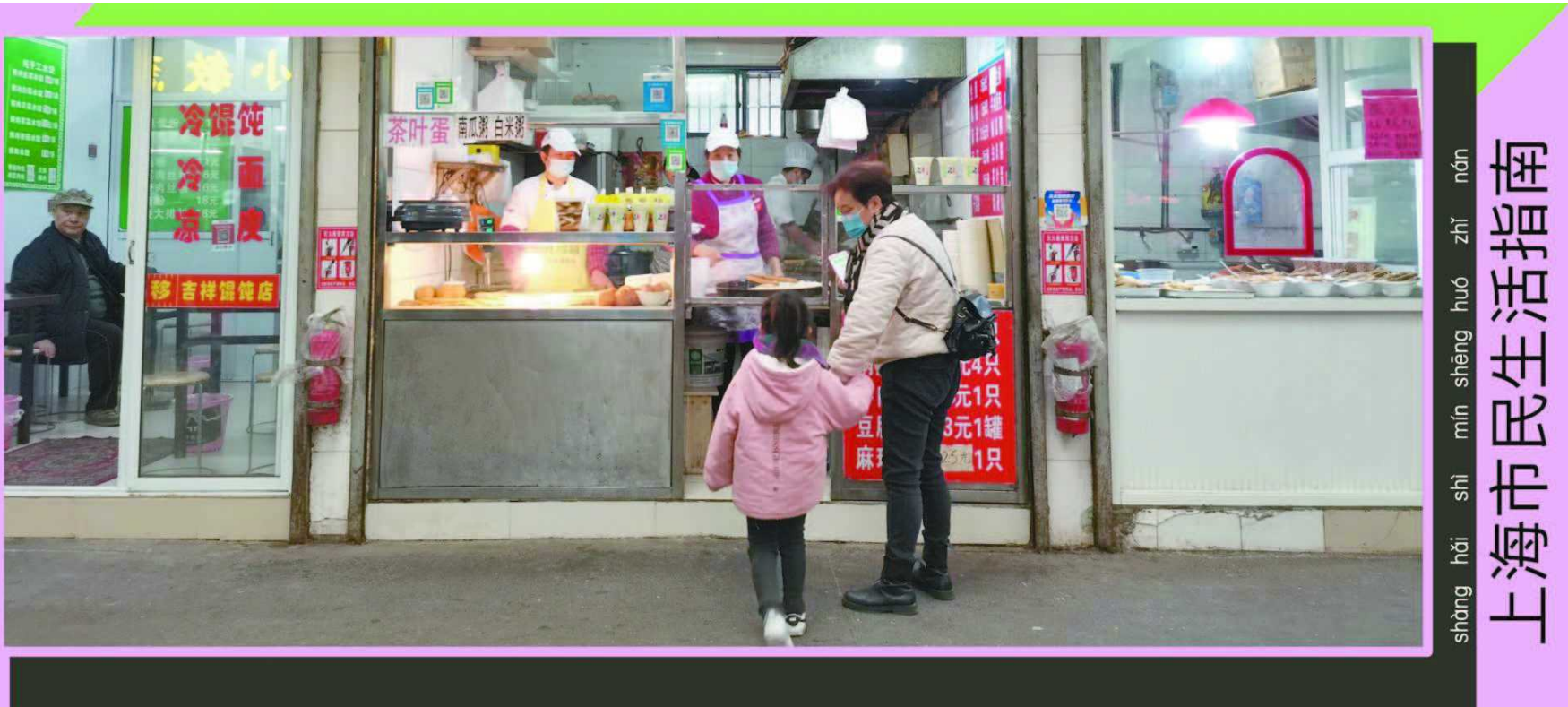




shàng hǎi shì mǐn shēng huó zhǐ nán 上海市民生活指南

上海的餐饮是一个庞大的外包项目。

当你点上豆浆粥饭、生煎锅贴、大饼油条、蛋饼葱油饼、光饼蟹壳黄、小笼馒头肉馒头……，会发现它们都不是上海人做的。

把大块餐饮版图拱手让出，一般是认为上海人吃不起这个苦。

但是这样说，上海籍餐饮老板们表示不服。

上海餐饮江湖的“学霸之争”

星期日周刊记者 顾 擎



(欢迎关注星期日周刊微信号
“上海市民生活指南”:SHerLife)

