

# 活色生香：也谈老上海茶馆

■ 吉 岭

2015年第3期《档案春秋》所载《老上海茶馆逸事》(作者郎慕中先生),介绍了品泉楼、湖心亭、五云日昇楼等老上海的茶馆,并讲述了发生在这些茶馆内外的故事,为我们引申出了那个时代的时代沧桑和刀光剑影,读来如品龙井香茗,如嚼檀香橄榄,颇有兴味。略微不过瘾的是,这些老上海的茶馆,总少了点十里洋场的风花雪月,多了点十六铺码头的沧桑风尘,与酒吧舞厅咖啡馆相比,好比舞台上的京剧演员遇到了走红毯的电影明星,无论如何缺少魔都特有的时尚和气质。

上海城市的多元化,社会面目的丰富性,其实在茶馆和茶客身上都能体现。那时节的茶馆,既有中国传统风格的老茶馆,也有中西合璧南北兼容的,如乐声悠扬的音乐茶室、后来居上的广式茶馆,当然还有西洋风情小资情调的,比如外国人开设的沙利文、DD'S等(也喝下午茶嘛),并不能一概而论。归纳一下,至少,老上海茶馆有多种类型,而且数量之多,不亚于酒家饭店,市内街头巷尾到处可见,不像咖啡馆只集中在市中心的繁华地段。茶馆的类型和数量,适应来自五湖四海不同阶层不同口味之人的需求。

## 青莲阁

近年来,凡拍上海题材电影,酒吧舞厅咖啡馆似乎是必不可少的场景,茶馆倒是难得一见。即使有,无一例外,茶馆都是古色古香的传统中式茶馆,如郎先生文章所描述的品泉楼、湖心亭、五云日昇楼等。

这些茶馆,外表是中国式的传统建筑,走进茶馆里面,则如同热闹的酒家,只不过吃饭改成了喝茶。高档一些的,摆放着一张张八仙桌、靠背椅,或红木圆桌与圆凳,甚至花梨木茶几与靠椅,四周花草映衬,墙上悬挂名人字画,来者多穿长袍马褂,是名人雅士和工商界人物聚集之所。低档一些的,则为大众化的普通茶馆,几张方桌,几个条凳,堂倌拎着开水壶来回穿梭,小贩尤多,不时叫卖香烟、瓜子、豆干、油包之类的零食,文明些的,推销报纸、帮人算命。城隍庙一带的茶馆,则聚集了不少古董商,他们一清早做了“鬼市”后,往往来附近的茶馆歇脚,相互交流行情。茶馆的规模如果大一些的,则有说书的、



福州路上的青莲阁茶馆

唱戏的表演,整日里锣鼓喧天、人声鼎沸。间或上演一场真正的“龙虎斗”,诸如白癞痢刺杀马永贞之类的好戏,绝对是活色生香。

位于英租界福州路的青莲阁,系上海第一大茶馆,在当时就已成为上海的一个交际和娱乐场所。早期到上海的外地人、外国人,都喜欢到此一游,或会客或采风,真正来喝茶的倒不多。

上世纪20年代,日本作家松村梢风访问上海,到青莲阁喝茶,因此他的描写十分生动:

一天晚上,我和朋友两个人上了该楼。和街上异样,人们相互推挤着上上下下。登上楼梯后不久,我和朋友忽然被妓女拉住了。在四处竖立着柱子的宽广的二楼,约摸有几千个客人进入其中。有的紧挨着桌子喝茶,有的扶着栏杆往下

看着大街，有的则一路笑着走着。无数的妓女在其间或左或右地来回走动，她们或纠缠着客人，或和客人调情，或一起到桌边喝茶谈笑。香烟的烟雾朦朦地螺旋上升，使电灯光变得暗淡下来。屋内的混杂和喧闹使我茫然。

