



格利兄弟法式面包房” )。

老大昌的法式面包清香、松软，奶香四溢，有着层层起酥的“羊角”、外脆内韧的“长棍”，不仅是当年外侨餐桌上的最爱，也是偶尔尝鲜的上海市民的生活享受。

张爱玲曾在《谈吃与画饼充饥》中提到过老大昌的面包：“各色大面包中有一种特别小些，半球形，上面略有点酥皮，下面底下嵌着一只半寸宽的十字托子，这十字大概面和得较硬，里面揆了点乳酪，微咸，与不大甜的面包同吃，微妙可口。”

1945年，鹊格利由于健康原因无力继续经营，就将淮海中路877号的商行和门店都转让给了上海商人朱砚清，因为是由中国人经营，所以也叫“华商老大昌”。

朱砚清接手后，更名为“老大昌行”。由于他在沪郊还经营了一个奶牛场，华商老大昌推出了“攒奶油”等多款鲜奶制品。

新中国成立后，老大昌转为国营，曾更名为“井冈山食品厂”、“红卫食品厂”。1980年，恢复原名“老大昌”。

2010年，老大昌在瑞金二路南昌路口开出新店，老顾客又纷至沓来，生意逐渐恢复。

老大昌在上海滩的百年沧桑，带给了这座城市太多的甜蜜记忆。如今的老大昌，法式面包早已不是它的强项，反而是冰糕、攒奶油、咖喱牛肉饺和哈斗成为其四大招牌产品。

除了老大昌，张爱玲笔下时常还会提到的另一家甜品店就是凯司令。虽然这家以栗子蛋糕出名，但面包也很有特色。

凯司令由华商沈玉华创建于1928年。当时为了纪念北伐军的凯旋，同时也为了同德国人在天津开设的起士林西餐馆一争高低。凯司令开设初期，店址在静安寺路1001号（今南京西路茂名路口）的一家酒吧间。由于生意清淡，不到半年就由胡福森等8位西点厨师盘下。为了办好这家店，他们便求教于在德国人飞达西餐馆制作蛋糕的凌庆祥大师。凌大师建议他们应做具有中国风味的西式蛋糕，并亲手做了样品。1932年春，凌庆

祥带着长子凌鹤鸣与次子凌一鸣一同跳槽到凯司令。

在张爱玲笔下，《色，戒》里的王佳芝坐在凯司令等老易；张爱玲本人也常挽着炎樱一起来凯司令。凯司令最著名的栗子蛋糕，在张爱玲的《十八春》里借着曼桢之口说出“现在栗子粉蛋糕大概有了吧？”

有意思的是，我们现在吃到的凯司令栗子蛋糕，并不是张爱玲提到的那款，是1954年的改良版——1954年，我国外交部考虑到北京有关方面做蛋糕的水准与涉外接待的要求不尽匹配，邀请凌庆祥的儿子凌鹤鸣、凌一鸣赴京制作蛋糕。为了不照搬外国经典口味并做出中国特色，兄弟俩想出了用粟蓉代替低筋面粉做的蛋糕坯，再覆盖一层鲜奶油或白脱奶油，结果一炮打响，大受食客欢迎。

事实上，当时凯司令的面包也很受欢迎。很多老上海特别喜欢它家的小西点，说品种丰富，尤其是唐纳子（当时对donuts的通行称呼）和刚刚出炉的奶油面包更是美味。

1956年，凯司令在公私合营后，在石门二路50号建立了上千平方米的制作工厂。1966年，凯司令曾被改名为“凯歌食品厂”。直到1981年，才恢复原名“凯司令”。位于南京西路的凯司令门店因为2007年的电影《色，戒》而再次受到关注。

新中国成立前就成立的面包房，保留到现在的还有一家——哈尔滨食品厂。

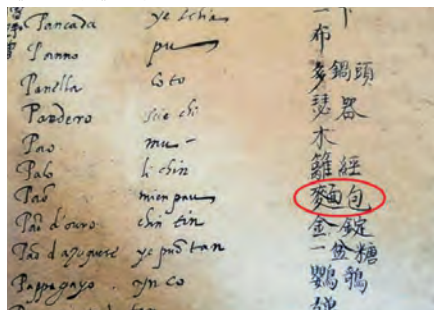
山东人杨冠林曾到俄罗斯海参崴学习做俄式点心，而后又去哈尔滨打工。俄国十月革命后，大批俄罗斯人迁徙避难，上海的俄侨人数一度达到2.5万人，在上海的西方侨民中位列第一。杨冠林嗅到一丝商机，南下上海，于1936年开创了“福利面包房”。

杨冠林把上海文化和俄罗斯点心结合，制成了既适合俄侨也适合上海人口味的糕点。后来，福利面包房的生意越做越好，直到新中国成立后公私合营，改名为“上海哈尔滨食品厂”。名字中的“哈尔滨”是杨冠林为了纪念自己在哈尔滨的学徒经历。

电影《永不消逝的电波》中的老大昌。



《葡汉辞典》中第一次提到中文“面包”。



上世纪九十年代的凯司令。

