

民国时期中国餐饮业的兴衰与变迁

——以上海为例

俞丽平 上海倍乐企业发展有限公司

摘要:民国时期,上海餐饮业经历了快速扩展和多元化发展的繁荣阶段,但在面临外来竞争压力、社会动荡和战争的影响,以及经济萎缩和市场消费能力下降等挑战时,也呈现出衰退的趋势。然而,尽管遭遇了挫折和困难,上海餐饮业在民国时期仍然对中国餐饮业产生了深远的影响,其遗产在现代餐饮业中仍然可以看到,特别是在服务和经营模式、菜系的创新以及对西方餐饮文化的吸纳和融合等方面。

关键词:民国时期;中国餐饮业;兴衰;变迁;上海

【DOI】10.12229/j.issn.1672-5719.2023.47.007

引言

中国餐饮业历史悠久,充满了丰富的变迁,尤其是在民国时期,这个特殊的历史阶段对中国餐饮业的影响深远且显著。当时的社会环境带动了餐饮业的飞速发展和诸多变革,也给它带来了诸多挑战。在这个过程中,上海作为中国的经济、文化中心和最具代表性的城市,其餐饮业的发展尤为引人注目。上海餐饮业从起初的小吃摊逐渐发展到繁荣的餐馆业,不仅体现了中国餐饮业的发展趋势,而且反映了社会变革和经济发展的影响。然而,与兴盛相伴的是各种挑战,这些因素共同作用于上海餐饮业的发展。本文的目标就是通过对民国时期上海餐饮业的研究,深入探讨这一时期中国餐饮业的兴衰与变迁,希望能为现代餐饮业的发展提供借鉴和启示。

一、民国时期的中国餐饮业概述

(一)民国时期的社会环境

民国时期是中国历史上的一个重要阶段,这一时期的社会环境由于历经多重政治动荡和文化交融,展现独特的多元性和复杂性。此时,西方的科学、文化和思想开始大规模进入中国,尤其在上海、北京等地,使得中国社会开始呈现深刻的变化。首先,政治环境的变动对社会生活产生了重要影响。经历了辛亥革命、北洋政府时期等政治动荡,中国社会面临着各种挑战。尤其是战争与社会动荡的压力,使得民国社会呈现混乱和不安的局面,这对各行各业的发展

都产生了深远影响。其次,经济的发展与变化也在这一时期显得尤为重要。尽管民国时期的中国经济在总体上存在不少困难,但在一些地区,特别是沿海城市如上海、天津等地,经济发展是相对较快的。商业的繁荣为餐饮业提供了良好的发展环境和机遇。最后,民国时期的文化环境同样复杂多样。西方的科学文化、生活方式、饮食习惯等通过各种渠道进入中国社会,与中国传统文化发生碰撞和融合,形成了民国时期独特的文化氛围。这种文化的交融和变迁为餐饮业带来了创新和变革的动力。

(二)餐饮业的一般状况和发展趋势

民国时期,中国的餐饮业经历了显著的发展。这一时期,伴随着经济的发展和社会的变革,以及城市化进程的推进,餐饮业开始出现了快速发展的趋势。在这个时期,餐饮业的一般状况表现为既有传统饮食文化的继续,也有新的饮食文化的出现和发展。传统的餐饮业主要以小吃摊、饭馆、茶楼等为主,提供各种传统的中国菜系和地方特色菜。新的饮食文化则以西餐厅、咖啡厅等为代表,引入了西方的饮食文化和经营方式。在发展趋势上,民国时期的餐饮业呈现多元化和专业化的特点。多元化主要体现在菜系的丰富、餐饮形式的多样以及服务的个性化等方面。专业化则体现在餐饮业的经营方式、服务标准以及菜品制作技术等方面的提高。

二、民国时期上海餐饮业的兴起

作者简介:俞丽平(1976-),女,汉族,上海,本科,高级会计师,研究方向:餐饮。

（一）上海餐饮业的早期发展

在民国时期,上海餐饮业经历了从萌芽到逐步成熟的发展过程。作为一个国际化的大都市,上海的地理位置和历史背景使其成了各种新鲜事物和创新思想的聚集地,餐饮业自然也在这种环境下得以快速发展。早期的上海餐饮业主要以小吃摊、茶馆、饭店等传统形式为主,这些地方提供的主要是各类地方特色小吃和传统的中餐。这些传统的餐饮场所主要集中在老城厢和市郊,受到的社会阶层大多为底层民众和城市小商贩。随着经济的发展和城市化进程的推进,上海吸引了大量的人口流入,尤其是一些富有和受过良好教育的中产阶级,这些人的生活需求推动了餐饮业的发展^[1]。例如,宴请、聚会、商务接待等需求促使了一些高档餐厅的出现。此外,上海的餐饮业也受到了商业环境的推动。这个时期的上海,商业气息浓厚,各类新兴行业如电影、广告、零售等迅速发展,餐饮业也得以蓬勃发展,各类餐饮场所如雨后春笋般出现。

