

民国时期上海徽菜馆的发展及衰落

沈树永

(上海建桥学院, 上海 201306)

摘要: 徽菜馆在上海兴起以后出现了蓬勃发展之势,但是到了20世纪30年代以后却出现了衰落。从徽菜馆的内部组织结构以及经营策略等分析发现:徽菜馆业不仅组织机构死板,而且行业内部也不团结;经营策略较为陈旧,不能应时而变。随着徽帮势力的衰落徽菜馆也不可避免的走向衰落。

关键词: 徽菜;民国;上海;饮食文化

中图分类号: TS 971.2

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2020)01-0023-05

有着悠久历史的徽菜,曾经随着徽商的崛起、强大而逐渐发展,至明清时期已成熟定型,特别是清末民初,徽菜更是风靡大江南北。但是,20世纪30年代左右徽菜呈现衰落迹象。本文试从徽菜馆的组织、经营上探讨其衰落的原因,以便对徽菜馆今后的经营有所启发。

1 徽菜的形成及其原因

徽菜是徽州菜肴的简称,是我国八大菜系之一,起源于南宋的古徽州(今安徽黄山地区一带)。徽菜的形成可以说是个漫长的过程。众所周知,徽州多山,“东有大鄣山之固,西有浙岭之塞,南有江滩之险,北有黄山之阨。”^[1]“其限阻四塞几类蜀之剑阁矣,而僻在一隅,用武者莫之顾,中世以来兵燹鲜焉。”^[2]被群山环抱的徽州成为外界避乱的好去处,大量的北方移民为了躲避战乱向徽州迁徙,^[3]同时也带来了北方中原的饮食烹饪技术,这就大大促进了当地土著烹饪技术的提高。大量移民的涌入也带来了另一问题,即食物的匮乏。徽州素来就有“七山一水一分田,一分道路和庄园”之说,土地的稀少造成粮食不足,又加上大量移民的进入使粮食供应更加困难,于是大量的徽州人走出大山向外谋生,其中一些人就是利用所掌握的烹饪技术开起了饭店营生。一方面解决了生活来源问题,另一方面也促进了徽州烹饪技术的传播,并最终形成了有名的地方

菜——徽菜。

其实徽菜得以形成并成为有名的地方菜是有多方面的原因的。

首先,徽州自然资源较为丰富。皖南的徽州气候温和,雨量适中,四季分明,物产丰富,给徽菜的形成与发展提供了良好的物质基础,如竹笋、香菇、木耳、石鸡、鱼类、蟹类等,这些丰富的自然资源为徽菜的产生提供了充足的食材。

其次,徽菜的制作特点和口味极具徽州地方特色。徽菜以重油、重色、重火功而著称于世。重油因徽州地处山区,饮用富含矿物质的溪水,又因徽民多爱饮茶,肠胃需补充油脂之故;重色由于徽州多产酱油,加入这种酱油调料遂使菜变得色重味浓,令食者胃口大开;重火即是徽菜在烹饪方法上重烧、炖、蒸、炒、煮、炸等,十分讲究运用火候。徽菜的特点是,善于发挥原料本身的滋味,多用火腿佐味,料酒、葱、蒜、姜等除腥引香,在炖、蒸时,蛋白质水解出富含锌味的氨基酸,脂肪分解出有机酸同加入的料酒等生成芳香酯,所以成为人们喜爱的地方菜之一。

再次,徽菜的发展与盛极一时的徽商有极大的关系。从明代中叶一直延续到清代乾隆末期都是徽商的黄金时期。徽商人数之多、活动范围之广、资本之雄厚,均居当时商帮之首。徽商的财大气粗使他们如明星一样成为被效仿的对象,以至于他们偏爱的徽州口味也被竞相仿效。如两淮盐

收稿日期:2018-11-15

基金项目:教育部人文社会科学青年基金项目(17YJCZH204)