青莲阁起先开设在福州路山西路西边，1930年代初迁至福州路湖北路口，高三层，楼下为游艺场，有弹子房、哈哈镜、各式西洋镜等游乐设施；二楼茶馆，有100多张红木八仙桌，边上摆放红木圆凳，茶客围桌而坐。里边另有房间，烟榻横陈专供人抽大烟。三楼为广寒宫游艺场，说书唱戏的都在那里，茶客可以一边欣赏一边喝茶。还有人将注意力集中到了马路上，坐在青莲阁茶楼上临窗的位置，泡上一壶清茶，看福州路妓女出局、马车飞驶。其实马车没有什么好看的，好看的是马车上的俊男靓女，“飞车拥丽”成福州路上的一景。青莲阁规模很大，但是否如松村所说的可容纳几千客人，姑且存疑。

## 大生伯

在上世纪30年代以前，传统茶馆数量最多。这些茶馆大多设在两三层楼的中式建筑内，门口有堂倌招呼，店面上悬有牌匾，如南京路的鸿福楼、一洞天、五福楼、五云日昇楼，福州路的青莲阁、沪江第一楼、群芳花萼楼等，从店名一望便知，它们是地地道道的喝茶所在。这些茶馆大部分集中在公共租界和华界，尤其是公共租界的核心区域，即五大马路之间。据陈无我《老上海三十年见闻录》记载，在外滩以西、河南路以东、南京路以南、广东路以北的范围内，中国茶馆总计六七十家。城隍庙周围茶馆

也不少，像湖心亭、春风得意楼在上海都很有名。

上海的茶馆兴起于吴越时期，至外强进入上海开埠，茶馆不仅数量大增，而且作为社会公共空间的功能日益显现。茶馆本意是喝茶，发展到后来，简直成为市民娱乐场所，看戏听书算是茶馆的正经营业，许多电影里都有观众一边喝茶一边看戏的场景。茶馆的内部，往往另辟房间，专门供应大烟。

茶馆也是纠纷调解和社区“服务中心”。老上海所谓“吃讲茶”，也就是帮会内讧、行业争斗乃至街坊邻里的纠纷，往往最后都由黑道白道都兜得转的人物出面摆平。这些“老娘舅”出面的地方，就是在这些茶馆，尤以六马路的朝阳楼和云南路的玉壶春出名。除帮会人物外，一些不良律师也会借此场合，向诉讼双方敲诈勒索。也有仍谈不拢的，当场便上演血淋淋的火拼，茶馆连带遭殃，说不定就此关门打烊。因此一些茶馆贴出布告，严禁吃讲茶，以绝械斗生死，是否有效则难说。

热闹是这些茶馆的主要特征。老茶客说，上茶馆喝茶，图的就是这份热闹，不然呆在家里喝茶，不是更好么？其实他们还没说出口的话，是这份热闹的背后，还含有一份温情和牵挂。海派作家林微音写过一篇《大生伯》，这位大生伯就是一位老茶客，不仅天天要上茶馆，而且一定要坐固定的位置，如果哪一天去晚了，位置让人占了，他会固执地等到那位鸠占鹊巢的人离去，再重新坐到那里去。这一天，他才算安稳。

其实他与其他茶客也不怎么熟，他叫不出他们的名字，人家也叫不出他的名字，大生伯只不过是一个称呼，究竟叫什么，大家并不

深究。喝茶时只不过淡淡地闲聊。有时候，他来晚了，其他茶客和伙计会问：“怎么，到这个时候，大生伯还不来？”有时候人家来晚了，他也会招呼一声：“先生，今末来晏咧。”这是上海话，意思是“今天来晚了”。

