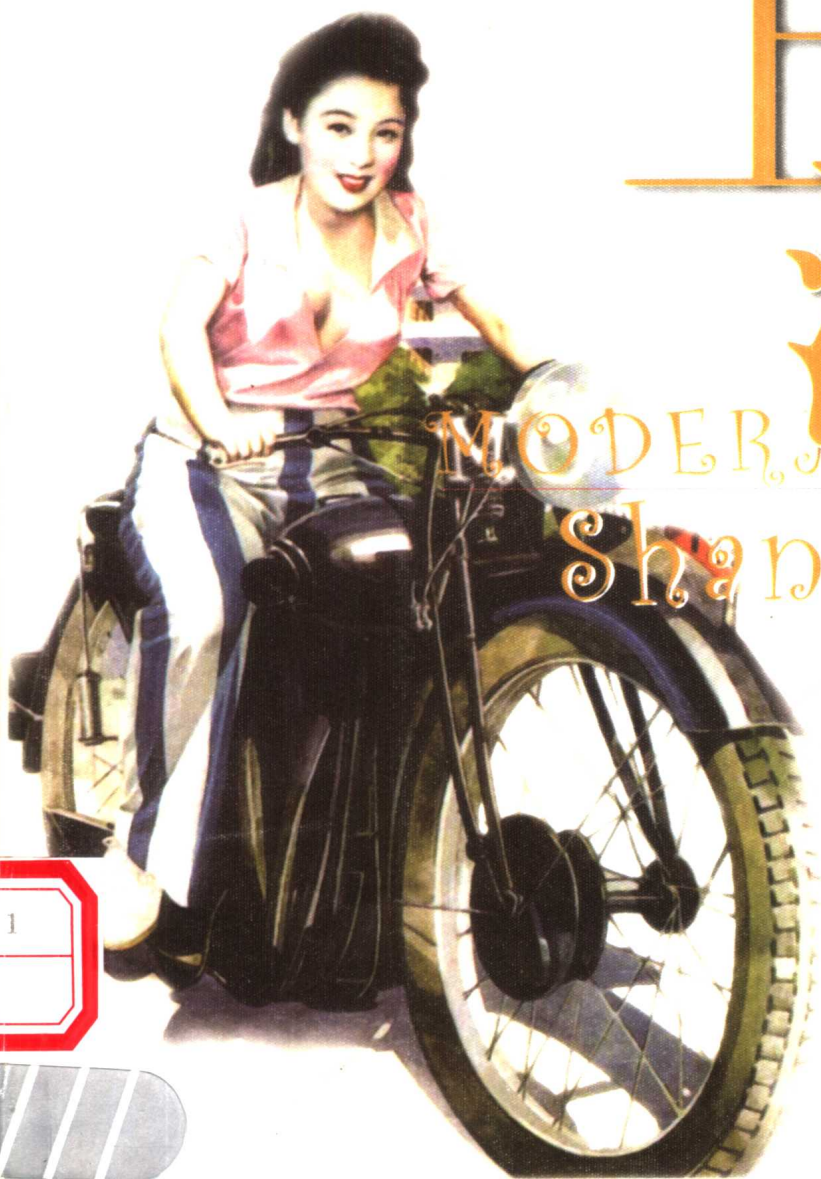
上海

MODERN

Shanghai

余之◎著

上海书店出版社



摩登上海

MODERN SHANGHAI

余之○著



上海书店出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

摩登上海/余之著. —上海: 上海书店出版社,
2003.8

ISBN 7-80678-121-8

I. 摩... II. 余... III. 上海市-地方史-史料
IV. K295.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 063203 号

责任编辑 完颜绍元

整体设计 诗雨工作室

技术编辑 张伟群

摩登上海

余之著

世纪出版集团 出版
上海书店出版社

(200001 上海福建中路193号)