1

偌大的上海餐饮江湖，上海老板却不是占了最大数量。

这就像在一个班上，第一名的位置被转学来的学生拿走了。

转学生熬得了夜，“刷得了题”。

开在居民区的包子铺凌晨4点半就能卖出第一屉热气腾腾的包子，师傅天天2点起床准备。

开在菜场的生煎店老板娘凌晨3点起床和面，做生煎的技术是早年向上海师傅学的……

这些“转学生”都是安徽籍老板。

根据微信公众号“城市数据团”对外卖平台所提供数据的分析，在上海的餐饮门店（非大型连锁餐饮品牌）中，安徽籍老板最多，占25.3%。

而且学霸就是学霸，不偏科。

他们涉猎极广，从早餐的包子生煎到夜宵的烧烤涮肉，从主食的盖饭牛肉汤到小吃的炸鸡糖葫芦，只要市面上有的，安徽籍老板鲜有不做的。

最关键的是，他们“掌控”了上海本土小吃的一半江山。

前段时间，我们写了上海小吃界顶

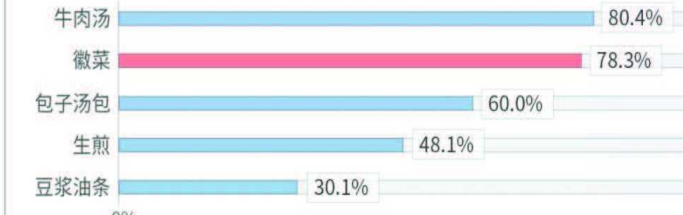
上海餐饮门店老板来源分布

数据源：饿了么



部分餐饮类型安徽籍老板占比

数据源：饿了么



流——生煎馒头，小杨生煎派和大壶春派永远在争吵。

然而不管怎么吵，安徽籍老板掌控了上海近五成（48.1%）的生煎小店。

安徽老板能不能做出地道的生煎馒头？这样的疑问有点像“寻吼势”（存心挑衅），因为上海的生煎在很早之前，就已经是一个外包项目了。

李家 1990 年代就到康兴菜市场开生煎店了。

“我们特地去学的。”老板娘很爽朗。早市已过，她手上不闲着，但也有了一点闲暇可以说话。

康兴菜市场所在的康健街道在 1990 年代是一个新建社区，有 20 几个街坊，5 万多居民，很多人都是因为市中心房子拆迁而来。



康兴菜市场里生煎馒头店是安徽人开的



李氏生煎馆的老板娘(左二)一脸爽朗的笑容

李氏生煎馆一开张，生意就很好，老板娘把家里人都叫来帮忙，现在店里有 6 个人。

二十多年间，他们从当年 1 块钱一两的生煎卖到了现在的 7 块钱一两，从当时的煤炭炉做到现在的电炉，干掉了另一家竞争对手，成为康兴菜市场内唯一的一家生煎店。

而那么多的上海本土居民，没有人想到来做生煎小老板。



开了 20 多年的小敏葱油饼

2

不仅是生煎的半壁江山掌控在安徽籍老板的手里，其实如果要买个早餐，吃个小吃，多少都有碰到安徽老板的几率。

就连在康兴菜市场这样一个小小的考察点，也能看到这一数据体现。

康兴菜市场进门之后，走路两边都是小小的饮食店，覆盖了包子店、饼店、生煎店、豆浆粥饭店、大饼油条店、馄饨店等各种饮食小店类型，其中安徽籍老板超过三分之一。

安徽籍老板不仅在数量上取胜，他们还特别擅长“补课”，会“人乡随俗”。

在李氏生煎馆对面的小敏葱油饼店也已开了 20 多年。“从小姑娘开始做起，很多人吃着我们家的饼长大的。”老板娘小敏快人快语。小敏和老公都是安徽人，老公家本来就是做饼的，但在上海开店，他们学了很多上海的饼式。

摊位上有两种葱油饼，一种是他们当地的葱油饼，一种是老上海葱油饼。

还有一款鸡蛋饼是他们家的招牌。

“这个鸡蛋饼应该是你们上海最早最早的特色，很多老顾客从很远的地方打车来吃，说是他们小时候的味道。”

去学做饼的还有另一家开了 20 年的店，他们家主打烘烤饼类。“我们学的嘛。蟹壳黄，上海人喜欢吃这个。”店老板说。

夹在两家福建千里香馄饨当中的吉祥馄饨店一点也不怩，他家主打的是上海口味。老板说，在这个菜市场里，算上楼上卖鱼卖菜的，安徽老板大概要占到 80% 左右。

走出康兴菜市场，走到其他街区，也能看到很多积极融入这座城市、给上海人带来上海美味的安徽老板。

襄阳南路南昌路口的小店一眼就能看出它的安徽属性，因为红色招牌上写着“淮南牛肉汤”。而和这一当地特色小吃 mix（混合）在一起的，是上海大锅贴。转动着铁锅煎锅贴的阿姨说，他们是安徽人，特地学了做锅贴的手艺。

