

“再见了！查餐厅、保罗酒楼、梦花街……”

 mp.weixin.qq.com/s

这场突如其来的疫情打乱了许多人的节奏，尤其是餐饮业，一波三折：

3月16日-18日：市区大型商场开始暂停堂食服务。

3月23日、24日：全市沿街店铺、餐厅暂停堂食服务。

6月1日：上海陆续复工复市，仍有处在中风险地区的餐饮店未恢复堂食

6月20日：上海市商委再次提示：酒吧、咖啡属餐饮业，当前不得堂食。

6月26日，上海宣布自6月29日起，辖区内无中风险地区且近一周内无社会面疫情的街镇，有序放开餐饮堂食。

据联商网不完全统计，**2022年上半年，上海至少有39家餐饮品牌、超过53家门店出现暂停营业或闭店现象。**

有的店还没等来“有序恢复”，

就倒在了黎明之前；

有的味道还没来得及重温，

就悄然消失……

这其中有35年资深老饭店，也有开业仅2年却火爆全网的新晋餐厅.....是否有你熟悉的味道？

开业2年：食刻忘不了餐厅

——你忘记了世界，我们也没有忘记你

《忘不了餐厅》节目的线下实体店，他们将线上的温暖与感动延续至了线下，**却终究没能延续至更久的未来，停在了2022年夏。**



@amelia在纽约

店里的服务生是由一群患有认知障碍的老人们组成。因此他们会上错菜、也会反复询问客人的点单，但地道的本帮菜，亲切的问候、温暖的微笑都是客人们常去的理由。



@connie觅食记

店内的菜品都是**厨师们和这群可爱的老人们共同创造的成果**。招牌豉油鸡皮薄酥脆，肉质嫩而厚实。乐口福的拉花图案，配上一个老爷爷的头像，额头和嘴角都笑出了弯度。

@connie觅食记

本来的人均50元不到餐厅，**将所有的收益都作为公益活动**，用以关爱阿尔兹海默症患者。





@图源网络

或许是受到疫情的冲击，正当小编打开某点评app想再次去打卡的时候，发现已经显示**暂停营业**了，最后一条评论的时间停留在4月10日。



关注

发布于 4月10日

打分  ¥80/人

吃情怀的一家餐厅，dp推送过来找时间就去拔草了，但是介绍和实际情况差距还是挺大的。🍲脆皮鸡 鸡味道还...

推荐：脆皮鸡 鲍鱼红烧肉 滑蛋虾仁 日式赤味噌牛杂



开业4年：电台巷

——火锅界的流量担当

从成都千里迢迢来到上海，创下日排3000桌记录的电台巷火锅（人民广场直营店）竟然也悄无声息地闭店了。

電台巷火鍋

Radio Lane Hot Pot



@shana62

曾经这里日均取号600+，让人心甘情愿排队5小时，李易峰、杨洋、Angelababy.....多位明星大牌专门来助阵，堪称火锅界的流量担当。



@图源网络

仍然记得店里清新怀旧风的装修风格，搭配简洁的明档，还有独具重庆特色的路名背景墙，随便一拍都是一张大片。

@shana62、xinyisherry96

重庆地道风味的火锅底料，加上各种新鲜食材，能唤醒我们心底深处的火辣热情，而这些都停留在了记忆中。







@shana62

开业22年：查餐厅

——上海小囡的茶餐厅启蒙

开业22年，作为上海小囡们茶餐厅启蒙的查餐厅，竟然在今年4月宣布暂停营业.....



@-Nonng-

2000年正是港剧盛行的时候，几乎每一部剧都离不开茶餐厅。

香港电影制片人侯杰辉带着一腔热血和作为电影人的情怀，将港剧滤镜带入上海，选址徐家汇，亲自开了这家名为CHA's的茶餐厅。

@-Nonng-

炸鸡翼、炒出前一丁、混酱肠粉、玫瑰豉油鸡……从菜品到用餐环境，无一处不体现出老板对这家店的用心。



@635152634

得到闭店消息的网友们都感到十分惋惜，万人血书催促老板重返餐饮界，希望这次的查餐厅就像是许多暂时歇业的小店一样，只是暂别不是永别。



发布于 6月28日

关注

打分 ★★★★★

老板，马上可以开放堂食了！留下来啊！！

推荐：炸鸡全翼 玫瑰豉油鸡 原味冰奶茶

👍 1人赞

💬 3





发布于 6月29日

关注

打分 ★★★★★

超爱你家的
再坚持一下嘛
开门后，我一定来捧场
想念“双蛋鸡扒饭”🙏

👍 快来抢首赞

💬 1 📄



发布于 6月26日

关注

打分 ★★★★★

不要关门呀！我还没带家人来过呀！
是不是只能去香港吃啦🙏这个成本太高了！

👍 快来抢首赞

💬 📄



发布于 6月24日

Lv5

关注

打分 ★★★★★

老板 请你回来 请你回来啊😭😭😭😭😭😭😭

我还想的是可以堂食了带着男盆友去吃香蕉船的啊😭😭😭

要哭死了 你听到了没啊😭😭😭😭😭😭

 快来抢首赞







发布于 6月24日

Lv6

关注

打分 ★★★★★

好难过啊！谢谢老板多年来给大家带来的美食，便宜又大碗，满足了口福之外，温暖了无数上海人的心。时代的尘埃结结实实地落在每个人的身上，连一杯奶茶都没放过。希望和你重逢在新的茶餐厅。

 快来抢首赞







发布于 6月24日

Lv6

关注

打分 ★★★★★

能接受涨价，但不能接受离开上海！😭最喜欢的茶餐厅...没有之一...定期打卡，拜托老板不要离开上海...