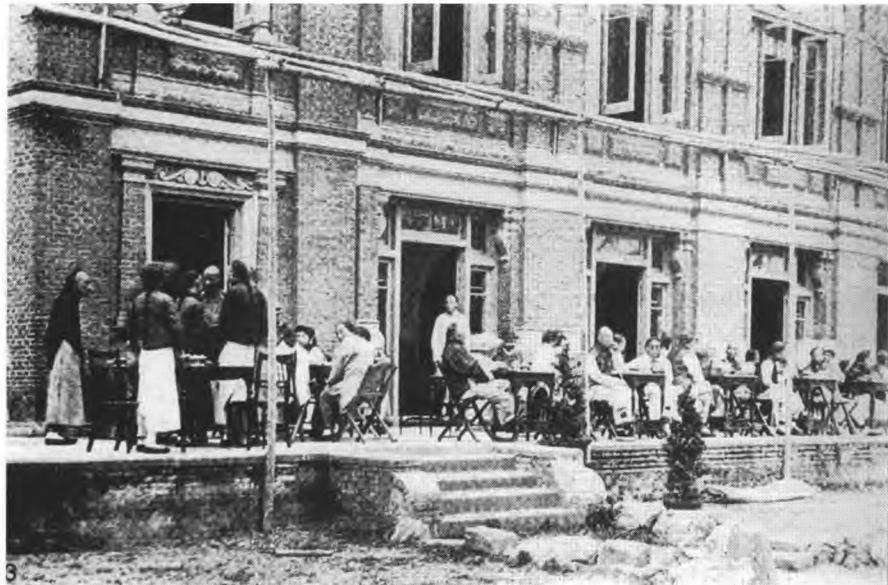
有一天，大生伯没来茶馆，大家问一句，也就过去了。可是，第二天、第三天，他依然没有出现，大家的心情变得焦虑起来，虽然不说什么，总有一种不祥的感觉。终于有一天，他们得到了确切的消息：“大生伯已经永远不会再到这茶室里来了。”于是茶客们一阵叹息，不由回忆起他们各自心目中的大生伯。

传统茶馆也卖各式点心，生煎馒头、蟹壳黄、雪菜肉丝面等似乎必不可少，其他就因馆而异了。这些茶馆的点心，虽没有广东茶点的精美，但也有出类拔萃的。海上闻人黄楚九开设的萝春阁茶馆，其供应的生煎馒头闻名上海，许多人来此喝茶，就是冲着生煎馒头去的，几乎本末倒置。一些豪客经常开着豪车，寻到那里吃生煎，喝茶倒是带过，茶馆开到这个地步，也是别具一格了。据说萝春阁早又重新开张了，喝茶的没有，主打生煎馒头，看样子是要借着这块牌子复辟，不知尝过滋味的朋友有何指教？

总的来说，这些茶馆的点心实惠可口，很得上海人的喜欢，价格比广式茶馆的点心要便宜些，当然茶水的价格也同样便宜些。

## “茶花女”

文人墨客喜欢到咖啡馆消磨时光，其实他们更愿意去广式茶馆坐坐，因为那里可以顺便解决一下肚子问题，如果是广东人，哪里离得开家乡菜。在他们看来，粤菜天下第一，广式点心也是如此，因此



在上海张园露台上，茶客们度过一个悠然的下午

广式茶馆内广东人最多，不像其他茶馆的茶客来自五湖四海。上世纪二三十年代，大批新式茶馆兴起，主要适应了文化人和广大市民休闲的需要。这些新式茶馆几乎都是广式茶馆，当时一般称为茶室。

广式茶馆的环境，比一般传统茶馆要好，少了一份热闹，多了一份安逸，相对也比较干净。一些作家甚至将那里当作办公室，会客、写稿，有的报社编辑也会径直到那里取稿。1938年，上海举办过一次茶馆评比，共选出25家上海最受欢迎的茶馆，其中绝大部分都是广式茶馆，头五名就是新雅和四大公司附设的大东、东亚、新新、大新。喜欢孵茶馆的林微音说：“在那里，虽然有着那似断似续的，或者有时是永恒无尽的声音，可是你自会有你的静，静得好像只有你一个人，一个人在一个一望无际的荒漠中。”

1944年出版的上海《文友》第34号，说在1930年代的上海广式茶馆中，以新雅和大东两家最为出名。这两家茶馆，文艺界人士去的很多，常常去新雅的有曹聚仁、姚苏凤、穆时英、刘呐鸥、高明、黄天始、黄嘉摸等人，常常到大东的有夏剑丞、黄公诸、卢冀野、张静庐、唐槐秋、江小鹣、包可华、徐心芹、

