

几个年轻人合资助他开店，他们的故事未完待续……

一酱闻名，爷叔的烧烤店延续了近30年

所有人都叫他老刘，很少有人知道他真实的名字。老刘出现在大家视野里的时候已经不年轻了，那是1998年的春天。他50岁出头，刚办理了内退从新疆回到上海。

忙碌了半辈子，老刘不想从此“荡”在家里。他买来一个80cm×45cm的保温箱，往里面装上几十斤肉。把箱子搁在一辆28寸“老坦克”的后座上，每天从家所在的蓬莱路骑到方斜路大吉路路口，摆起了烧烤摊。

此后的21年里，他风雨无阻几乎夜夜出摊，老刘的烧烤摊在上海的黑暗料理界作出了名气。但他同时也面临着所有流动摊贩的困境，萌生了退意。后来，三个经常去他摊上吃烤串的上海年轻人决定合资帮助他开一家烧烤店，彻底终结他的“游击”生涯。

老刘本帮烧烤经过了两次搬迁后，如今开在了武夷路定西路路口，老刘的家也从蓬莱路动迁到了余山。

在餐厅常换常新的上海滩，老刘的烧烤生意可以延续近30年，关键在于一口酱，这是他自己研制的甜面酱。曾经有人花20元买走半瓶酱，又付了7000元送去检验，结果只验出了四种原料中的一种——他的甜面酱是不可复制的。

如今，老刘每隔一段时间就在家中做好几桶甜面酱，由车子运到饭店。他虽然已不再亲自烤肉了，但他仍然是那个不可取代的人。他说，没想到活到了80岁还能有点用场。

不但要让东西好吃 更要在上海滩出名

1963年，16岁的刘平良去新疆支边。做了五年农民后，被派去阿克苏修小铁路。1968年，又前往巴基斯坦修公路。一千三年，回国以后入了团，分去厂里做锻工。

刘平良向领导摊摊手：“我这么小的模子，怎么打铁？”领导鼓励他：“你多锻炼锻炼，也就行了。”这一做，一直做到他回上海。

回上海这年是1998年，刘平良工资卡上最后一个月进账的数目是340元，行李里还装了自己打的八把菜刀。后来他做烧烤生意的时候，就是用这些菜刀来处理各类肉品。28年以后的今天，早已时移世易，他打的菜刀还好端端在那里。

老刘前半生从事的职业和烧烤并不沾边，但他是个聪明人，生性又要强，做什么都要做到最好。“我打铁很像样，研究吃的东西也是一句话。家里的菜都是我烧的，多钻研钻研，烧烤就不成问题。”

常年的锻工生涯严重损耗了他的两只膝盖，他出摊时几次“推着自行车在路上走走就摔了，打电话把老婆叫来，扶着再往摊头去”。那辆陪伴他度过21年烧烤生涯的28寸自行车，如今被摆在店外，常有食客慕名去参观。

方斜路上当时有三个烧烤摊，可谓竞争激烈，因此老刘一开始做的时候客人并不多。他每天使用新鲜食材，隔夜的就扔掉。由于生意惨淡，扔的肉也不计其数。一个普通退休工人的退休工资，禁不起这样折腾。

他想，要吸引客人就得做点和别人不一样的，他决定在蘸料上下功夫，“不但要让它好吃，还要独一无二，更要在上海滩上出名，所以我挖空心思穷想。”

有人出几十万元买配方被回绝 有人花7000元送检也是一场空

老刘最出名的甜面酱最初是为了搭配烤香菇专门研制出来的，“因为香菇要烤得有汁水，干了就不好吃，所以要蘸酱。”老刘回忆，“这个蘸料的用料要实在，化学东西不能用的。开始几次都失败了，钞票浪费不少，但失败是成功之母。一个星期后，七调八调倒也被



我调出来了。”

