

怀旧客蜂拥而至，顾客点评“情怀第一” 这家德大西菜社要关门了

“德大西菜社要关门了！”
“开不下去啦？好多年没去过了。”
“别瞎说，只是云南南路整体拆迁而已……”

最近，“德大西菜社”要关门的消息不胫而走，引发不少老食客感伤。这些年，上海人已经送走了很多的老牌子：2018年说要原拆原建的“西湖饭店”没有了后文，鼎盛时期多达百家门店的新亚大包如今只剩武康大楼对面的“独苗”，今年静安面包房也倒闭了……难道“德大西菜社”也要步他们的后尘？

昨天，记者来到云南南路2号的“德大西菜社”，一进大门，时光仿佛魔法般倒流回上世纪八九十年代：前饼屋后餐厅的格局、老式海派风的装潢、说着沪语的服务员……中午12点，一楼座无虚席，不时有熟客与服务员聊天。

“关是要关的，还不知道什么时候，没接到通知。”

处处老派的“怀旧样板间”，有人宾至如归有人拂袖而去

一走进德大西菜社的大门，冷不防与“过去的上海餐厅”打了个照面。无论是领班还是服务员，迎来送往间都是沪语乡音，此情此景颇有“穿越之感”：

有客人进门时——
“几位阿姨啊？里厢走。”
上菜时——
“当心！”
当客人离开时——

“吃好啦？哪能嘎快啦？（怎么这么快？）”中午客人渐多，几乎都是中年以上的岁数。偶有“小年轻”，往往也是陪伴长辈而来。

桌角没有扫码点餐，桌上放着两本厚重的皮簿子，一本是菜单，一本是酒水单，点单时需召唤服务员前来。

每位客人的面前，一套由勺、叉、刀组成的不锈钢餐具三件套，一份折叠的餐巾，桌上还有一小份假花……足以唤醒上海人昔年的西餐记忆。等到上了菜，那盘子也老式得让人眼熟万分，就像从大脑的回忆深处掏出来的似的。

“你们要关啦？”一位与服务员相熟的阿姨进门就问。

“是呀，还不知道什么时候呢，没接到通知。”不需要被接着问“什么时候关”，服务员主动说道。这些天，他们已经回答了太多遍。

12点左右，一楼已经座无虚席，新来的客人被引向二楼。这时，有白发苍苍的老阿娘进门，爬楼梯不便，就先在门口饼屋前的椅子上坐下来，等服务员安排好座位，再到门口迎她进去。

但也有不那么“宾至如归”的。一位拿着单反相机的爷叔进店想吃助老套餐（这家店还是老字号长者餐厅），然而他没带老年卡。“那就没办法了。”服务员对他说。

爷叔看了半天菜单，抬头小声问：“那可以用电子老年卡吗？”无人应答，服务员早已各忙各的去了。最后，这位爷叔没有点单，直接出了门。

“以前花大半个月工资来吃一顿，现在西餐不稀奇了”

“上海以前吃西餐的地方少呀，我记得淮海路有一家，还有这个德大，吃个名气呀！”市民张爷叔和朋友中午时分来到云南南路吃德大西菜社，在此之前，他已经多年没有吃过这家了。

“我二十多岁还是小青年的时候，还在读技校，师傅和我们说‘德大’很灵的，所以赶



时髦来吃。那时候吃得比较简单，罗宋汤、炸猪排还有焗蜗牛之类的，总共15块钱左右。但那时候工资低呀，我一个月才17块8角钱，两个人吃一顿要大半个月工资了。”

回忆往昔，张爷叔掏出手机，对着餐厅一阵猛拍。“以前南京西路那家‘德大’我也吃过，很热闹的。现在么上海吃西餐的地方多了，不稀奇了。”

翻开菜单，上面既有18元的德大色拉和罗宋汤，也有98元两片的香煎鹅肝和158元



的肉眼牛排，放在如今的市面上，既称不上昂贵，也称不上划算，只能算“中不溜秋”。如今市民来吃一顿，倒是花不了半个月、一个月工资了。

记者点了一份更有性价比的套餐，实际体验下来，名气响当当的德大色拉挺好吃，但稍微有点咸。据说曾经做色拉的老师傅在返聘十年后已经退休，如今徒弟做的虽然好吃，但总有老饕评价“不是那个味儿”。

招牌的罗宋汤浓稠鲜香很好喝，但和家里妈妈煮的味道也差不多。香煎鹅肝大片而饱满，味道不错，但相比一些油脂满溢、嫩到颤抖的香煎鹅肝，还是稍显“干巴”。

有趣的是，套餐内的饮品只写“咖啡”两字。端上来前，服务员也不问“要拿铁还是美式”，只问“加不加奶”。无糖、少糖还是全糖倒是不用选，咖啡碟上放了一包白砂糖，加不加、加多少顾客自便，也是梦回上世纪90年代的咖啡馆了。

在网红餐厅评分动辄4.5分以上的如今，这家店在大众点评的评分只有3.6分。7800条评论中，有723条差评和2045条中评。在近期评论中，很多人都是冲着关店前的“怀旧”而来，对用餐体验也是褒贬不一。

一位用餐者的评价或许能代表很多人的心声：“不那么好，也不那么坏，总之过得去，情怀第一。”

百年老店是要“留在时光里”，还是“向未来进化”？

“整条街都要旧改，我们硬开着也不行啊，外墙都要重修，门前挡起来，我们肯定开不了呀。”和熟客闲聊间，德大西菜社的服务员说道。她告诉记者：“之后会搬到山西路。”短短250米的云南南路美食街，诞生于1991年的黄浦旅游节。当余庆里面临旧改拆迁，这条美食街将消失的说法在2021年传过一波。后来，沿街的居民都搬走了，美食街却保留了下来，除了一家“老资格”的餐厅饭店，墙面也被刷上了上海各家老字号美食的涂鸦画。

时隔四年，这条美食街终于还是要拆了。

许多饭店餐厅都已关门歇业，门窗紧闭；但也有像鲜得来、小金陵、小绍兴、大壶春等店都还热闹地开着。和德大西菜社相比，这些店虽然也要随云南南路倒计时而关门，但不让顾客那么唏嘘——这些老字号在上海已经拥有了许多分店，而且都已登陆“外卖平台”，在家下单都能吃上。

和它们相比，德大西菜社云南南路店似乎“停留在了时光里”。

其实它也不是上海的唯一一家店，在南京西路的另一家，10月1日刚刚装修重开。依然是老上海的风格，依然没有扫码点单，但簇新的盘盏、素雅的装潢、暖色调的灯光，都为它注入了更多的现代感。菜单上，也出现了牛肉汉堡、香煎三文鱼配柠檬奶油汁这样的“新面孔”。

在该店的评价页面，有消费者写道：“现在每到周末都要排队。”

和“焕新升级”的南京西路店相比，云南南路店仿佛一枚“时间胶囊”，将旧日的一切都保留了下来，怀旧客一时间踏破门槛，但新客却寥寥。

在德大西菜社，商标上的1897随处可见。始于1897年的百年老店，应该成为封存时光的“怀旧样板间”，还是持续生长的“鲜活生命体”？这次搬迁或许是一个契机，从被动的离别走向主动进化。

因为“告别式消费”毕竟难以持续，激烈的市场竞争下，如何吸引更年轻的消费群体，吸引新的客群，始终是所有老字号要面对的现实。

晨报记者 徐妍斐