作者简介:沈树永,男,上海建桥学院讲师,从事中国近现代史研究。

业中心的扬州,徽商中影响最大的盐商和木商在此实力最为强大,他们通达官府,人数众多,也将徽菜带入扬州,极大地影响了当地众多社会阶层。徽人本节俭,“贫者日再食,富者三食,食惟羹粥,客至不为黍,家不畜乘马,不畜鹅鸭,其畜日日以甚。”^[4]但是,随着徽商财势的扩大和世俗的影响,他们也极力地追求奢华。从明代中后期开始,尤以东南地区为甚。追求美食也是其追求奢华的一种表现,这种追求是徽商社交的需要,由于商人在封建社会政治地位较低,因此,徽商不得不与所在地的官员和缙绅拉关系以图得到保护和支

持,因而他们在饮食上追求奢华,这实含有社会性投资的性质在里面,有助于与士官之家联系与交往,并在社会地位上和心理上获得平衡。^[5]由于这种追求和需要使得徽菜成为人们喜爱的有名地方菜系之一。

2 上海徽菜馆的发展

通过以上分析看出,徽州的自然资源和徽菜的独特性,又加上徽商在外谋生对徽菜的推广,使得本为地方小菜的徽菜广为人知。发家致富的徽商为了追求自身的口腹之欲,培养了一批技艺高超的徽菜厨师,为徽菜的发展起到了推波助澜的作用,也为徽菜馆的广泛建立提供了条件。

上海徽菜馆的发展可以上述到晚清时期。据胡善风研究,徽菜馆的始祖是上海小东门的大铺楼,以绩溪上庄的胡善增为首集资每股收

银100元建成,胡适的父亲胡铁花也参与这间菜馆的经营,大铺楼开张后生意兴隆,一举取得了成功,其名菜有方块肉、仔鸡、蹄膀、鳊鱼、火龙锅等,以红烧见长,并很快增开了“东大铺楼”和“南大铺楼”两家分店,这样就刺激了其他徽菜馆的出现,最多时达到130多家。^[5]曹聚仁在《上海春秋》中说:“本来独霸上海吃食业的,既不是北方馆子,也不是苏州馆子,更不是四川馆子,而是徽州馆子,人们且看近百年笔记小说,就会明白长江流域的市场,包括苏、杭、扬、宁、汉、赣在内,茶叶、漆、典当都是徽州人天下,所谓徽州人识宝,因此,饮食买卖,也是徽馆独霸天下。”^[6]²³⁷可见徽菜馆曾经在上海吃食业中一度处于统治地位,这也与徽商的迅速发展分不开。另据《上海地方史资料》载:“徽菜烹调讲究火功,注意保持原色、原汁、原味,菜肴朴素实惠、醇浓可口,高低档次齐备,各方食

客咸宜,深得沪上食客青睐,徽面徽菜也声誉鹊起,几占上海主要饮食市场,在当地烹坛具有相当的地位。”^[7]⁵¹这或许也是徽馆业能在上海获得巨大发展并得到人们青睐的原因吧。

随着徽菜馆数目的快速增多,馆业公会组织也在1922年10月左右建立,对徽馆进行协调发展。^[8]当时“旅沪徽帮菜馆业,南北市共六十家,伙友二千多人”^[9]。由此可见当时在上海的徽菜馆至少有60家,工人众多。1927年申报《本埠徽馆之概况》^[10]一文就可见一斑,详见表1。

