



shàng hǎi shì mǐn shēng huó zhǐ nán
上海市民生活指南

河南拉面,是上海一个奇怪的存在。这种咖喱风味的牛肉拉面,河南人见了一脸懵圈。沪漂们则表示,这是离开上海之后的乡愁。开遍上海大街小巷的河南拉面,总计有 2000 家左右。老板们几乎都来自河南襄城,人均年收入 100 万。他们花了近 30 年,把河南拉面在上海做成了一个产业。但河南并没有“河南拉面”。“河南拉面”其实是上海口味“出口转内销”的产物。

河南拉面, made in 上海

星期日周刊记者 姜天涯



(欢迎关注星期日周刊微信号“上海市民生活指南”,SHerLife)

不要小瞧这一家面馆,它们合起来是一个年盈利 10 亿以上的产业(以 1000 家店保守估计)。河南拉面目前在上海有 2000 家店,这些年还辐射到周边城市苏州。每家店老板的年均利润 100 万。这些面店背后的老板,都来自同一个地方——河南省许昌市襄城县十里铺镇。据上海襄城商会统计,襄城有 5-6 万人在上海从事拉面行业。而十里铺镇的付家庄,出了上海河南拉面第一人。600 户人家有 300 户在上海做拉面。河南老乡们达成以上这些所花的时间,是 28 年。

品种。师傅们徒手拉面,成了一道带有表演性质的景观。中国作协会员、上海作协理事胡展奋当年也去围观了。“当当当,一边敲一边拉。当时看的人很多。这种店呢,往往是看的人比吃的人还要多。”“我也是其中一份子,像‘魁大’一样看着,觉得奇怪:面不都是用机器轧的吗?怎么好用手拉呢?手拉的面条怎么好一根根那么细呢?”而这种面和正宗兰州牛肉最大的区别就是,放咖喱。“(咖喱)香味飘得老远老远,缺点是到晚上打出来的馐还是咖喱(味)。”胡展奋说。崔陈义就是借着这股风潮,1990 年到上海打工的。1987 年,19 岁的他先从老家襄城到开封打工,在市中心的一个夜市摊位做“兰州拉面”。三年后,一位上海老板找到他,请他到自己位于十六铺的“兰州拉面”店当拉面师傅。

在这家挂名“兰州拉面”的店里,崔陈义每天从早上 6 点工作到晚上 10 点。但收入不错,500 元一个月。等到 1992 年、1993 年,拉面师傅的月收入涨到了 700-800 元,高于当时大部分上海人的工资。攒到了钱,又问老板借了一万元后,崔陈义开出了自己的店。店名用“兰州拉面”,卖的是白切牛肉。

等到 1996 年左右,崔陈义把店名改成了“河南”。理由很简单,“想到(我们)是河南人,就挂河南人的牌子”。改招牌的同时,他又对拉面做了改良。用牛骨、鸭肉、鸡架熬制浓汤,再放入咖喱粉,并想出了红烧牛肉面这个品种。不过这个灵感来得令人意外,来自桶装泡面。对,就是你那个那个康师傅红烧牛肉面。“看着好看,那我们也自己烧红烧嘛。”

1992 年,台湾人魏氏家族做出的“康师傅红烧牛肉面”,迅速成为当时的爆款。崔陈义或许是无意,但就此创造出了今天河南拉面店的拳头产品。这一碗红烧牛肉面,被网友戏称“还原方便面外包装袋面肉量的质感”。大块的牛肉盖在拉面上,确实非常相似。于是,以咖喱浓汤为基地的河南拉面雏形,就此诞生了。崔陈义因为最早来上海打工,并开创了今天上海河南拉面的范式,而被老乡奉为“河南拉面第一人”。之后的老乡里,还有今天上海襄城商会会长朱进展。“(咖喱)香味飘得老远老远,缺点是到晚上打出来的馐还是咖喱(味)。”胡展奋说。崔陈义就是借着这股风潮,1990 年到上海打工的。1987 年,19 岁的他先从老家襄城到开封打工,在市中心的一个夜市摊位做“兰州拉面”。三年后,一位上海老板找到他,请他到自己位于十六铺的“兰州拉面”店当拉面师傅。