上海世纪出版集团发行中心发行

www.ewen.cc www.shsd.com.cn

上海商务联西印刷厂印刷

开本 890×1240mm 1/32 印张 6.75 字数 242 千

2003 年 8 月第一版 2003 年 8 月第一次印刷

印数 0001-5000

ISBN 7-80678-121-8/K·24

定价 18.00 元

序

上海情愫

吴 正

记忆之外是什么？是历史，是传说，是想象。或者可以这样来打个比喻：假如我们的现实是生活在太阳系的某一颗星球之上的今天的话，记忆便是我们的银河系，我们的星空。记忆庞大、杂乱、无穷无尽，但毕竟还是有尽头。记忆之外，我们的想象力便起飞了，进入了可以任凭想象的自由遨游的宇宙空间。

其实，所谓“今天”，只是无数个历史脚印一路踏来的。上海滩的每一个已逝去的日子都曾被称作为“今天”。翻过日历上那一天又一天的前辈们，早已坐归尘，土归土。但历史仍在行进着，一天又一天的行进着，行进到了我们这一代，这一天。这便是“今天”的涵意。今天过去了，成了昨天，成了前天，成了遥远记忆里的一块印象模糊的斑点。

记忆对于人生来说太重要了。缺乏丰富记忆的人的历史是断裂的。记忆层面丰富，甚至想象力层面也丰富的人生，才是有幸的人生。因为他的生命时刻会被一种奇妙的色彩所浸润，特别是当他的想象力的触角，延伸到记忆之外的虚幻世界中去的时候，他会体会到一种飞越在时光隧道中的快感。

这种情形对于我们这一代来说：更甚。因为我们这一代的生命是从上一世纪的上半叶而来，经历了上一世纪下半叶众多的、惊心动魄的日子之后，又进入了新的世纪。因此可以这样说，我们这一代的记忆似乎特别漫长，特别丰富；黑白反差，高潮迭起。当然，还有一点：这就是我们共同生活在一个色彩强烈、内蕴丰厚的城市：上海。我们因她而多情，我们因她而迷恋。我们长长的记忆的跑道因她张开想象的翅膀，腾空远飞。

现在，摆在我案头的这本叫《摩登上海》的书稿，便是一座能为这种想象提供动力的小型燃料库。它的作者余之先生与我属同代人，又是好友，我们对上海的今天与昨天的感觉和触觉却十分相似。在书中，作者利用一幅幅断幕式的风情与场景，描绘出一个个已逝去的时代立体图像，旨在让读者的想象欲得到某种程度的满足。

作者在他的跋语中说，书中的某些场景与他有着明显的隔世感，另外有些则又能与他童年的记忆片断相切。这种感觉正是想象与记忆在互相网勾时的一种奇特而美妙的纠缠感。而他的另一段自述是：“生活在上海是幸福的，我一直生活在上海，所以我一直是幸福的。”有关这一点，我想说的是：余老兄，正因为你从未离开上海生活过，所以你永远也无法理解故乡——上海，在一个飘泊去了异乡的游子冥想之中的模样与滋味。而这，又正是我以及与我有着类似生活经历的人们的一种最刻骨铭心的人生体验！