张振宇等人。

林微音记述了他在新雅的见闻，好玩的是，他把自己写了进去：

黑婴尽在那里写文章，仿佛他的文思是一个不竭的泉源似地。时常有这个编辑或者那个编辑到这里来看他，而就地从他拿了他所答应的稿子。

“铁观音很好——很浓。”在有机会的时候，张资平会一边斟着他的铁观音，一边向人这样推荐。

老坐在东厅的最东一张桌子的东边一张椅子上的是林微音。仿佛声音已离去了他的声带似地，他几乎总是从初到终地一句话都不说。临走，他只把他所要付的钱留在他的桌子上，因此有的人会以为他没有付了账的。在以前还偶而会有芳信和朱维基坐在他一起，而现在他们两个人也似乎已好久没有来了。

“来一碟马拉糕。”邵洵美一边虽然在拿着点心牌子，看有没有什么新鲜的点心，一边却已把他所要吃的说了出来。

有些像那桌苏州人一样，叶灵风、刘呐鸥、高明、杜衡、施蛰存，就好几个人一起来。穆时英、韩侍桁等有的时候简

直好久不来，有的时候。（《老新雅东厅素描》）

广式茶室一般由酒家兼营，如新雅茶室就由新雅粤菜馆经营。永安公司开设的大东酒家，与新雅一样，也兼营大东茶室。1937年的《茶报》上有一篇大东茶室的特写，对这家广式茶馆有详细的描写，“一间广大的长方形屋子，白色壁，白色顶，白色灯球，给迷蒙在薄雾里的月儿似的，可是有着长长的两行四叶电风在头顶上打回旋，把一点坐客的笑谈旋混在一起了。”茶室的装饰与传统茶馆古色古香的风格尤为不同，“靠阳台悬着草绿色的窗幔，小方桌的布毯有米色的、橙黄色的、天蓝色的，也有跟窗幔一样的草绿色，多么柔和的色调呵！”对一班文化人或海归客来说，这里的环境远比传统茶馆来得好，具有家庭式的氛围和亲切，也比咖啡馆经济实惠，因此更适宜会客聊天或看书写作。

说到经济实惠，一是一杯茶可以坐一下午，不用担心遭人白眼；二是广式茶馆可以当作茶客的食堂。

茶馆当然兼卖点心，传统茶馆有生煎馒头、蟹壳黄、各式面点等点心供应。广式茶馆，大多是粤菜馆附设兼营的，点心自是拿手好戏，像叉烧包、马蹄糕、潮州粉果，眼下仍是广式餐厅的当家点心。这倒很像现今的广式或港式餐厅，上午下午都能喝茶，再配上几客广式茶点，连午饭都一起解决了。

著名的新雅、大三元、小壶天、冠生园等广式茶馆，都是人们喝茶的好去处。茶客都是一边聊天一边喝茶，也有不声不响读书看报的，服务员不时将刚刚蒸好的点心，用手推车推到各位茶客面前，任其挑选，每碟才五分或一角钱。一些

小茶馆的点心也不差，有一家家庭作坊式的小茶馆，名叫憩虹庐，点心都是现做现卖，潮州粉果尤其好，热腾腾的端上桌，食客无不称道。可惜太讲究，终于经营不下去，很早就关掉了。

像广东人开的四大百货公司聘请女营业员一样，新雅、大东、大三元等广式茶馆，都聘用年轻的女性服务员，她们身穿干净统一的服饰，有一个别致的雅号叫“茶花女”。大东茶室的“茶花女”穿的都是湖蓝色的长衣，白色的围身，笑靥可掬。她们推着盛着点心、水果的小车，穿梭在客人身边，如果客人需要，她们会把点心、水果放到客人桌子上，吃完再结账，服务员只要看看几个盘子空了，一目了然。像苹果这样带皮的水果，她们会当场帮你削皮，真是服务到家，大概也是这些茶室的卖点。