表1 本埠徽馆之概况

| 区域 | 馆名及所在路名 |
|--------------|---|
| 闸北 (7家) | 大庆楼(大统路)、复兴园(宝山路)、宝华楼(永乐天(宝山路)、新宾园(蒙古路)、同义园(恒丰路)、大吉楼(海宁路)、鸿兴坊凤凰楼(鸿兴坊)。 |
| 南市 (20家) | 丹凤楼(老西门)、第一春南发(老西门)、最乐园(豆市街)、沪南春(小南门)、大铺楼(大东门)、新民园(小东门大街)、太和春(小东门大街)、新中华(小北门外)、畅乐园(裹马路口)、第一楼(虹桥头)、福庆园(虹桥头)、大庆园(九亩地)、江南春(城隍庙前)、三星楼(三角街)、大华楼(王家码头)、七星楼(七星井)、吉庆楼(民国路)、荣华楼(老北门)、太白园(十六铺)、醉白楼(小东门)。 |
| 法租界 (5家) | 中华楼(公馆马路)、八仙楼(公馆马路)、胜乐楼(公馆马路)、南阳春(南阳桥)、富贵楼(唐家湾)。 |
| 英租界 (33家) | 三阳楼(天妃宫桥)、申江春(广西路)、凤记共和春(吴淞路)、聚丰园(老闸桥)、申江楼(北四川路)、鼎新楼(盆汤弄)、聚华楼(抛球场)、新华园(北河南路)、同春园(北四川路)、贵宾楼(新闸路中)、沪江春(虬江路口)、同乐春(虬口)、惠和园(泥城桥)、善和春(福建路)、民和楼(北山西路)、民乐园(四马路)、第一春(四马路)、聚和园(四马路)、大中华(广西路)、西新闸路(西华楼)、重华楼(重庆路)、兆丰楼(兆丰路)、海国春(提篮桥)、民华楼(华德路)、万家春(西藏路)、四面楼(西藏路)、聚元楼(四马路)、亦乐园(四马路)、同华春(北江西路)、同庆楼(书锦里)、天乐园(棋盘街)、四海楼(仁记浜路)。 |

注:内容来自1927年《申报》“本埠徽馆之概况”

由上表可知,徽馆的势力之大、馆数之多。不仅如此,众多的徽馆中,几十年的老馆亦不少,如醉白园已经存在70多年,棋盘街之天乐园、胡家宅之聚元楼、盆汤弄之鼎新楼皆30余年,可见其

基础之牢固,实力之强。首先来看这些徽馆名称的特点,带“春”字的馆名有15家,代表“喜庆”“吉祥”的约有22家,代表“富贵”“发财”的约有10多家,表达了徽商吉祥、富裕的愿望。再从其分布看,南市和英租界都是经济繁盛之地,这里聚集了大量来沪经商的商客,大量的徽州商人也多经商于此,这里大量徽馆的存在,说明了徽馆的分布与徽州商人的分布紧密相连。而闸北等地相对落后,徽馆数也相对较少。有人统计,20世纪20年代是上海徽馆业发展的顶峰时期,至抗战前夕,上海徽馆数已达148家之多。^{[11]203}

如此众多的徽馆为什么能在20世纪20年代的上海取得如此巨大的发展呢?首先,上海自晚清开埠以来,经济取得了巨大的发展,吸引了众多的异乡人前往上海谋生;又加上太平天国运动等方面的原因,使上海成为了五方杂居之地。邹依仁统计在1865、1866年,上海地区净增人口达到了15万之多,^[12]这些人口带来了不同的地域文化,使上海最终形成了能包容万象的海派文化,它兼容并蓄,容纳不同地域特点的文化,当然也包容了徽菜馆。其次,相比而言当时的上海较为安定、安全。租界成为了国中之国,在将近一个世纪的时间里,上海成为了一个孤岛,^[13]始终保持着一种较为安定的状态。从表1就可以看出仅英租界就有33家之多的徽馆,因为安全意味着风险系数小,收益比较可靠。再次,徽馆迎合大众口味,受到各层人员的欢迎。其“菜肴朴素实惠、醇浓可口,高低档次齐备,各方食客咸宜……深得沪上食客青睐……几占上海主要饮食市场”^{[7]45-51}。可见迎合顾客口味才是最重要的。

但是随着他帮菜的不断进入,上海徽菜馆的不足之处就暴露出来了,衰落亦是必然。

3 上海徽菜馆的衰落

1927年《申报》登载的《本埠徽馆之概况》就有描述“今日驾徽馆而上之闽帮、粤帮、京帮等,尔时不足以抗衡之,至若今日如火如荼之西菜社,尤非当时之敌手。”^[10]可见,当时徽馆虽数量众多,但他帮菜亦已构成竞争威胁。在胡祥翰的《上海小志》中也有描述,“(徽馆)因牢守旧习,不知发展,今日几不能列于酒肆之林。”^[14]此时,徽馆受到外帮菜,特别是粤菜冲击最大。20世纪30年代,徽菜馆衰落迹象更为明显,“到了抗战前几