2002年8月于香港



目录

CONTENTS

序/上海情愫 1

别饶风味尝西餐 2

西食洋相 4

番菜争推一品香 6

红房子吃烙蛤蜊 8



“考非”飘香 10

咖啡夜玫瑰 12

白俄咖啡馆 14

酒吧街 16



老上海剪辫子 18

西帽脱销 20

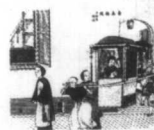


“服妖” 21

娇艳旗袍 22

“洋装瘪三” 24

抬轿子 26



行道迟迟“江北车” 28

宝马香车趁管弦 30

平沙辘辘东洋车 32

小车夫抗捐 34

噶叭噶叭 36

目录

CONTENTS



电车开进上海滩	38
兜风	40
黄包车斗电车	42
定点招客坐“差头”	44
抛岗司机	46
爱国“打的”	48
老牛墨海耕书田	51



市标上的沙船	52
黄浦江上的“野鸡渡”	54
“小房子”	56

地火天灯	58
“不准华人点灯”	60
“第一次亲密接触”	62
乌龙倒吸水自来	64
龙头走水	66
红绿灯下话前身	68



广告大王	70
沪上始有德律风	72
救火钟楼	74
仰观天象小东门	76





目录

CONTENTS



无边风景里白渡	78
两处斜桥	80
“打狗桥”的传说	82
“偷鸡桥”淘古	84
东洋街	86



上上下下的享受	88
奇寒中的上海	90
抢米风潮	92
白相人素描	94
四明风潮	96

市虎洋水鬼	98
舞女造反	100
安南巡捕撬照会	102
罗宋阿大	104
蓝头阿三	106



“外国牢监”	108
皇帝的新衣——橡皮票	110
“先生买张发财票”	112
贴票	114
乞丐王国	116



目 录

CONTENTS



- 杂说洋场广告 118
滑头拍卖 120
上海来了“曲辫子” 122
阿木林“背木梢” 124
海天胜景数张园 126
愚园似盆景 128
清明报赛到城关 130
禁止夜花园 132