没想到淮南牛肉汤和锅贴还挺搭。

► 离这家千里香馄饨不远还有另一家同态竞争



3

上海人在餐饮江湖的弱势地位在于，不仅第一名位置不保，目前所在的第二名，地位也有点岌岌可危。

上海籍老板所开的餐饮数量占到了 13.9%，而紧随其后的河南籍老板占 9.8%、福建籍老板占 8.7%、江苏籍老板占 8.3%……

如果这些“转学生”抱团，就没上海老板什么事了。

不过这些转学生不像第一名那样全面发展，他们有点偏科。

在康兴菜市场内，两家福建千里香馄饨比邻而居，同态竞争。

“没有办法嘛。不过我们关系不坏。”其中一家店的老板介绍说，他们都是福建老乡。

像千里香馄饨绝大多数都是福建人开的一样，上海的沙县小吃累计九成都是福建老板。

再细一点就是，累计七成的老板们出身沙县所在的三明市，四分之一出身沙县。

这些餐饮老板们热衷于把家乡的特色带到上海，让上海人尝到来自全国各地的美味。

广西籍老板经营着上海 46% 的螺蛳粉店。

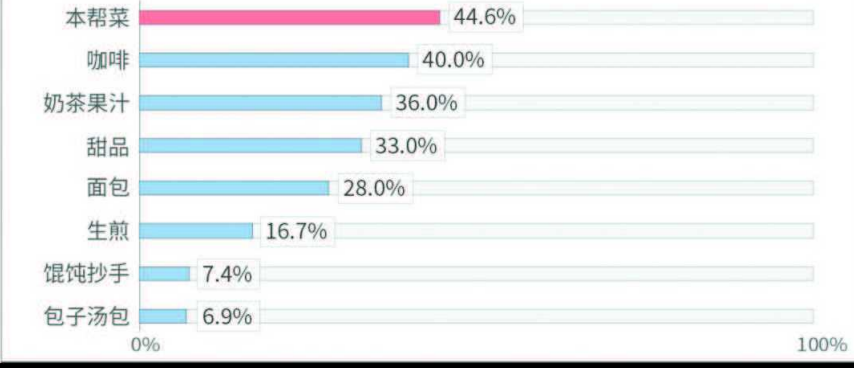
来自湖南长沙浏阳市的老板开了上海近五成的浏阳蒸菜馆（43.1%）。

山东老板、河北老板、河南老板们也纷纷把自己的特色小吃饺子、驴肉火烧、胡辣汤带到了上海。

他们在上海守住了乡愁。

部分餐饮类型上海籍老板占比

数据源：饿了么



4

上海老板也严重偏科。

他们经营着上海近四成的咖啡馆、约 28% 的面包店、33% 的甜品店、36% 的奶茶果汁店，在这几个品类占比遥遥领先。

看上去，上海老板很挑剔，尽挑有“小资情调”的店开。

在襄阳南路上开咖啡馆 coffee is 的老板娘徐玲以自己开店的原因来分析上海老板的心态：想赚自己觉得开心的钞票，要清爽点，不油腻，节奏感松弛点。

把餐饮江湖的绝大多数版图拱手让出，一般是认为上海人吃不起这个苦。

但是这样说，上海籍餐饮老板们表示不服。

我们采访过的面馆老板娘曾二十年如一日保持着这样的生活节奏：晚上 7 点多睡觉，夜里 12 点半起床准备烧新鲜的浇头。

店里员工不够时，上海 80 后小伙黄俊梁在家里所开的云之桥过桥米线店帮忙。“早上 8 点半出门，晚上 10 点半到家，在店里可



在许多眼里开咖啡馆似乎是件轻松的事

以走 15000 步。”

即使是在大家看起来轻轻松松的咖啡馆，徐玲说：“也是非常非常苦。”

开业前期为了省人工，她一个人在店里，从早上 7 点做到晚上 10 点，回家累得倒头就睡。

周末晚上夫妻俩在家烘豆子，烘到半夜送到店里，马路对面如探头一般的阿姨听到动静，开门出来张望：“哦哟，开咖啡馆辛苦啊。”



► 这家小店是混搭风上海锅贴、生煎搭配淮南牛肉汤



► 福建人开的杂粮煎饼