

咖喱鸡饭店



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

如今满大街都能看到“大盘鸡”，这是中式快餐的一种，今天我跟各位看官说一家与“大盘鸡”画风相近的饭店，在我这个年龄段，对半个世纪以来的上海金陵东路又比较熟悉的朋友，应该会有印象。

那是上世纪 80 年代末，金陵东路靠近浙江路处出现过一家印度咖喱鸡饭店，有点像后来的中式快餐店或海南鸡饭店，这种格局的小食肆，对应着市场经济启动之际的即时消费需求，也算小小的时尚。

咖喱似乎是印度人的专利，也是旧上海的味觉记忆。上世纪 30 年代，上海曾经有过一家印度咖喱饭店，开设在福州路天蟾舞台（今天蟾逸夫舞台）隔壁，以咖喱鸡饭和印度风味菜肴著称。

印度咖喱饭店的老板是印度人，开设时间约在 1930 年前后，具体店址在福州路 343-344 号（今 711 号），近云南路（今云南中路）。当时为上海租界当

局及洋行等外商企业服务的印度籍巡捕（俗称“红头阿三”），以及陆续来沪经商的印度人和马来亚（今马来西亚）人逐渐增多，一位印度商人开设了这家印度风味菜馆。1933 年出版的《上海工商业汇编·饮食品类》中，有“印度咖喱饭店”的记录。该店的顾客大多数是印度籍巡捕、经商者及其家属和一些马来侨民，也少不了好奇的上海人。

上世纪 30 年代末，公共租界的江西路（今江西中路）还出现了一家由印度人开设的久大饭店和印度人白丽娜等“白氏三姐妹”开设的印度饭店，还出现过由中国人开设的福致饭店和由马来亚人开设的咖喱饭店。这样一来，四马路印度咖喱饭店的压力就大了。不久这家店由中国人接手，除了咖喱鸡饭，还增加了一些中式西菜，福州路靠西藏中路这一带本是熙攘往来的销金窟，只要来

一点噱头，不愁没有尝鲜者。

1942 年 3 月 25 日的《政汇报》上刊登了一篇署名“洁”的文章，也写到了咖喱饭店馆，“这也是西菜馆中的一枝标新立异的菜馆，主力军便是咖喱鸡或咖喱牛肉拌饭，还有椰子粉、糖浆等，弄得甜咸兼备，爽辣俱全，确是有特殊风味的拌肴。这种菜馆在江西路有两家，现在因鸡贵，牛肉贵，椰子来源绝，道地的咖喱粉不易买，听说成本大增，加之顾客减少，所以营业亦大非昔比了”。

1949 年上海解放后，印度侨民纷纷回国，加之原材料紧缺，印度咖喱饭店就关门歇业了。

到了上世纪 80 年代末，金陵东路街道办三产，将原先服务于附近商店、学校的居民食堂改建为饭店，以印度咖啡鸡饭为特色，还有炸鸡排、烤鸡翅、土豆色拉、罗宋汤等，服务员多为以前的食堂工作人员，几个阿姨待人相当亲切。在它是

**异国情调
与海派风味是
很搭的。**

居民食堂时我经常去吃中饭，建立了最初的感情，转身为咖啡鸡饭店后也去吃过两次。他家的食材来自崇明农场饲养的鸡，出肉率高，皮下脂肪适中，鸡肉久煮不柴，骨头也是香的，调味用国产的油咖喱，香气饱满，汤汁丰盈，拌饭一流，回味香甜，异国情调与海派风味是很搭的。烤鸡翅是用酱油腌制后下锅炸至金黄色，外脆里嫩，也是很实惠的下酒小菜，与刚刚登陆上海的肯德基炸鸡翅可有一拼，生意好的时候门口就排起了长队。

因为价廉物美，我经常看到附近弄堂里的孩子拿着饭盒去买一份咖喱鸡，“阿姨，多加点咖喱汁。”大概算周末加菜，或者家里临时来了客人吧。

不过后来随着金陵东路商业网点调整，这家咖喱鸡饭店就销声匿迹了。📍