第一图书网, tushu007.com

<<上海老菜馆>>

图书基本信息

书名：<<上海老菜馆>>

13位ISBN编号：9787532625796

10位ISBN编号：7532625796

出版时间：2008-12

出版时间：上海辞书出版社

作者：周三金

页数：316

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

十里洋场的老上海，是一个五方杂处、华洋成集的移民城市。
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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

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。

作者简介

周三金，1934年生。
1946年参加饮食业工作，曾任上海真老正兴馆厨师，黄浦区第二饮食公司经理兼党委书记，黄浦区人民政府财贸办公室副主任、财贸党委书记，“中国食经》编委、上海食文化研究会副会长兼秘书长等。
现为中国食文化研究会理事、上海食文化研究会顾问、上海烹饪协会常务理事。
长期从事烹饪历史与烹饪技术研究，著作有《随园食单和随息居饮食谱》注释本、《老正兴名菜谱》、《名菜小史》、《上海名店名菜》、《名菜精华》、《中国食经·食珍篇》、《中国历代御膳大观》等二十余册。
2005年荣获“中国食文化突出贡献专家”称号。

第一图书网, tushu007.com

<<上海老菜馆>>

书籍目录

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老上海各帮中菜名馆本帮名馆老人和馆(初名人和馆，曾名老人和饭店)上海老饭店(初名荣顺馆，曾名老荣顺馆、老饭店、上海饭店)一家春酒楼(初名一家春菜馆，今名上海德兴馆)德兴馆(今名上海德兴馆)绿波廊酒楼(初名乐圃阆茶楼，曾名绿波廊餐厅)和平饭店北楼(初名华懋饭店，曾名和平饭店)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)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)徽帮名馆大富贵酒楼(初名徽州丹凤楼)逍遥酒楼(初名老聚兴菜馆，曾名火烧饭店、创新饭店)宁帮名馆鸿运楼(曾名鸿运楼酒家)沪东状元楼(初名德记沪东状元楼，曾名沪东饭店)沪西状元楼甬江状元楼(曾名宁波饭店)广帮名馆杏花楼(初名生昌咖啡馆，曾名生昌号番菜馆、探花楼)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])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)美心酒家(初名美心酒楼，今名上海美心酒家)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)大三元酒家新亚大酒店大同酒家(曾名大同烤鸭酒家、富丽华酒家)南国酒家(曾名建国酒家)珠江酒家(初名维多利亚食品公司，曾名维多利酒家)锡帮名馆同治老正兴馆(初名正兴馆，曾名老正兴馆、真正老正兴馆)源记老正兴馆(初名正兴馆，曾名真老正兴馆)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)聚商老正兴馆初名聚商馆)大西洋老正兴馆(初名大西洋西菜社，今名[北京]老正兴饭庄)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)苏帮名馆大鸿运酒楼(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)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)南京饭店(初名南京酒楼，曾名上海市总工会干部招待所)老松顺饭店(初名老松顺点心店，曾名老松顺菜馆)人民饭店(初名北号五味斋，曾名五味斋菜社)荣华楼菜馆(初名荣华酒家)京帮名馆会宾楼京菜馆(曾名会宾楼菜馆)悦宾楼菜馆(曾名[兰州]庆阳路菜馆、[兰州]兰州餐厅，今名[兰州1悦宾楼京菜馆)复盛居(曾名复盛居津菜馆)国际饭店(初名国际大饭店)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)北京饭店(初名百老汇菜馆，曾名百老汇中西饭店、天福楼)凯福饭店扬帮名馆老半斋酒楼(初名半斋总会，曾名半斋菜馆)上海大厦(初名百老汇大厦)绿杨邨酒家(初名绿杨邨菜社，曾名伟民饭店)扬州饭店(初名莫有财厨房)豫帮名馆梁园致美楼(初名梁园豫菜馆，曾名I南京]大梁饮食店、[南京]梁园饮食店、梁园水饺店)厚德福酒楼川帮名馆洁而精川菜馆(初名洁而精川菜茶室)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)蜀腴川菜馆绿野饭店(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)梅龙镇酒家(曾名立群饭店)四川饭店(初名四川波赛饭店，曾名荣乐川菜馆)闽帮名馆金门大酒．店(曾名华侨饭店)闽江饭店(初名林依朋厨房，曾名上海闽江大酒店有限公司)l杭帮名馆知味观杭菜酒家(初名知味观杭菜馆，曾名知味观酒家、上海海上明珠酒楼)西湖饭店(初名孟尝君食府)潮帮名馆大华潮州菜馆(初名大华酒家，今名香满楼酒家)湘帮名馆岳阳楼(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)回帮名馆洪长兴羊肉馆(初名马家班伙房)杨同兴清真牛肉馆(今名杨同兴东来顺饭庄)清真回风楼(初名青梅居)南来顺羊肉馆清真饭店(初名国营上海清真食堂，曾名回族饭店)素菜帮名馆春风松月楼素菜馆功德林蔬食处(今名功德林素菜馆)玉佛寺素斋觉林蔬食处菜饭帮名馆美味斋菜饭店(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)味芳菜饭店绍酒名馆王宝和酒店(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)王裕和酒店(曾名新建酒店)老上海各式西菜名馆英式西菜名馆礼查饭店(初名阿斯脱饭店，今名浦江饭店)汇中饭店(初名中央饭店，今名和平饭店南楼)大华饭店复兴西菜馆(曾名复兴饭店、上海西菜馆)美式西菜名馆沙得文食品号(初名沙利文糖果厂，曾名沙得文糖果行)吉美饭店(曾名奇姆斯西菜店，今名(香港)占美餐室)法式西菜名馆密采里饭店(初名同茂栈)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)德式西菜名馆德大西菜社(初名德大牛肉庄，曾名德大公记伙食公司、德大饭店)德国来喜饭店(曾名菜茜餐室、来喜饭店、西海饭店)意式西菜名馆菲亚克厨房(初名派克饭店，曾名“家”西菜馆)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)俄式西菜名馆康司坦丁瑙勃里俄菜馆东华哈尔滨俄菜馆(曾名东华饭

