

Shen Jialu

沪滨的天津馆子



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

天津馆子登陆上海滩其实很早，在葛元熙《沪游杂记》里就有记载，“天津酒馆最知名，屋是洋楼饌最精。添酒增肴郎莫笑，但将盆碗击声声。”洋楼、珍馐、美女，那般声色，不火也难。

清光绪年间名声最显的津门馆子是庆兴楼：“天津馆子庆兴楼，共道烹调手段优。玉佩金貂常满座，红牙白雪听清讴。”清歌雅乐也来助兴了，一百年后饭店包房里K个歌又算啥？庆兴楼的特色菜是烧鸭、红烧鱼翅、红烧杂件、扒海参、虾子豆腐、熘黄菜、汤泡肚、米粉肉等。

后来大世界游乐场建成，对洋泾滨南岸这一带的商业繁荣作用很大，京剧演员来大世界演出，带动北方风味的兴盛，于是天津馆子扎堆开张，比如德盛居、福兴居、青梅居、同和居、复盛居等。

许多京菜馆一开始卖的也是天津菜，比如雅叙园。在《海上繁华梦》《九尾龟》等旧小说里，雅叙园就是主要人物活动的场景之一。四马路的同乐园、双合

园也有相当的名气。只不过天津与北京挨得太近，一直在京城的影子下讨生活，处处让着点，悠着点，久而久之，连开家饭馆也要看北京爷们的脸色。

鲁迅初到上海，曾在一家本帮馆子六合居吃过饭。六合居在大世界附近，实际上是地地道道的天津馆子，鲜肉锅贴、锅贴豆腐、大炉面、打卤面等价廉物美，很受市民阶层欢迎。

曹聚仁在《上海春秋》里也说，“广福民、正阳楼、东来顺实在还是天津馆子”。他当然也写到了复盛居。创设于上世纪三十年代的复盛居，地处福建中路九江路交汇处，门面很小的一家，在我读中学时还见过，设施简陋，线光昏暗，跟一般的面馆馄饨店差不多。

曹聚仁这样写道：“那儿几张四方台子，十来张长凳子，只有两把电风扇是‘现代’的，其

余都是祖老太爷那一代的家具。大家都是搭台镶边，挤成一堆。主要是小米绿豆稀粥，火烧，再来一盘红烧卤肉，加一小碟雪里蕻咸菜，这就行了。也有面式，也有炒菜，也有拼凉菜，那都是其次。到复盛居吃火烧去，就把几个孩子高兴透了；我们也在那儿吃过炒面、酸辣汤，也不错。至于整整齐齐要吃整桌的菜，那就该另请高明了。”

餐饮界老前辈周三金曾在一篇文章里写到，复盛居的五香卤肉、酱炒肉末、酸辣汤等很对盖叫天先生的胃口，他一进店门，就对伙计说：“老规矩。”不一会，伙计就端上五香卤肉、凉拌鸡丝和酸辣汤，再加几个火烧，保管他满意。有时他还借复盛居与京剧票友见面聊天。

余生也晚，没吃过复盛居，但淮海中路近襄阳路口的天津馆倒有幸染指。油淋子鸡、油爆双脆、糟熘鱼片、酱爆牛肉是他家的招牌菜，冬天则有北京烤鸭、涮羊肉应市。天津馆二楼供应酒菜，底楼只有一开

间店面，可摆三四张桌子，后来挖了一个防空洞当餐厅，接待能力有所增强。

师傅们从早到晚在临街的玻璃橱窗内操作，手势麻利地擀面包包包子。直到上世纪八十年代，他家的狗不理包子还是独一家，银丝卷、蒸饺和拉面也很受顾客欢迎，加上市口好，生意兴隆。我每次路过，总见到那里笼屉高叠，雾气蒸腾，人头攒动。

有一次在国泰电影院门口与一位老同学邂逅，毕业后各奔东西，久未联系，于是就急走几步走进天津馆，正巧不用等位，一人一碗酸辣汤，四只狗不理包子，两笼猪肉白菜馅蒸饺，吃得酣畅淋漓。可惜几年后这家天津馆子说关就关了。今天，上海滩连个狗不理包子也难以插足，天津馆子不知何时才能重现光彩。■

许多京菜馆一开始卖的也是天津菜，比如雅叙园。