他尝尝味道，觉得这次终于可以了。

“一根钎串三只，香菇先入水，再把甜面酱的料刷上去。然后烤，烤完之后再刷层甜面酱。甜面酱一定要前一天调好，第二天刷上去，这样更入味。客人吃完以后都说，‘喔唷老刘，这个香菇好吃啊，敲耳光不肯放啊！’”

被人认可，老刘就感到高兴。他觉得人活在这个世界上，如果做人做事得不到认可是很失败的。就像在新疆的时候，因为整个连队属他农具打得最好，连长也曾经指名让他打工具。他不觉得这是额外的负担，反而自豪于自己需要。

“这个酱，不但适用于香菇，它刷在肉串上也好吃。”老刘自豪介绍道，“人家在旁边吃个炒面也问我要甜面酱，吃馄饨也要放点

甜面酱。我的甜面酱里一点面粉也不放，其实外面都放的，放面粉不稀奇的。”

曾经有一个客人，一定想知道他的酱里到底用了什么料。问老刘，他自然不肯说。这么多年了，他的口风一直把得很紧。这个客人就花20元，买了半瓶甜面酱回去。

“他买回去做啥你知道哇？去化验。这只瘪三坏哦，他花了7000元去化验。只化验出来四分之一的东西，这个我承认的，是有的。还有四分之三，没有化验出来，他还是没有成功。”

烧烤摊开了一年左右就开始出名了，上海电视台都市频道的《人气美食》节目组也来探访。他的生意越做越火，执着于老刘甜面酱的人也越来越多。曾有人开价几十万元，问他买甜面酱的配方。

老刘一口回绝。他身上有一种老上海人过日子的智慧：不贪图眼前一点小利，因为相信一个人过日子还是要往长远做打算。“我如果卖给他，那么生意就等于被他垄断了，我自己就不能做了。”

客人开500多万元跑车来找他 “只能说明我的东西好吃呀！”

老刘觉得自己能做成烧烤这件事，主要还是因为他“动得出脑筋”。“脑筋不好动的，一般人动不出的。”他说，“这不是我摆浪头。”

做生意某种方面和做人是一个道理，都是一招一式做出来的，都被别人看在眼里。

里脊肉是烧烤摊的必备，旁边摊头从外面批来里脊肉，成本8角一串，卖两元。老刘则是每天跑到菜场买了鸡胸脯肉，自己制作。“我自己披肉，自己腌制，自己串，很多人都服帖我。我情愿慢一点，晚上迟点出摊头也可以。只要大家认为好，我就满足了。”

为了抢生意，边上两个摊主试过向客人开坏他。“他们说我这里的味道不灵的，想把我的客人拉过去，拉不过去的呀。我的客人怎么和他说：‘钞票在我自己口袋里，想吃谁家就吃谁家。’”讲到这里，老刘露出了得意的笑容，英雄偶尔也可以提提当年勇。

开始时客人全部站着吃烤串，时间一长老刘心里也过意不去。后来添置了三张桌子，十几只椅子。每晚平均总有七八十个客人，有时候生意好，做通宵也是有的。“当时马路上还有安徽人开的炒面摊头，我就在天蒙蒙亮的时候去吃碗炒面，回到摊头继续烤，因为不断来人。”

天太冷的时候，老刘就买上两把大阳伞，让客人躲在伞下吃。吃着吃着，大家就喊老刘讲故事。“我面皮老得出的，他们让我讲，我就讲，大家听了哈哈一笑。如果啥人惹我不开心，我面孔还是笑嘻嘻。上海人和气，做人就要互相尊重。”客人过来，一人点一串他也一样烤。“我赚多赚少无所谓，关键是大家开心。如果你一串吃得高兴那我就高兴，因为我把你服务好了。你哪怕过来看看我一串都不买，我也开心，因为你心里还想到我。”

曾有客人开着五百多万元的豪车来他的摊头上吃烧烤，隔壁摊头上的人就搓他：“你牛的，开豪车的人也来吃哦。”老刘眼睛不抬回了句，‘人家为什么开着豪车到我这里来吃？只能说明我的东西好吃呀。’

