

位于建国东路顺昌路路口的上海砂锅饭店是一家国营老店，经营着上海味道的本帮菜肴，并以砂锅为主要特色。对于许多居住在老卢湾的市民来说，此地的特色砂锅已经成为他们最温暖的回忆，随着老店搬迁时间节点的临近，在新店装修完成之后，砂锅饭店将搬迁到马当路。

本期新闻晨报·周到《上海会客厅》节目走进上海砂锅饭店，探访这家即将搬迁新址的老店，同时采访店员、老食客以及文化界人士，听听他们各自与砂锅饭店的故事。

让老卢湾难忘的上海砂锅饭店要搬了

将搬迁到马当路，新店的砂锅品类或达五六十种



上海砂锅饭店是一家国营老店



三楼的餐厅包房古色古香



本帮砂锅大鱼头



糟四样



砂锅大白蹄



酱爆猪肝腰花



毛蟹蒸咸肉

很多附近居民的“第二食堂”

对于住在顺昌路附近的老卢湾居民而言，尤其是一些上了年纪的老食客，很多人都经常来砂锅饭店，这里已成为这些居民的“第二食堂”。

记者在店里遇到市民洪先生和妻子，两位老人带了锅和饭盒到店打包美食。洪先生说，这些菜一共花了466元，这里面除了自家点的，还包括了给儿子一家人在内的小菜和砂锅。记者看了一下菜单，包括6道热菜、2份砂锅和2份点心，其中，酱爆猪肝和上海粗炒面点了2份，砂锅点了2份，洪先生和儿子两家人家各1份。

今年77岁的市民陆先生也是砂锅饭店的老食客，他当天来店也是准备给家人打包带走的。记者看了陆先生的菜单，一共212元，包括酸辣汤、油爆虾、本帮熏鱼和2份椒盐排条。陆先生告诉记者，油爆虾是老伴每天早上吃早饭时吃的，放在冰箱里冷藏保存可以吃上两三天。

今年70岁的叶阿姨正与老伴在津津有味品尝香菇面筋煲和响油鳝丝。叶阿姨说，她就出生在建国东路附近，在这里居住了近70年，砂锅饭店是她和家人从小吃到老的一家店，在此地可以说是别无第二家。虽然去年搬迁到了松江新家，但每次只要来市中心办事，叶阿姨总会到砂锅饭店坐一坐，尝一尝这老味道。

店员章阿姨在砂锅饭店工作十五六年了，她与这些老食客已经非常熟悉，俨然是认识多年的老友。章阿姨熟练地为顾客打包，时不时向厨房里忙碌的大师傅交代顾客的各种要求细节。章阿姨说：“店里的员工主要是‘老上海’，阿姨爷叔比较多，而来吃饭的都是老客人。有的老客人把这里当食堂一样，一个星期要来一次。”

砂锅一经推出就广受好评

那么，如今脍炙人口的上海砂锅饭店，最初叫什么名字呢？

据业内人士介绍，在上世纪40年代，砂锅饭店的前身是一家叫春意老正兴的饭馆，到了上世纪60年代，随着商业网点调整，改名为大庆饭店，1985年，改名为砂锅饭店，并沿用至今。当时饭店营业面积仅160平方米，上世纪90年代，饭店将三楼的居民住房也增加进来，并扩展到现在的规模，营业面积达到270平方米。

记者发现三楼的餐厅包房古色古香，很有江南特

色，墙上挂着一幅装裱好的书法作品，透过窗可以看到建国东路。从三楼包房走下去，发现楼梯走起来让人“抖霍”（沪语：形容做事情小心翼翼），估计市中心有这样楼梯的老店，数量已经不多了。

在上世纪80年代，当时砂锅饭店考虑要做出一些特色，就设计了砂锅的菜肴新品种，没想到一经推出受到市民欢迎。迄今为止，砂锅这个主力品种已经坚持三十多年了。据业内人士透露，砂锅的十六字特色是“原汁原味，滚烫酥软，溢香舒心，滋补养生”，顾客点的比较多的是砂锅大鱼头和砂锅小白蹄，春节前夕推出的什锦砂锅也很受欢迎。

希望搬迁后继续保持原有特色

砂锅饭店与文化人也颇有渊源。因为上海美术专科学校（中国现代第一所美术学校）和“漫画会”（中国第一个漫画团体组织）的旧址就在附近，其中上海美术专科学校旧址是在顺昌路，“漫画会”旧址是在黄陂南路（有弄堂可以进入），因此常常有文化界和美食界人士来砂锅饭店就餐，也就这家老店结缘。

砂锅饭店内的美食，是著名国画大师、上海画家戴敦邦先生一家温暖的回忆。据采访过戴敦邦的旅游时报副总编王路介绍，戴先生和夫人以前住在砂锅饭店附近的老式里弄里，两人常常在路过饭店时，坐下来吃一碗阳春面。当时一碗阳春面是8分钱，两碗面让画家和夫人吃得心满意足。

上世纪80年代，生活逐渐宽松了不少。有时客人来家里拜访，戴先生就嘱咐儿子戴红倩拿着锅，到砂锅饭店装几道炒菜带回来。最常点的是鱼香肉丝、酱爆肉丁这些小菜，和朋友们吃得亦乐乎。戴先生就用砂锅饭店的“外卖”招待过诗人芦苇、画家赖少其等人。

2022年11月记者来店采访时，当时的计划是在当年年底之前搬迁。不过，最近记者再次来店时，发现由于新店还在进行内部施工和装修，老店还在继续等待搬迁中。

看到店里进进出出的老食客，记者倒是希望这家老店能再多开一段时间，让更多的市民能来重温老味道。据悉，在保留目前的特色砂锅品种基础上，以后新店的砂锅品类可能会达到五六十种。

在上海作家、美食家沈嘉禄的记忆当中：“很多年前，风雪交加的夜晚，砂锅饭店里灯火通明，热气腾腾，对太平桥地区的老百姓，尤其是下班回家的工人师傅来说，是温暖的港湾。砂锅饭店的菜肴，热汤热水，价廉物美，大白蹄、粉皮大鱼头、粉皮鱼头汤卷、大肠线粉、猪肝菠菜、三鲜汤、走油肉、白菜、辣酱豆腐……都是老百姓消费得起的美味。”

沈嘉禄向新闻晨报·周到提供了多张砂锅饭店的经典本帮菜图片，分别是：砂锅大白蹄、糟四样、毛蟹蒸咸肉、本帮砂锅大鱼头。据他介绍，酱爆猪肝腰花这道本帮菜在其他饭店里已经很难吃到了。

对于即将搬迁新址，沈嘉禄希望砂锅饭店老店新开后继续保持原有特色：砂锅是炊具，是餐具，更是一种中华美食文化的图腾。砂锅的“初心”永远是滚烫的，鲜美的、半满的，与人民群众保持亲密的关系。

晨报记者 严峻嵘