那河南有没有“河南拉面”呢?网上有视频在河南街采路人,路人们大多一脸懵圈。但河南其实是有拉面的。之所以路人不解,是因为拉面在河南,不叫河南拉面。这就好像生煎店在上海,不会喊自己上海生煎一样。90 后郑州人寇家欢,曾在上海工作。她坚决地表示:“河南没有河南拉面,我不知道什么是河南拉面店”。但当我们向她展示了上海的河南拉面图片后,她惊呼:“这个就是我在郑州经常会吃到的拉面!”“(在郑州)它就叫牛肉拉面,或者某某拉面,不叫河南拉面。”郑州有名的杨记拉面,创始于 1982 年,用的就是咖喱汤底。和上海的河南拉面大体



崔陈义如今在自己的店里手工拉面



这碗小份红烧牛肉面是一份典型的上海河南拉面

相似。关于这个问题,知乎上有一个提问:上海常见的河南拉面的源自于河南吗?第一条回复里也提到:“其实河南是有拉面的,仅限于郑州周边地区,只不过没有烩面那么出名和具有代表性……跟上海的咖喱汤拉面大同小异,基本都是咖喱汤为主。”不过,上海的河南拉面并非直接源自郑州的牛肉拉面。虽然时间上更早,但是襄城县和郑州相距 100 多公里,在 80 年代人口流动还没有那么频繁的时候,传过去的可能性不大。何况河南拉面第一人崔陈义,是在开封学的拉面技术。而之后的河南师傅都是在上海学手艺的,沿袭的是上海当年流行的带咖喱味的“兰州拉面”。并且崔陈义表示,放咖喱是因为“上海人都喜欢吃咖喱”。朱进展也记得:“因为最早上海国营店里,卖牛肉包子的,配的是咖喱牛肉汤。”但要追根溯源,郑州的咖喱很可能也来自上海。

咖喱作为一个外来品种,在上海的时间很长。1908 年的《申报》上,就出现了咖喱食品罐头的广告。上海一家名为泰丰的食品公司,在其罐头食品价目广告中列出“咖喱鸡肉”和“咖喱牛肉”两种咖喱食品。而一直到解放后,上海人也没有断过咖喱。他将河南拉面在上海的发展,分为了三个阶段。第一个阶段是研发,河南人发明了咖喱汤底的红烧牛肉面。第二阶段,加入上海元素。店里多了大肠、雪菜肉丝、辣酱/辣肉等浇头,增加了葱油拌面这样的上海特色,小菜也有青菜、酱蛋、素鸡、荷包蛋。河南拉面店根据上海人的口味,在调整。到了这两年,进入第三阶段,品类继续增多,加入了河南凉菜,卖啤酒,甚至还有黄酒。他们在那边还是保持了上海人的饮食习惯。”今天郑州的“四厂烩面”,就是从郑州国

棉四厂的家属楼开始的。据说是南方女工受不了羊肉的腥膻味,突发奇想往里面加入了咖喱,来压制腥膻味。有网友为此写道:“这是国棉厂特有的烩面。咖喱,这个有些洋派的调味料,这个本不适合北方人饮食习惯的味道,就像当年时髦的上海人一样,在国棉厂生根发芽开枝散叶。它,也许是那些南方姑娘们最后的乡愁。”总的来讲,今天的河南拉面与上海颇有渊源,可以说是上海口味“出口转内销”的产物。

知乎的问答里,答主还提到了一点:“我还没有理解为什么会有汤和面分开这种神奇的操作。”答主说的其实是拌面。这就要说到河南拉面在上海的进化史了。《江湖一碗面》的作者、《新民周刊》主笔姜浩峰,90 年代初还在复旦中学读书的时候,就在学校口的华山路上吃到了河南咖喱牛肉面。他将河南拉面在上海的发展,分为了三个阶段。第一个阶段是研发,河南人发明了咖喱汤底的红烧牛肉面。第二阶段,加入上海元素。店里多了大肠、雪菜肉丝、辣酱/辣肉等浇头,增加了葱油拌面这样的上海特色,小菜也有青菜、酱蛋、素鸡、荷包蛋。河南拉面店根据上海人的口味,在调整。到了这两年,进入第三阶段,品类继续增多,加入了河南凉菜,卖啤酒,甚至还有黄酒。他们在那边还是保持了上海人的饮食习惯。”今天郑州的“四厂烩面”,就是从郑州国