店、南华饭店、南华酒家)宝大饭店(初名宝大俄菜馆，曾名宝大西菜社)中式西菜名馆一品香番菜馆(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)晋隆西菜社(曾名晋隆饭店、和平小吃部、荣华楼菜馆)新得查西菜馆(初名新利查番菜馆，曾名新得查西菜社)蕾茜饭店(曾名乔家栅点心店、蕾茜西菜社)日式菜名馆六三亭松遁家东京厅菜馆印度风味菜名馆印度咖喱饭店老上海各式点心名店中式点心名店五芳斋点心店(初名姑苏五芳斋，曾名红芳点心店)真如羊肉馆(初名王阿桂羊肉馆)森义兴面店(曾名五洲面店)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)德兴面馆(初名德源馆，曾名德兴馆)南翔馒头店(初名长兴楼)乔家栅(初名永茂昌点心店，今名上海乔家栅)老公兴鸡粥店萝春阁生煎馒头店(初名四合村饼馒摊，今名德兴面馆山西路店)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)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])福禄寿点心店四如春点心店小常州排骨年糕店(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])大壶春点心店(初名大壶春馒头店，曾名大壶春生煎馒头店)吴苑饼家(初名吴苑食品店)乔家栅食府(初名永茂昌点心店，曾名乔家栅)美新点心店(初名美新汤团店)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)王家沙酒家(初名王家沙点心店)四新食苑(初名新芳斋糕团店，曾名四多点心店、四新点心店)沧浪亭点心店西式点心名店老大昌(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)上海食品厂(初名克莱夫特食品店)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)光明咖啡馆(曾名喜来临西菜馆)上海咖啡馆(初名C.P.C咖啡厂，曾名上海咖啡厂门市部)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)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)东海咖啡馆(初名马尔斯咖啡馆，曾名东海饭店)

章节摘录

聚商老正兴馆　　如今开设在沪郊古镇阖行的“聚商老正兴馆”，原先是老上海一家小有名气的锡帮莱馆，以经营大众饭菜和善制河鲜而出名。

聚商老正兴馆初名“聚商馆”，1916年由江苏无锡人朱清裕集资开设，店址在公共租界湖北路324号，靠近南京路（今南京东路）热闹地段，因顾客多为商人或掮客，故名。

朱清裕与好友、“真老正兴馆”老板范炳顺都是饭店学徒出身，他开设的这家锡帮饭店，主要经营各种大众化饭菜和河鲜菜肴，由名厨张来顺、范阿狗等掌勺。

该店主要名菜有“油爆虾”、“糖醋带鱼”、“清炒鳝糊”、“八宝辣酱”、“全家福”、“青鱼肚档”、“青鱼秃肺“、“汤卷”、“大鱼头粉皮”、“腌鲜”、“大白蹄菜心“、“走油蹄”等。

该店地处南京路、湖北路、浙江路f今浙江中路）口闹市中心，附近又有“一乐天茶楼”、“五云日舁茶楼”等，各行业的商人、掮客都集中在荣楼谈生意，每天饭市便涌到聚商馆就餐，因此从开业起生意一直较好。

二十世纪二十年代末、三十年代初，随着诸多”老正兴”的出名，“聚商馆”也因此逐渐闻名全市。

当时北京路（今北京东路）、浙江路、厦门路一带的钢铁行老板和义泰兴煤栈等煤炭行老板、都是这里的常客。

直到抗日战争胜利前夕，该店生意一直比较稳定。

以后，由于周围出现了一些设备较好的高级饭店，相互竞争激烈，而聚商馆属设备陈旧的老饭店，生意逐渐清淡。

1948年初，“东号老正兴馆”（今老正兴莱馆）老板夏顺庆和新股东祝宝泉等出资入股，聚商馆经整修改名为“聚商老正兴馆”，继续经营锡帮莱肴，直到解放。

解放后，“聚商老正兴馆”面向大众，以经营大众饭莱、客饭及和莱为主，同时兼营中档炒菜，一直维持到1956年公私合营。

1957年起，随着经济的繁荣，该店生意有所好转。

1958年为支援上海郊区的工业建设，“聚商老正兴馆”迁至闵行江川路277号营业。

1992年经过改建，该店营业面积达到1750平方米。

一楼西大门两侧为商场，北大门底层为餐厅，二楼包括“龙凤双喜”、“梅花”、“香兰”、“翠竹”、“秋菊”等五个餐厅，内设雅座，装潢考究，古色古香，舒适典雅；三楼是俄罗斯风格的多功能大餐厅，配有现代化高级音响设备系统和灯光设施，具有舞厅、卡拉OK和宴会大厅的功能，可同时接待一千四百位宾客就餐，是闵行一带集餐饮、娱乐于一体的名店。

编辑推荐

为了便于读者了解上海老菜馆的发展过程和各帮中菜、各式西菜和各类点心的不同特点，沪上烹饪史专家周三金先生编写了这本《上海老菜馆》。
收入本书的约一百三十家名馆老店，都是较有代表性的，在历史沿革、经营特点、菜点特色及趣闻软事、典故传说等方面均作了较为详尽的叙述，并选配了不少图片，与文字相映成趣。
《上海老菜馆》既是一部工具书，可供从事饮食业、旅游业、宾馆服务业工作的人员和烹饪史、上海史研究的专家参考，同时也是一册休闲书，可供广大美食爱好者阅读。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com