- “上海闲话”报 134
男女不准同台演戏 136

- 戏馆街 138
广东帮闹“茶园” 140
老上海看电影 142
城隍庙的旧书摊 144
“飞龙岛” 146



- 时髦的游泳 148
报馆街 150
租报 152
苏州河赛舟 154
花丛“四大金刚” 156





目 录

CONTENTS



货腰小姐	158
“洋琴鬼”	160
丽娃舞女与丽娃河	162
旧上海舞厅俚语	164
《一侍女》在上海	166



一出咖啡店的戏	168
“法国风”沙龙	174
上海首次集体婚礼	176
老上海展览会	178
回力球肥了洋人	180
逸园跑狗	182

“康克令”小姐	184
狗罩	186
歹土面面观	188
抽签禁烟馆	190
“龙头水”	192



摇珠禁娼	194
东洋妓	196
西国青楼	198
恶名声“三点水”	200
舞厅“四大金刚”	202
跋 / 生活在上海	204

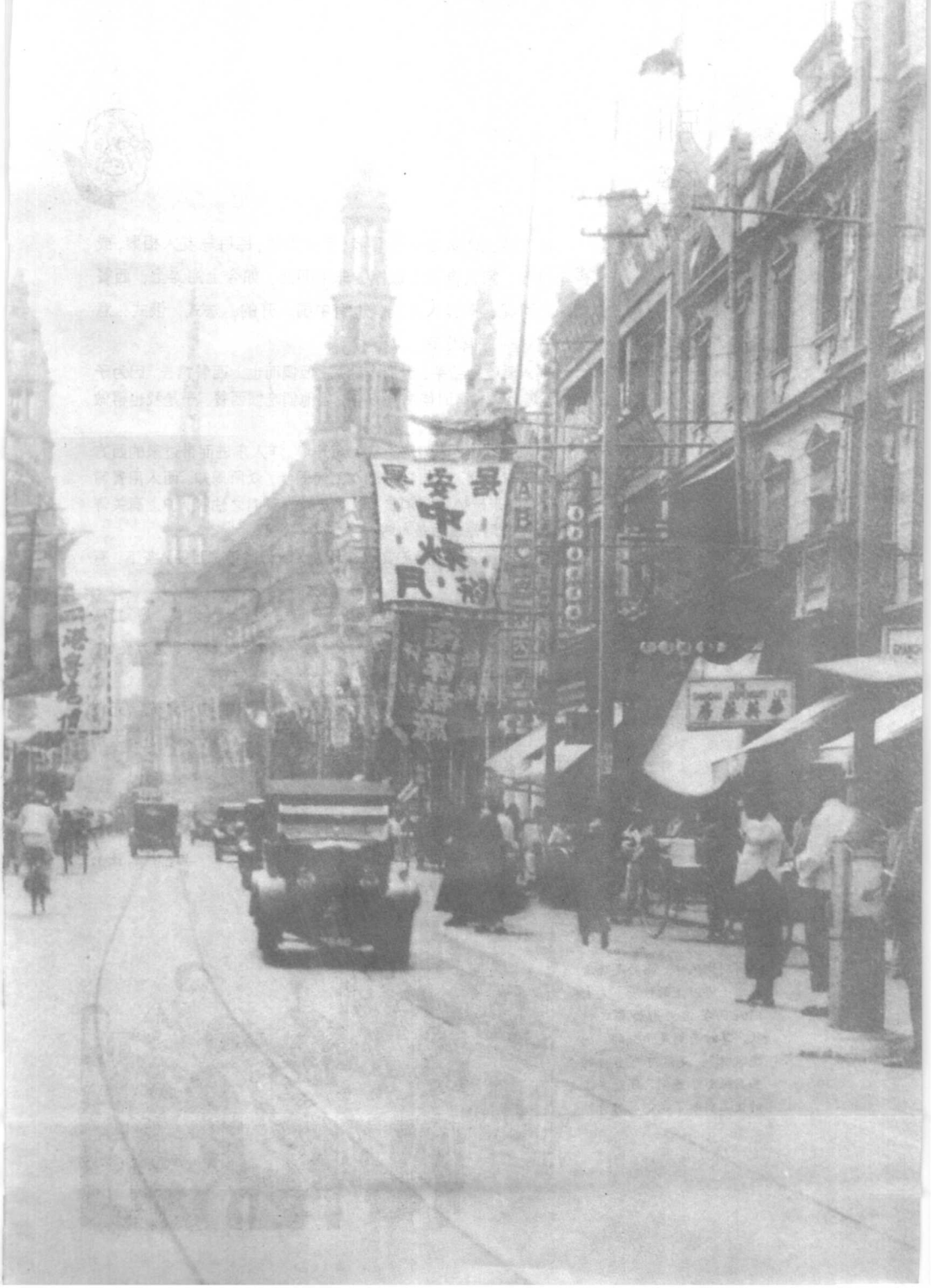




第...卷...第...期
民國...年...月...日
第...頁

本報地址：...
電話：...

本報代售處：...
廣告刊例：...



别饶风味尝西餐



目下的上海人爱吃西餐者，不在少数。每每与友人相聚，或逢年过节，家人合欢上饭馆，非中即西。如今上海滩上，西餐馆随处可见。有洋人开的，也有中国人开的。法式，俄式，意大利式……应有尽有。

本人爱吃甬帮菜、上海本地菜，但偶而也上西餐馆去，因为子女们爱吃西餐；有时候海外来客，因他们吃惯西餐，于是我也得做一“西餐陪客”。

上海早期的西餐，是随着上海开埠，洋人东进而带过来的西方饮食风味与习惯。它与咖啡进入上海同步。众所周知，西人用餐习惯，餐尾必来一杯咖啡消食，以此法吸去餐肉之油腻。沪上有关洋人的西餐馆用餐之后备咖啡一项，多有记载。

南社社员、杭州居沪文人徐珂在《清稗类钞·西餐》条下，有如此记载：

国人食西式之饭，一曰西餐，一曰番菜，一曰大菜。席间刀、叉、瓢三事，不设箸。光绪朝，都会已有之。至宣统时，尤为盛行。我国之设肆西餐始于福州路之一品香……

如说“光绪朝，都会已有之”，那最早只能追溯到光绪元年（1875）。那时候，都会（如上海）有西餐馆也只有洋人所开。王锡麒在其《北行日记》（写于1879年）中有这样的记载：

►《别饶风味》画的是晚清时期上海滩上的仕女、太太们在西餐馆里用西餐之情景，其神态倒是十分的“别饶风味”：是这叮叮当当的餐具吸引了她们，还是桌上的饮品引起了她们的好奇？



乘马车游徐家汇，在黄浦之东，洋楼数十间，花木缤纷，铺设精洁，外国酒馆也。有洋妇二在彼宴聚，园丁不令入，云来馆饮外国酒者，始含笑谢。入屋，洋酒数十种，菜蔬十余味，别有风致。

看来，王锡麒是中国人在中国土地上最早尝西餐者之一，感受“别有风致”，也就是说与中餐之味大有别了。

西餐引起国人好奇，于是一些中国商人也开始办起了西餐馆。据史料记载：在上海最早开办西餐馆的，如徐珂记载的“一品香”外，还有“海天春”番菜馆，两家均于1882年前后开办。记于1888年9月30日的《钏月馆日记》写道：

赴海天春吃大餐饭，粤人仿夷式而制此，亦尝所未尝。

中国人仿西人模式操作，其制作西餐水平也算到位，故有何氏作“尝所未尝”之感叹。

在上海滩上，开得较早的西餐馆除了“一品香”、“海天春”外，还有“密菜里”（今延安东路四川中路口）、“一家春”、“一枝香”、“杏林村”、“四海春”、“一字春”、“金谷春”、“品香春”、“玉楼春”等等。到了宣统元年（1909），类似的西餐馆已经有了18家。