年,大家已经忘记这一类菜馆了。川菜时行,徽菜衰歇,这也是一种风尚。”^{[6]307}1937年淞沪抗战后,日军对上海进行大肆轰炸,大量的徽馆建筑被炸毁,也导致大量徽馆业主逃亡他处,继续在沪经营者寥寥。此种状况下,也有部分徽菜馆选择了与外帮菜进行合并,如“老正兴变成本帮菜的代名词了……拆穿来说,还是徽馆底子,加几味扬州、无锡菜”^{[6]308}。随着抗战的胜利,时局虽有好转,但徽馆没落之势依然势不可挡。1946年《申报》登载《徽菜在没落途中》:“其(徽馆)势力已不如从前之盛了,现存徽馆较著名的有大富贵、老中华及鼎新楼三家。”^[15]至建国初,沪上徽馆尚存30余家,1956年,公私合营后仅存10余家,其余均歇业关闭。至1987年,在沪徽馆仅有天目路大中华、复兴东路大富贵、大连路大中国和万航渡路一家春4家。^{[11]203}此种状况与徽馆鼎盛时期百余多家形成鲜明对比。

4 上海徽菜馆衰落的原因

注重特色,别出心裁的烹饪调味使得徽菜馆业曾盛极一时,它的衰落不能不令人深思,笔者从其内部组织结构和经营策略等几个方面探讨徽菜馆衰落的原因。

一是组织机构死板,团体协作精神较差。上海的徽馆虽然数目众多,但是各馆之间却并非团结一致,虽同属徽州,却分成了两派,一派是绩(溪)帮,一派是歙(县)帮。绩帮在上海最先建立徽馆,大铺楼就是绩溪人胡善增建立,且绩帮实力较大,有名的聚贤楼、丹凤楼、鼎新楼、第一春等都是绩溪人建立的。宣统年间,光是绩溪人开设的徽馆就达70多家,人数多达2000余人。^{[11]203}由于绩帮建立较早,所以其经营和团队互助上都比较好。歙帮为后起之秀,但在实力上远不如绩帮,并且歙帮许多人也是学于绩帮,可以说,歙帮是从绩帮中另立门户分化出来的;数目上歙帮也较少,只有闸北的大庆楼等十几家。通过比较可知,歙帮无论在实力还是在经营规模上都不如绩帮。

徽馆数目虽然很多,但是规模较大者很少,除了醉白园、聚园楼等规模较大,其余多为规模较小者,而且多为合股营业,独资者较少。合股可以使股本增多,但是一旦遇到难以解决的问题时很难形成统一的意见,这对经营有一定影响。尽管徽馆多为分散经营,且分有派别,但其内部组织却几

乎相同——“内账房一人、外账房一人兼管堂簿、小炒司务一人或二人、副刀一人或二人、下面一人、蒸笼一人、二炉一人或至三人、烧饭一人、总司务一人、出行一人、堂馆二人或至十余人、下手三五人或十余人、经理一人、协理一人。”^[10]可见无论徽馆规模大小,至少需要十八九人,多则三四十人不等,而且规定较为死板,虽然分工较细,但是工人薪金成为不小的支出,这对本就规模较小的徽馆来说必然有极大的影响,也限制了徽馆的扩大再生产。

为了改变徽帮馆业在组织和团队上存在的问题,1922年绩溪人路文彬发起建立馆业公会,这相对于其它行业公会来说应该还是比较晚的了,但就是这么晚才建立的徽馆业公会仍有许多问题。各馆独立性较强,团体协作精神较差。馆业公会建立时只有绩帮加入,歙帮并没有加入,为了扩大声势,该公会还加入了安徽旅沪劳工会,但大家并不重视公会,也只有在工人要求馆主改善待遇时才想到公会。《申报》曾登载了徽州菜馆业伙友的一次罢工,此次罢工持续了一周左右,工人最终取得了待遇的改善。在这次罢工中显示出了徽馆业公会的作用。^[9]后来歙帮领袖朱志卿也发起建立馆业公益会,再后来又有饭员公会的建立等,但不管建立什么公会组织都没有把整个徽馆业团结起来,没有凝成一股集体的力量,这些组织的作用都不明显。在竞争激烈的市场,如果没有一个整体的团队协作,很难在市场上站住脚。而徽馆却是个组织不严密、派别分歧又相当严重的行业组织,因而一旦遇到冲击很容易衰落,乃至消散。

