"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

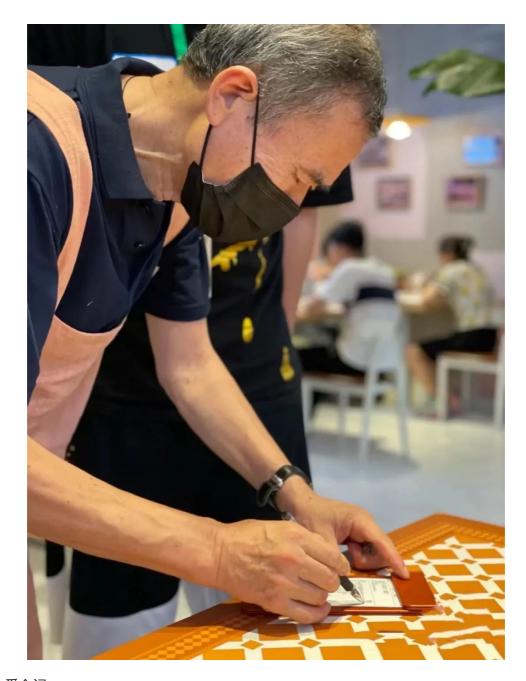
——你忘记了世界,我们也没有忘记你

《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。







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。**





打分 [1] ¥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

Lv7



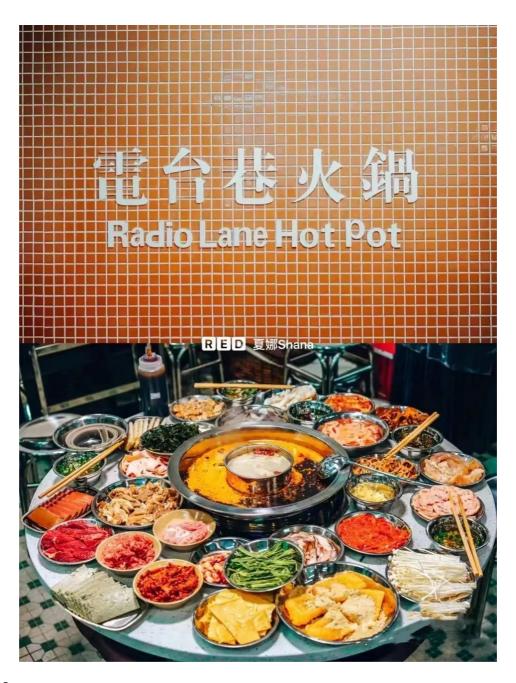




开业4年: 电台巷

——火锅界的流量胆当

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。



@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。**



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。**



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

口3 [5



快来抢首赞



(上下滑动看全部内容)

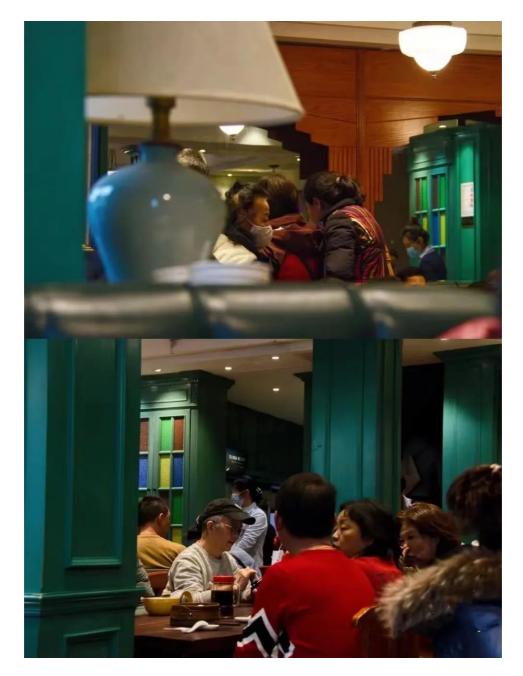
开业25年: 富春小笼

——上獅小笼界的天花板

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。



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一部分,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……







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,一定要赶在关门前尝一尝,**更盼望着未来富春小笼能再度营业。**

开业26年: 满陇春

——冰康路最久的涠客之一

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。



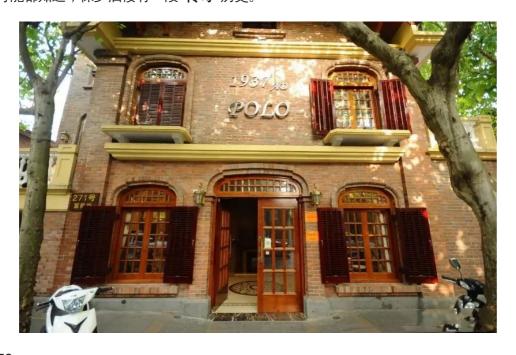
@小小七小兔子

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"的群席餐厅

老食客们可能都知道,保罗酒楼有一段"传奇"历史。

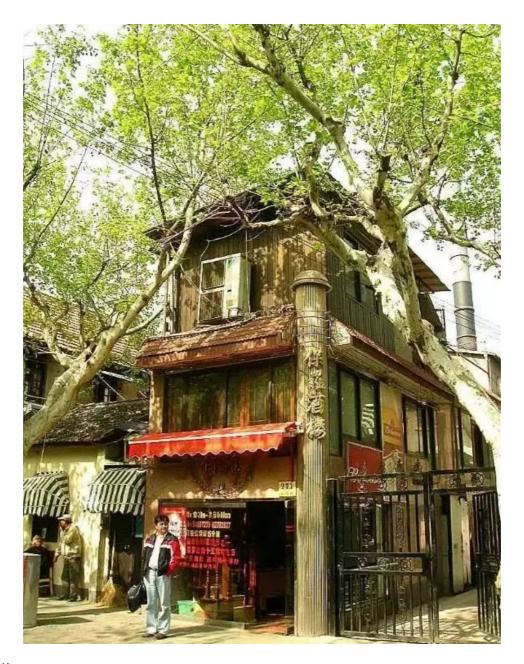


@hanzhi59

80年代,2只台子。保罗老板为附近差头司机炒几个小菜。



90年代,4张台子。他终于固定了两三样特色菜。



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