这些西餐馆有些是中国人开的，有的却是外国人开的。外国人开的西餐馆，它取的名字也是十分的中国化，以吸引中国食客的興趣。

餐馆凡有特色的，必有一定的市场，因为它适投食客喜新厌旧之习惯。中西结合，中外交流，使得上海人中爱吃西餐的人越来越多，到了二十世纪三十年代，西餐更是风行于上海滩，出现了许多家不但闻名沪上，而且闻名海外的西餐馆，如著名的“红房子”“上海西餐社”等，而遍布霞飞路一带的俄式西餐馆，更是许多上海人爱去的地方，所以不少上海人称霞飞路为“罗宋大街”。喝罗宋汤，吃西餐，品咖啡，成了他们生活的一部分。



▲ 图为民国初年的江南西餐馆。那时候的食客已经没有了长长的辫子，头上戴着礼帽，穿着长衫，墙上有壁灯，而桌子上却有时髦的烛台。

西 食 洋 相

现在的上海滩，西餐已经是大为流行了。各式各样的西餐馆、咖啡馆、酒吧，都是经营各式西餐的场所。可以毫不夸张地说，几乎世界上的美食均可在上海滩上找到它们的影子。不仅欧洲正统的饮食有，而且那些较为冷门的，什么墨西哥烤肉、印度飞饼……都有了它们的市场。习惯于吃各种地方风味菜的上海人（上海人本来就是从各个地方汇集而来的），也熟练地吃起了各种洋食。一方面是上海人出洋的多了；另一方面洋食进来的也多了，不仅观念相互接轨，口味也相互融通了。

但是在百年前的上海滩，随着西洋人的进来，也随之带来了洋食，如西菜，如咖啡等等。不但饮食风味与中国的传统不同，而且饮食工具也大相径庭。中国人吃饭时用的是筷子，洋人用的是刀、叉；食品不同；食具不同，随之就有了“洋相”。

比如吃西餐中的牛肉。传统的中国农民是不吃牛肉的，牛是农具，牛是农家的财产，吃牛肉是被视为“罪过”的。但西餐中牛肉是极为普遍的一道菜。自从西人入沪之后，在中国与洋人的餐馆里，牛肉也吃了起来，上海之地与外省有别，较为开放，食牛肉也较为普遍。为之很多传统的中国人极为反感。王韬在他的

◀一百多年前的上海西餐馆里，已经有了用餐时钢琴伴奏的情形。这与现在的餐厅中，有歌，有舞，有钢琴……的作法有异曲同工之妙。



《瀛壖杂志》中这样写道：

沪人素不戒食牛，无赖子遍地宰屠，莫之能禁。自西人来此，食牛者愈多，明目张胆，陈于市肆，不为异也。

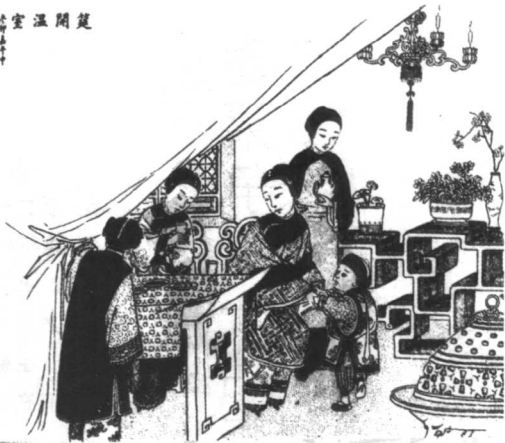
王韬称食牛者为“无赖子”，可见传统之中国人对食牛者的痛恨之极。

晚清沪俗小说中，我们时常能看到那些刚到上海滩的外乡人，进入上海的饭馆，见客人叫上一盆牛肉，于是大惊失色，先是推辞不吃，在客人再三礼邀下，硬着头皮吃了一块，随即恶心难忍，逃至门口，呕吐不已。此为西食洋相之一。