## 下午茶

那时已经流行下午茶，当然是在西式茶馆，实际上就是咖啡馆。最有名的咖啡馆，要数“沙利文”，英文名称 Chocolate shop，似乎搭不上界，“沙利文”估计是老板的姓氏。老板据说是英国人。上海有两家沙利文，算是连锁店，一家在南京西路，一家在南京东路，店堂上下两层，有地道的西点和悠扬舒缓的音乐，都是文艺人士和白领女性爱去的场所。另一家 DD'S 咖啡馆也极为有名，也是两家，一家在南京西路，另一家在淮海路。

这些咖啡馆多是外国人开设的，雇佣一些青年男女作服务生。他们往往训练有素，最得文化人的青睐。作家树棻年轻时，经常去这几家咖啡馆，据他回忆，沙利文的服务员几乎全是年轻漂亮的外国小姐，“侍应女郎约莫有半数是白种

人，都是白俄女郎；其中也有不少是犹太族裔，因此棕发黑眸者也有不少”，“她们常年穿着绿白相间的裙式制服，天热时是布料，秋凉后换成呢料，全部彬彬有礼，训练有素”。

淮海路上的许多咖啡馆，都聘用那些来自异国的外国小姐作服务生，算是一个卖点，所谓吃的是情调，但价钱仍然公道。现在开在老洋房里的咖啡馆，虽然价格高得离谱，但因为有环境有情调，倒也不怕没生意。可是比起彼时的咖啡馆，实在是欠缺不少，至少眼睛吃不上冰淇淋，照理应该大打折扣的。

在传统中式茶馆，无论是茶客还是服务员，几乎见不到女性身影。广式茶馆除女服务员外，也会有职业女性来谈一些公务。只有这些雅致的咖啡馆，才吸引了更多的白领女性光临。张爱玲喜欢逛街购物，最后总是上咖啡馆喝杯下午茶。前些天路过南京西路，见新开一家咖啡馆，也叫 Chocolate shop，位置与老沙利文接近，是否正宗不得而知。

到沙利文和 DD'S，当然要喝咖啡，那里的咖啡上海第一，难分伯仲，只是沙利文是圆桌硬椅，火车软座位置少，很难轮到；DD'S 火车软座为主，来者可以久坐。但论及茶，在那里，当然是喝英式下午茶了。

还有一种音乐茶室，其间放送一些西洋轻音乐，上点档次的，聘请一些歌手献唱，并有乐队伴奏。上海国际饭店的十四楼供应下午茶，因价格较昂贵，未免曲高和寡。后来增设音乐伴奏，邀请歌星黄薇在那里驻唱，并有外国舞女表演舞蹈，吸引了不少茶客。有的茶客专门去音乐茶室，喝茶倒是其次，就是喜欢那里的环境，百听不厌，兴致所至，下到小小的池子里遗伴跳



礼查饭店的下午茶

舞，故这些音乐茶馆属于小众消费，生意倒也不坏。

当时有些茶室看出了其中的商机，顺势推出“茶舞”，即是将茶与舞结合起来，在茶室较为空闲的时间，邀请大中型舞厅的舞女，在“茶舞”时间来茶室走穴，茶客付了钱就可以邀请舞女一起跳上几曲交谊舞。像大东茶室，“茶舞时间由下午两点到七点，在这时间之内，茶和点心都是奉送的。现在的白相朋友，都很经济，像大东这样便宜，焉有不去之理。所以，大东的生意是很好的。”

从社会史角度看，上海的茶馆是社会公共空间的体现，承载着那时代人的生活、情感和记忆。在上海，茶馆难以定义为一种类型。茶馆是传统的保留，是现代的杂糅，是西洋的风景，也是生活的应有之义。对茶客来说，是参与，也是旁观，是观众，也是舞台上的角色。是否可以说，在上海近代化过程中，茶馆扮演了诸多的角色，也造成了它本身的丰富性和多元化呢。

（本文图片由作者提供）