相较于徽菜馆的后起之秀川菜馆则灵活得多,如锦江饭店的董竹君不仅在饭店的装修布置上下功夫,还聘用了很多女服务员,不仅提高了服务质量,也招揽了更多的顾客。^[16]除此之外,川菜馆在维护菜馆帮派上也做了很好的表率,如江礼咏在《海派饮食及其发展趋势》里就提到,上海的川菜馆比较聪明,多年前就主动打出“海派川菜”的旗号,甚至大张旗鼓地为年届耄耋的海派川菜馆创始人做寿,由其徒子徒孙们掌勺。^[17]这一做法既是对前辈的尊重,更起到凝聚川菜馆帮派成员的作用,难怪川菜能在竞争激烈的上海滩立于不败之地。当然,各派菜系在上海能够发展并壮大,原因不一,但如果组织结构呆板,不能据形势改变而自我调节肯定是行不通的,徽菜馆多为中

小菜馆,数量虽多,但不能在竞争中形成合力,走向劣势是必然的。

二是经营策略陈旧,不思改进。能否适时趋势、灵活应变,不仅关系到生意的兴衰,而且决定着企业的存亡。对店家来说,如不因时制宜,以应变,就很难立足,更谈不上发展。而徽菜馆却“牢守旧习,不知发展”^[14]。随着生活水平的不断提高,人们的口味普遍喜清淡,对重油、重色的徽菜,就连老客也感厌烦。还有,徽菜在原料使用上也较死板,随着时代的发展,滥捕滥杀野生动物已不可能,如果还是一味地重野味必对其经营产生重要的影响。应注重学习、借鉴他帮菜系的烹饪技法和特点为己所用,勇于创新、探索。如徽菜的石鸡,既可用粤菜盐焗方法,也可用川菜的石烹或油激,味道一绝。^[18]胡祥翰在《上海小志》中说:“沪上酒肆,初仅苏馆、宁馆、徽馆三种,继则京馆、粤馆、南京馆、扬州馆、西餐馆纷纷起焉……近则闽馆、川馆最为时尚。”^[14]人的口味在不断变化,在保持本帮基调的前提下应当适时变化,以形成尽可能广泛的适应性,这样的菜馆才有生命力。同是宁波菜,鸿运楼是“红烧甲鱼”,益庆楼则是“生炒甲鱼”。这是因为来宁波饭馆吃饭的不仅仅是宁波人,只有“大同”才能适应“大众”,而无“小异”则会失去自身帮派特色。^[19]这种不求进取的旧习最终导致了徽菜馆客源的大量流失。此外,徽馆的服务态度也对其营业也有一定的影响,如申报载“徽馆的堂馆多是等客人进入以后才进行拭擦桌椅。”^[10]只这一节就让客人大扫雅兴,影响了客源。

三是徽商的衰落也是一个不可忽视的原因。有人说徽商的衰落是徽菜馆业衰落的主要原因。^[20]笔者却不这么认为,如果说徽商衰落是徽馆衰落的主要原因的话,那么徽馆应该在清末就已衰落了,又怎么能在20世纪20年代的上海出现辉煌呢?不过,随着徽商的衰落必然导致许多徽人无法营生,最终回籍,这也使得食徽菜的客源大大减少,应该说是徽菜馆衰落的一个原因。笔者认为徽馆业衰落的主要原因应该是其经营策略陈旧和组织死板。事物的发展是内外因起作用的结果,外因虽也起到加速或延缓的作用,但是内因却是主要原因。徽商的成功加速了徽菜的传播,以致徽菜馆的广泛建立,又加上其经营特色、口味、价格等使徽馆业获得了巨大的成功,甚至在

20 世纪 20 年代出现了辉煌,但是由于上海经济的发展和时局的不断变动,特别是资本主义经济的巨大发展,属于徽商一部分的徽馆业主们却仍旧摆脱不了封建思想的影响,不能改变陈规旧习,适应新兴竞争经济发展和大众口味变化,这必然导致其在同行业中处于不利的地位。而甬帮馆业和川菜馆业等却和徽馆不同,它们能吸纳新的经营意识和营销策略,所以能在竞争激烈的市场中脱颖而出取得巨大的成功。