西人食牛肉，有七成熟的，八成熟的，自己选择。遇到同桌上有长辫子的中国人，一见这满带血丝的牛肉，于是便大惊失色，惊恐不已。

再如喝咖啡。晚清的商人们与西方的洋人接触，西人便接待他们喝咖啡。商人从未见过这黑乎乎的液体饮料是什么东西，于是误认为是烫的“咳嗽药水”，一喝直皱眉，因为这饮料是苦的。洋人让他们加糖，甜了，用羹匙调匀了喝，可商人一直将羹匙放在杯里，引起洋人窃窃私笑，洋人笑，商人也笑，洋人于是笑得更响。原来喝咖啡时，这羹匙调匀后是应放在杯子外面的盘子里的。

再如用刀、叉之类。中国人是用惯了筷子的，晚清时代的上海人是不会用刀、叉的，尤其是那些留着长辫子的商人，他们与洋人一起用西餐，不免要用刀、叉，这玩意儿不好使，力气用小了，这牛肉割不开；用力猛了，一不当心，手指便被割出血来。我们从晚清的小说中，能经常看到商人的此类洋相。



▲ 西人来到沪上，也带来了西方的饮食习惯，这就是西餐，最初称番菜。上海人爱时髦，于是街上也有人开起了西餐社。番菜经过中国厨师的改造，成了中国式的西餐。恰如老上海曹聚仁先生所说的“改良过的西餐”，其味也不错。

经过改造的西餐，许多沪上家庭主妇也会做，于是西餐也进入了上海的普通家庭。自然西餐是先进入那些有钱人的家庭的，他们才是赶时髦的先鋒族。

穿着旗袍吃西餐，拖着辫子喝咖啡——这成了晚清上海一幅别有风味的风俗图。

番菜争推一品香



“一品香”是上海滩上最早的西餐馆之一。它的建立距今已有一百二十余年的历史了。它与那些由洋人开的西餐馆不同的是，老板和经理都是中国人，而且名曰西餐，口味已经中国化了，因此不仅受到了中国人的欢迎，也受到了同样对中国菜有兴趣的洋人的欢迎。从它的建立开始，在上海滩上的名气一直很响，生意也很为红火。

它在老上海心目中的受欢迎程度，可以洋场竹枝词为证：

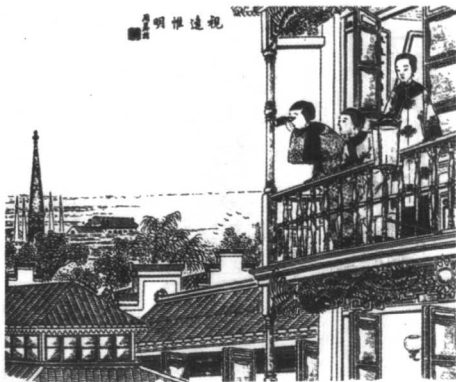
番菜争推一品香，
西洋风味赌先尝，
刀叉耀眼盆盘洁，
我爱香槟酒一觞。

据上海史料记载，一品香约创建于清光绪八年（1882），最早的一品香开在如今的福州路山东路的转弯角上，原先在这个角子上，有一座塔式的建筑，一品香西餐馆就设在这塔式建筑的楼上。上海滩上那些较为开放的一代文人凡宴请客人，一般的都喜欢在一品香的楼上，因为在那里可以一边饮酒一边观赏上海的景色。在当时，这座塔式建筑算是整个上海的一座突出的高楼了。

如清末山东巡抚孙宝瑄，他在戊戌变法那年（1898）曾在

► 晚清时期，这个像厂房一样的建筑，居然是当时上海滩上最为著名的一家西餐馆——这家名为“一品香”的西餐馆是西人的西餐进入上海之后，由华商自己开的，这里的西餐已经是经过了改造的西餐，具有中国的风味。这家西餐馆的地址是在今日的西藏路与汉口路交汇处，但从图片来看完全没有今日之车水马龙之状。