（二）主要餐饮形式的演变:从小吃摊到餐馆

民国时期的上海餐饮业在形式上经历了从小吃摊到餐馆的演变。早期的上海,由于经济条件有限,大部分市民的餐饮需求主要在街头小巷的小吃摊和小饭馆得到满足,如豆腐花、油条、小笼包等食品成了人们的日常饮食。随着社会经济的发展,人们的生活水平提高,餐饮需求也变得更加多元化和个性化。在这个背景下,餐馆开始兴起。这些餐馆不仅提供更丰富的菜品,还为客人提供了更舒适的用餐环境和更优质的服务。餐馆的出现,标志着上海餐饮业进入了一个全新的发展阶段。值得一提的是,这个时期的餐馆并不只是提供餐饮服务,它们也成了人们社交、娱乐、商务活动的场所,更体现了上海这个城市的活力和多元化特点。

（三）西方餐饮文化的影响

上海作为中国最重要的港口城市之一,自租界时期起就有大量的西方人聚居,他们带来的西方的生活方式和饮食习惯,对上海的餐饮业产生了深远影响。在民国时期,西式餐厅在上海逐渐兴起,它们大多设在市区的繁华地段,比如南京路、外滩等地,主要瞄准的是中产阶级和高层次的消费者。这些餐厅不仅提供西式菜品,而且在装修风格、

服务方式上也都体现了西方的特色。尤其是那些源自法国、意大利、美国等地的餐厅的出现,不仅改变了上海人的饮食习惯,也对中国的餐饮业产生了深远影响。此外,西方的餐饮经营理念和模式也对上海餐饮业产生了影响。例如,西餐厅的菜单制、服务员制度、餐饮卫生标准等都被一些开明的中国餐厅所借鉴和学习。这些影响,使得上海餐饮业在这一时期得以快速发展,而且更加接近于国际水平。

三、民国时期上海餐饮业的繁荣

（一）餐饮业的快速扩展

民国时期,上海作为中国最重要的经济和文化中心之一,其餐饮业也迎来了无与伦比的繁荣。随着市场经济的进一步发展,餐饮业蓬勃发展,从城市中心到乡村,无论是高档餐厅还是街边小吃,都呈现蓬勃的生机。这一时期,上海餐饮业的快速扩展有几个明显的特征:首先,商业区的餐饮业极为繁荣。以南京路和外滩为代表的商业区域内,各类餐饮场所林立,从豪华酒店的西餐厅到街头的小吃摊,琳琅满目,应有尽有。其次,随着城市化的推进,市郊和乡村的餐饮业也呈现活力。这一点主要得益于交通设施的改善和生活水平的提高,使得市民有更多的机会出城就餐,而乡村餐馆则以其独特的环境和风味吸引了众多食客。最后,各类新型餐饮形式如快餐店、自助餐、冷饮店等也开始在上海兴起,丰富了人们的餐饮选择。

（二）菜系的多元化和创新

民国时期,上海餐饮业的菜系多元化和创新可以说是其繁荣的一大特色。这一时期,上海成了国内外各种美食文化的汇聚点,为其餐饮业的发展提供了丰富的素材和灵感。一方面,菜系的多元化主要体现在食材、口味和烹饪技术等方面。上海本土的菜系已经深受江南美食文化的影响,有其独特的口味和烹饪技术。但是,在各地美食文化的冲击和融合下,上海菜系开始吸收其他地方的食材和口味,比如,从四川菜中学习使用麻辣调料,从粤菜中学习海鲜的烹饪技术,等等。同时,上海餐饮业又根据上海人口味,对这些菜系进行了改良和创新,形成了具有上海特色的“本帮菜”。另一方面,西餐的引入也对上海菜系的多元化和创新产生了重要影响。在民国时期,随着外商的进入