经常还有人包他场，他去外滩的一个小派对，为30个客人烧烤，一个晚上能赚6000元。

老刘16岁去支边，虽然没读过什么书，但他相信一个人只要有点脑子，再加上勤奋，就一定能干成点事情。

三个年轻人合资为老刘开店 留住他的梦想和上海烟火气

因为经常换地方摆摊，老刘一度萌生退

意。后来，几个经常去吃老刘烧烤的年轻人，决定为他开一家店。他们都是土生土长的上海人，把老刘的烧烤摊看成上海烟火气的一部分，留住了它，就是留住了这座城市一隅的烟火气。

最早发现老刘摊头的是老王（名字听起来老，年龄并不大），他尝过觉得好，后来又把太太和两个朋友带了去。很快，大家都成了老刘的常客。他们都是申花球迷，在看台上是并肩作战的兄弟，生活里是志同道合的朋友。

老刘本帮烧烤最初开在虹桥路上，店铺是一家面馆的。白天卖面，晚上空置觉得不划算。他们打听到了消息，便一个电话打给了老刘。老刘的烧烤摊就这样被搬进了室内，他说，上海的年轻人有这样的情怀，让他觉得实在感动。

随着生意越来越好，他们渐渐和面馆之间出现了一些合作上的分歧，于是老刘本帮烧烤搬到了长宁路上的玫瑰坊，独门独户经营。

烧烤其实向来和上海的城市气质不十分搭，因此本帮烧烤的名号刚喊出来时还被人嘲笑过。但是因为甜面酱里的那一份甜，倒也贴合了本帮的传承。

2019年，上海电视台纪实频道节目组在店里蹲点拍摄了72小时，采访了不少人。有和先生商量好做丁克的销售员，养了一条叫Posh的狗，并把狗当成了自己生命的一部分；有即将步入婚姻殿堂的30岁青年，憧憬却也担心自己是否能对另一半负起责任；还有知道繁华必将散尽的店老板，决定尽情享受现在的一切。纪录片《烤肉店里的三日人生》，不仅记录了老刘的故事，也记录了这家店里普通人的欢笑和眼泪。

纪录片传递的更多是情怀，但在老刘看来，如果没有味道的支撑，一家店不可能走得太远。“无论大饭店小饭店全部是靠一个味道撑着的，用味道吊住你，你不去可能哇？”

刚开店的时候，他亲自在后厨负责烧烤。后来想想年纪太大了，还是让年轻人来接班，他负责培训。

“大火烤什么？中火烤什么？小火烤什么？都有讲究的，我统统教好。越是大块的肉，越是要小火烤，因为要把料渗透到肉里去，又不能把水烤干。”

他如今虽然不亲自烤串了，但他每20天做一次的甜面酱，仍然是店里的招牌。他每次花上三五个小时做上80斤酱料，用5升的桶装满8桶，再由车子从余山拉来店里。

【后记】

在纪实频道的那次采访中，老刘把节目组带到了自己曾经摆摊的地方。动迁后，方斜路大吉路冷清了很多。他站在空旷的街头，一时间有些不知所措。再后来，老刘一家人也搬离了位于蓬莱路的家，他们如今住到了余山。

老刘现在每次来店里只让店员泡一壶茶，一个人坐着慢慢喝。他说，自己做了半辈子烧烤，不想再吃了。这个周五的晚上，他看到店里桌桌坐满了人，笑意就漫上了眼角。

他提出带我们去看自己的那辆“老坦克”，先前的店开在玫瑰坊的时候，自行车放在店铺里。搬到这里来，车子就放在外面的上街沿。

“我老刘在这个世界上，没有白活一场，我也算做了点事业出来。”老刘摸了把自行车的坐垫，弹掉点灰尘，“我觉得自己的人生是成功的，我不管做什么都成功，因为我做什么事想的都是要做到最好，要比别人都强。一个人如果没这点追求，就永远只能混成中不溜秋。”

晨报记者 沈坤坤 丁梦婕