此外,徽馆在上海的衰落还与 20 世纪 20、30 年代的经济危机、纸币贬值以及战乱有关。

通过以上分析,我们不难发现,徽馆业曾经的辉煌已不复存在,但其衰落不能不使我们深思,经营策略和组织状况对当今的企业仍然是不容忽视的重要部分。了解市场需求,了解行业经营情况是企业能否存在的命脉。徽商不能随着近代社会的转型而变化,从而走向衰落。其实每一个社会团体或者国家又何尝不也是这样,在变与不变中应该有灵活应变的能力,不能一味死板,那样必然会自食其果。徽馆商人就是一例。

参考文献:

- [1] 马步蝉. 道光徽州府志: 卷一 [O]. 清道光七年刻本, 国家图书馆藏.
- [2] 方弘静. 方氏家谱序 [O]. 万历二十二年, 黄山学院徽州文化研究所藏.
- [3] 唐力行. 明清以来徽州区域社会经济研究 [M]. 合肥: 安徽大学出版社, 1999: 73 - 74.
- [4] 赵吉士. 徽州府志: 卷二 [O]. 影印康熙三十八年刊本, 黄山学院徽州文化研究所藏.
- [5] 胡善风. 论徽商对徽菜的作用 [J]. 中国烹饪研究, 1999(1): 15 - 16.
- [6] 曹聚仁. 上海春秋 [M]. 上海: 上海人民出版社, 1997.
- [7] 乐水. 古代商人·走向全国的徽菜馆 [M]. 黄山: 黄山书社, 1999.
- [8] 菜馆业谋组公所 [N]. 申报, 1922 - 10 - 15(3).
- [9] 徽帮菜馆业伙友要求加资 [N]. 申报, 1922 - 10 - 19(4).
- [10] 本埠徽馆之概况 [N]. 申报, 1927 - 04 - 21(4).
- [11] 邵之惠, 洪璟, 张脉贤. 徽菜·上海徽馆业 [M]. 合肥: 安徽人民出版社, 2005.
- [12] 邹依仁. 旧上海人口变迁的研究 [M]. 上海: 上海人民出版社, 1980: 3.
- [13] 熊月之. 上海通史: 第一卷 [M]. 上海: 上海人民出版社, 1999: 47.
- [14] 胡祥翰. 上海小志: 卷九 [M]. 上海: 上海古籍出版社, 1989: 39.
- [15] 徽菜在没落途中 [N]. 申报, 1946 - 10 - 15(4).
- [16] 原子. 上海锦江饭店的创办 [J]. 民国春秋, 1998(3): 60.
- [17] 江礼旻. 海派饮食及其发展趋势 [C] // 上海食文化论文集萃(1996—2006). 上海: 上海食文化研究会, 2006, 12: 143.
- [18] 于红善. 徽菜发展之我见 [J]. 烹调知识, 2004(2): 27.
- [19] 姚荣铨. 十六帮派大闹美食林 [N]. 新民晚报, 1991 - 01 - 27(10).
- [20] 刘朴兵. 试论明清徽商与徽菜的发展 [C] // 明清安徽典籍研究. 黄山: 黄山书社, 2005: 39.

A probe into the development and decline of Anhui cuisine restaurant in Shanghai during the Republic of China

SHEN Shuyong

(Shanghai Jiaqiao University, Shanghai 201306, China)

Abstract: Anhui cuisine restaurant in Shanghai had developed vigorously since it was risen, but declined after 1930s. From the analysis of the internal organizational structure and business strategy of Anhui cuisine restaurant, it is found that the organization of Anhui cuisine restaurant was not only inflexible, but also not united within the industry. The business strategy is old and cannot be changed timely. With the decline of Anhui gang power Anhui cuisine restaurant declined inevitably, too.

Key words: Anhui cuisine restaurant; Republic of China; Shanghai; dietetic culture (责任编辑: 王芙蓉)