和西方文化的影响,西餐开始在上海流行起来。面包、奶酪、咖啡等西餐食品开始出现在上海的餐桌上,而牛排、烤鸡、意大利面等西餐菜式也逐渐被接受^[2]。这些西餐元素的引入,不仅丰富了上海菜系,也推动了上海菜系的创新。例如,很多餐厅开始尝试将中西菜式进行融合,形成了许多新的混合菜式。

(三)服务和经营模式的演变

民国时期,随着上海餐饮业的繁荣,服务和经营模式也发生了重大的变革。在服务方面,随着消费者需求的提高和市场竞争的加剧,餐饮业开始注重提供高质量的服务,以提升客户的就餐体验。服务员开始接受专业的培训,提高服务技能和职业素养。此外,为了适应不同客户的需求,餐厅也开始提供各种个性化的服务,比如提供私人订制的菜单,或者为特殊场合提供专门的服务。在经营模式上,餐饮业也发生了重大的改变。传统的单店经营模式逐渐被连锁经营模式所取代。许多成功的餐厅开始扩张,开设分店,形成连锁经营。这种经营模式不仅可以扩大餐厅的影响力,而且能通过规模效应,降低成本,提高效率。此外,一些餐厅还开始尝试新的经营模式,比如外卖服务,提供会员服务等,以适应市场的变化。

四、民国时期上海餐饮业的挑战与衰退

(一)外来竞争的压力

民国时期,上海餐饮业在经历了繁荣的同时,也面临着严峻的竞争压力。其中,外来的竞争压力尤为突出。一方面,从国内来看,上海作为中国的商业中心,吸引了全国各地的餐饮业者前来开展业务,上海的餐饮市场开始被川菜、粤菜、鲁菜等各地菜系涌入,形成了激烈的竞争。这些餐饮业者不仅带来了丰富多元的菜系,而且带来了新的经营理念和服务模式,对上海本地的餐饮业形成了挑战。另一方面,从国际来看,随着外商的进入和西方文化的影响,西式餐厅、咖啡馆等新的餐饮形式也开始在上海兴起。这些西式餐厅在装修风格、菜品口味、服务质量等方面,与本地餐饮有很大的不同,受到了部分消费者的欢迎,对本地餐饮业形成了竞争。这种外来的竞争压力,对上海餐饮业来说,既是挑战,也是机遇。一方面,它推动了上海餐

业的创新和改革,使得餐饮业更加丰富多元;另一方面,它对本地餐饮业的生存和发展构成了威胁,加大了经营的难度。

(二)社会动荡和战争对餐饮业的影响

民国时期,社会动荡和战争也对上海餐饮业产生了深远影响。此期间,中日战争等社会动荡事件频发,给上海餐饮业带来了严重的打击。首先,战争使得资源供应变得困难。战争导致交通中断,食材供应不稳定,使得餐饮业的成本上升,经营困难。其次,战争和社会动荡导致市场环境恶化,客源减少,餐饮业的收入大幅下滑。最后,战争还导致大量的人员流动,使得餐饮业的劳动力供应也面临挑战。在这样的环境下,许多餐厅被迫关门,上海餐饮业的繁荣局面开始走向衰退。

(三)经济萎缩和市场消费能力的下降

随着民国时期严重的社会动荡和战争,尤其是抗日战争,上海的经济遭受了严重打击,进一步导致经济萎缩和市场消费能力的下降,对餐饮业的影响显著。其一,经济萎缩的直接结果是生产力下降。尤其在战争高潮期,许多企业受到毁灭性打击,人力资源和物资供应严重不足。上海作为当时的商业中心,其餐饮业也无法幸免。许多原本繁荣的餐馆因战争而停业,食材短缺也使得餐饮业的运营成本大幅度提升。原本各式各样的菜式减少,餐饮业的服务质量也大打折扣^[3]。其二,市场消费能力的下降对餐饮业也造成了沉重打击。由于战争和社会动荡,公众的收入减少,物价飞涨,消费者的消费习惯也发生改变,大众对于餐饮业的需求大大减少。许多原本消费能力较强的消费者转而选择了更节约的饮食方式。一些高端餐厅由于客源枯竭而无法维持,普通的餐饮店也同样遭受打击,经营变得越来越艰难。在此背景下,上海餐饮业的发展受到了严重阻碍,很多餐饮企业无法承受这种打击,最终导致了餐饮企业的大量倒闭和衰退。民国时期的上海餐饮业历经了兴盛到衰落的过程,这不仅是经济环境变迁的结果,也是社会历史变革的写照。