24小时营业的河南拉面店晚上生意不错



如今河南拉面店里开始卖河南凉菜和啤酒 本版图片/星期日周刊记者 姜天涯

而边上吃着拌面,就着一碗咖喱牛肉汤的上海爷叔会说:“味道可以的。这老板是打工出来的,老苦的。”爷叔道出了河南拉面得以在上海开出这么多家店的原因——河南人肯吃苦。目前河南拉面有 80-90% 的店都是 24 小时营业。朱进展说,在上海开 24 小时的店,生命力非常旺盛。“这一点就是大上海的魅力吧。因为上海的生活方式,跟全国各地还不一样。它夜生活比较多。”“这个模式,也只有在上海行。”他给我们算了一笔账。晚上营业,不用多掏房租。假设夜间收入 2000 元,按一晚上两个人的人力成本算,刨去别的成本,还能有一晚上 700 元的盈利,一个月也就是 21000 元。

河南拉面并非一开始就是 24 小时营业的。是在开店过程中,发现了需求,做出尝试。“时间长了,知道的人多了,都来了。这样慢慢形成了你丢不掉的晚班生意。”这些基本都开在沿街店铺的河南拉面,并没有想进军高大上的商场。“商场限制了我们的营业时间。”朱进展说。那什么是拉面,而不是河南出名的烩面?原因是烩面做起来比拉面慢,口味不适合上海。

朱进展也给我们算了下。“拉面你一分钟可以拉四五碗,五六碗都有可能。但烩面有可能 5 分钟拉一碗。它跟上海高节奏的生活不太匹配。”“还有烩面是羊肉做的。上海人对羊肉依赖性不强,对牛肉依赖性强。”河南老乡们因地制宜,不断在实践过程中改进口味和营业模式。可以说,河南拉面就是一个在上海生根发展的东西。姜浩峰认为可以直接称之为“上海河南拉面”。而之所以可以遍地开花,是因为“它融入这个社会了。”实际上这是一个上海特产。这个东西是在上海诞生的,很海派。”

最早来上海的襄城人有十来户在蓝印政策的时候,落户上海。而他们赚了钱,在老家买房置业,给老家修路,带动了当地的消费。甚至在老家出口转内销,开出了“上海红烧牛肉面”。当地政府也注意到了这群在上海打拼的老乡。2014 年,上海襄城商会成立了。作为农业大县的襄城,自产自销农产品。你在上海河南拉面店里吃到的辣椒、大蒜、姜、面条(小麦),可能都来自襄城。他们还创办了专为商会会员提供统一配送牛羊肉和调味品的食材配送公司。但外表产业化的背后,河南拉面店的商业模式还是非常古老。一个老乡来学手艺,时机成熟后自己开店,就像接力棒,薪火相传。这些年,会长朱进展也去上了一些企业家人才培训课程,但表示作用有限。“因为我们开店不像企业,他们是做布局的。我们就是为了赚钱的。不赚钱的店,我们是不做的。”

在这样一种草根商业模式下,河南拉面店活了下來,并且越开越多。据朱进展介绍,河南拉面还在以每年三五十家的速度扩张。最低十来块一碗的拉面,谁都吃得起,还可以高频消费。“我们不受任何大环境的影响。因为我们做的是老百姓天天要消费的东西。”朱进展总结了河南拉面的定位,也是其生存之道。当然,这也离不开上海的海纳百川。“上海是一个开放的城市。只要有新物种,都会搭搭味道。搭出来好吃么,大家都吃了。”姜浩峰说道。胡展奋就更直接了:“一方面,河南人花头透、脑子活络。另一方面,上海人也叫花头透、口味活络。”“这对‘宝货’碰到一道么,正好搭档。”