上海居住。他所写的《忘山庐日记》中曾多次提及他在上海西餐馆请人吃饭一事，对设在四马路上那座塔式楼上的一品香西餐馆怀有好感，“日中共饮一品香，下不闻车马声，望极远”，这说明，一品香所处的位置很高、很好，而且很安静，饮酒之时能“下不闻车马声”，如果你站在窗前，却能登高望远，向东可以看到黄浦江面的涛涛江水；向北可以望见吴淞江的船帆；再是沪上的西边与南边，则是城墙围绕、瓦房连片……上海的四周尽收眼底。据孙宝琮的日记记载，他还在一品香宴请过《天演论》的译者严复。

一品香的西餐因是由中国人所开，由中国的大厨师制作，实属“中西合璧”。因此有人说它好，也有人说它不好。这就是所谓的口味不同了。

如有的人说它不中不西，仅仅是“仿夷式而已，无甚足取”，说这种话的多为以下两种人：一种是“假洋鬼子”，自以为吃过了西餐，懂得了一点西餐之皮毛，冒充“老举”（行家之意）；另一种是传统之人，吃惯了中餐的，并不看重所谓的西餐，这种中不中、洋不洋的劳什子，他并不欣赏。

也有的备加赞赏。如曾做过广州布政使的姚觐元，他吃了一品香的大餐后很是欣赏，在《弓斋日记》中有这样的记载：“至一品香赴伯施大餐之约，团坐共饮，味甚佳，而值也不昂。”在姚大人看来，一品香的西餐简直是价廉物美了。

还有些近代的作家也很欣赏一品香的经中国人改造过的西餐。如著名作家曹聚仁先生，他也常去一品香用餐，他说：“一品香的大菜，乃是华人的大菜，等于中菜西吃，这才有了点菜吃，下得肚子，煎牛排就不会那么的血淋淋，望之生畏了。”

一品香从二十世纪二十年代起从福州路搬至西藏路，菜类基本上保持了原有的特色，并附设有旅社。我们可以从近代上海的历史照片上，看到它简陋的外貌。

▲ 站在一品香顶楼的廊坊上，可以清楚地看到黄浦江水波光闪闪；可以看到西方传教士开设的教堂；绿树依依，青砖白墙，是典型的江南小镇之味道。一百几十年前的上海就是这个模样。从图中仕女手中的望远镜可知，西方的先进器材那时已经进入了上海。

登高望远，把酒临风，真与今日高楼旋转餐厅有异曲同工之妙。



红房子吃烙蛤蜊



前几年，从美国归来几位从事报纸工作的老上海，他们都是五十年前离开大陆去美国定居的。到了上海，就像是久别母亲的孩子，兴奋了几几天，忙着找自己童年时代和青年时期熟悉的地方。吃饭的时候，点名要到解放前就出了名的“红房子”西餐馆去。而且要吃红房子的烙蛤蜊。

二十世纪七十年代，我也去吃过红房子的烙蛤蜊，给我的印象是：肉嫩、味美、葱花香，蛤蜊壳里飘着一层黄黄的油花，但吃上去并不感到腻，只是觉得小小的一只，价格略显得贵了一点。正是这一名菜，虽然贵点，人们还是趋之若鹜。这叫做“轧闹猛”。一只名菜就是这样名气越轧越响的。

我知道“红房子”的名字，还是在读小学的时候。1956年，我十岁。生日的时候，亲戚请我们一家在陕西路上的“红房子”吃了一顿西餐。那时候我才知道有了这么一家房子红红的餐馆。当时吃的什么全记不得了，印象中这个餐馆很好玩，除了屋顶是黑的颜色外，其余的全是红色的。

随着年龄的增长，才慢慢知道“红房子”原来不叫这个名字，而是叫什么“喜乐万”，是不是译音不得而知。听说，创办这家西餐馆的是一对意大利夫妇，经营的是法国大菜，而且是当时法租界上惟一的一家法式西餐馆。

► “红房子”，是一个许多上海人所熟悉的名字。我们曾无数次地从它的身边走过，我们也曾许多次在那里用餐过……然而，这一切，已经成了我们不太遥远的记忆中的事了。今天，我们再一次从它的身边走过，只有马路边的涂着石灰的梧桐树依旧；只有飘落在路边的黄色梧桐树叶依旧……再有，树上那恬噪的“知了”还在告诉人们，这里曾经有过一座叫“红房子”的西餐馆。