五、上海餐饮业在民国时期的影响和遗产

(一)上海餐饮业对中国餐饮业的影响

虽然上海餐饮业在民国时期经历了兴盛和衰败的过程,但其在这一时期的创新和改革对中国餐饮业产生了深远的影响。首先,上海餐饮业的发展模式为中国其他地区的餐饮业提供了重要的借鉴。在民国时期,上海餐饮业在服务模式、经营方式以及菜品创新等方面都取得了显著的突破,比如引入西餐元素和提供多样化的菜系选择等。这些都对中国其他地区的餐饮业产生了深远影响,促使中国餐饮业的现代化进程。其次,上海的餐饮文化在全国范围内的传播和推广,对中国的餐饮业产生了深远的影响。上海本土菜系——上海菜的独特口味和烹饪方式,在全国范围内得到了广泛的推广和接受。同时,上海作为开放的国际大都市,吸收并融合了各地甚至世界各地的餐饮文化,这种“海纳百川”的餐饮文化也被全国乃至全世界所认可和接受。最后,上海餐饮业在民国时期的经历和教训,对中国餐饮业的发展也有着启示意义。上海餐饮业的无论是兴盛时期的创新和扩张,还是衰败时期的困境和挑战,都给中国餐饮业留下了宝贵的经验和教训,为中国餐饮业的未来发展指明了方向。

(二)上海餐饮文化的延续和发展

在民国时期,上海餐饮业虽然历经了繁荣与萧条的曲折变迁,但是其丰富多彩的餐饮文化却得到了延续和发展。一方面,虽然社会环境和经济条件发生了极大变化,但上海餐饮业在食材选择、烹饪技艺以及菜品形式等方面的传统观念并未因此消失,反而在困境中得到了进一步的弘扬和发展。例如,强调食材新鲜、烹饪技艺精湛以及菜品色香味俱全等原则,都在民国时期的上海餐饮业中得到了遵循和弘扬^[4]。另一方面,上海餐饮业在这一时期也实现了西洋餐饮文化与中国传统餐饮文化的融合,使得上海餐饮文化更加丰富多元。上海的餐饮业不仅吸收了西方餐饮业的服务理念和经营模式,而且将西方的食材和烹饪方法与传统的中式菜品结合在一起,创造了许多新的菜品和餐饮形式,使得上海的餐饮文化在保持本土特色的同时,更加国际化。

(三)对现代餐饮业的影响和启示

上海餐饮业在民国时期的发展和变迁,对现代餐饮业的发展有着重要的影响和启示。首先,上海餐饮业在这一

时期的成功经验,为现代餐饮业提供了重要的借鉴。如创新菜系、优化服务、调整经营模式等,这些都为现代餐饮业提供了发展方向。其次,上海餐饮业在民国时期面临的挑战和困境,也为现代餐饮业提供了重要的警示。例如,如何在外来竞争压力下保持和增强自身竞争力,如何在社会动荡和经济萎缩的情况下稳定经营,这些都是现代餐饮业需要认真思考和解决的问题。再次,上海餐饮业在这一时期的发展,也对现代餐饮业的繁荣与发展提供了可能性。一方面,上海餐饮业的多元化和包容性,为现代餐饮业展示了多样化发展的可能性。另一方面,上海餐饮业的创新精神,也为现代餐饮业指明了追求新颖、独特和个性化的发展方向。最后,上海餐饮业在民国时期的发展和变迁,也对现代餐饮业的文化建设提供了借鉴。上海餐饮业在兴盛时期强调的是创新和包容,而在衰败时期注重的是坚守和发扬,这种精神对现代餐饮业的文化建设有着重要的指导意义。

结语

综上所述,上海餐饮业在民国时期的兴衰,不仅塑造了独特的上海餐饮文化,而且对中国乃至全球餐饮业产生了深远影响。在这一历史阶段,上海餐饮业的发展和变迁,深深地烙印在中国的餐饮史册上,其经验教训和文化遗产,将继续引导和影响现代餐饮业的发展和繁荣。

参考文献:

- [1]罗夏梓平,原源.清末民国时期云南餐饮业发展述略[J].文山学院学报,2022,35(6):6-10.
- [2]姜新.晚清民国时期天津租界餐饮文化的历史记录——天津租界饮食业档案研究[J].楚雄师范学院学报,2017,32(2):40-50.
- [3]杨荣斌.民国时期的上海清真饮食业[J].兰台世界,2016(24):134-136.
- [4]郭立珍.民国时期上海餐饮业发展对农村经济变迁的影响考察[J].农业考古,2013(4):262-265.