  1人赞





(上下滑动看全部内容)

开业25年：富春小笼

——上海小笼界的天花板

要说起上海的汤包名录，富春小笼可谓是盛誉一方，书法家曹文仲先生都为它题词。



@图源网络

这家字号不知陪伴附近居民走过了多少个春夏秋冬，来这里用餐已经成为了一种习惯——吃小笼，来富春。从清晨6点开门一直到打烊，不论你什么时候来，几乎都要经历排队的考验。



鲜肉小笼、虾仁小笼、蟹粉小笼都是店里的招牌，咬一口汤包，**每一口汤汁都鲜到掉眉毛**，一天的生活在弥漫着小笼味道的清晨开始……

@爱喝黄油啤酒的徐二零

遗憾的是，富春小笼坐落的镇宁路愚园路地块是区域整改规划中最重要的部分，为配合整改今年1月正式闭店，曾经的金字招牌也已被拆下……



告 示

尊敬的各位顾客：

我上海富春小笼由于静安区零星地块的改造，将于2022年1月3日闭店！承蒙几十年来广大新老顾客对上海富春小笼的关心与厚爱，我们表示最最真诚的感谢，谢谢您对我们的信任及关注！短暂的离别，为的是日后更好的团聚。我们一定不会辜负广大顾客对我上海富春小笼的期盼，继续打造好富春小笼这张上海的餐饮文化名片。在此，让我们再次说声谢谢，谢谢您！！！！



上海富春小笼馆
2021年12月27日启

@Haze大脚怪

一波又一波上海人匆匆赶来排队重温老底子的味道。即使是工作日的下午一点多，两层小楼里坐满了人，还有一拨接着一拨的食客在排队等位。



@坚强不是小强

许多80后食客说，这是他们从小吃到大的味道，一定要赶在关门前一尝，更盼望着未来富春小笼能再度营业。

开业26年：满陇春

——永康路最久的租客之一

这家结合了老上海美食和时髦复古环境的26年餐饮公司品牌，是永康路5年的租客。



@Mori陌上花开

这里布局现代精致，服务员西装油头，背景音乐是funk和七八十年代老歌，营造出上海独有的摩登味道。





@次次不次土、小小七小兔子

店内主打鸡汁鲜肉小笼包，酸辣汤，白斩鸡，这些无一不是阿姨爷叔们最青睐的味道。小笼不管是淡口鸡汁鲜肉，还是浓口的藤椒鸡丁，**两种截然不同的风味让食客们都有了选择困难症。**



@范范龙卷风

平时白天的早上，店外人流涌动、车水马龙，而店内略显宁静的氛围独成一天世界；夜晚还能坐在窗边品着小笼，看外面的灯红酒绿。



@小小七小兔子

好不惬意的短暂时光却已成为了最珍贵的回忆。现在，上海仅有的两家满陇春门店，永康路店、博华广场店都已关闭。

开业35年：保罗酒楼

——最“传奇”的洋房餐厅

老食客们可能都知道，保罗酒楼有一段“传奇”历史。



@hanzhi59

80年代，2只台子。保罗老板为附近差头司机炒几个小菜。



@图源网络

90年代，4张台子。他终于固定了两三样特色菜。



@图源网络

再后来，他“吃”下了隔壁的两层“老洋房”，迎来了自己的“鼎盛时期”，才有了之后的保罗酒楼。

那些经典的菜色吃过的人都会念念不忘：“最老早底，保罗的特色菜掰掰手指头数的出来——青豆泥 瑞士牛排 海鲜油条卷 保罗生煎是四大必点。”



椰香青豆泥既有点像西餐的浓汤，又有点像饭后的甜品。上面“五角星”是椰浆，**拌在一起吃或尝出清甜，或尝出咸鲜。**



吃多了现在外面本帮菜馆的沙律牛排，保罗家的招牌牛排是浓油赤酱的瑞士牛排！肉的厚度看起来似乎咬不动，**吃起来竟然是嫩滑得不得了。**



搭配的蘸酱有**橙+蜂蜜+黄芥末**的多重口感，一点清香，一点甜，一点点微辛微冲，配着厚却嫩的牛排肉，会有种被治愈到的感觉。



2018年老强头倒下后，一代传奇保罗酒楼撑过了4年的风风雨雨，但最后还是挡不住疫情的打击，暂时调整。



曾经老牌餐馆林立、人流鼎沸，现已成惘然。这种遗憾难以用言语形容，但凡品尝过的人都会懂。

曾一度因为馄饨而出名的梦花街，也迎来了旧改，上海面积最大的老城厢宣告落幕。

@橘罐头阿、蛋蛋同学

这里包容着上万户居民，反映了人们最真实的生活写照。





门面窄小的沿街店铺、晾满衣服的竹竿、纵横交错的电线……充斥着老上海的烟火气。

以前车马很远，书信很慢，往后才发现这或许是纸短情长。

TOP SHANGHAI

文/栗子酱

内容合作