

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

消失大半年,寿宁路依然活跃在网友的念想中。作为上海著名的黑暗料理一条街,寿宁路实际上承载了一部上海小龙虾传奇史。在最鼎盛时期,从人民路到西藏南路间的这段寿宁路,长度不过180多米,却挤着近50家餐饮店,其中40多家卖小龙虾。这兴盛的局面当年从何而起,因何而衰?还有满寿宁路随处可见的、硕大发廊重金金属风的“香吧岛”三个字到底有啥含义呢?今天,我们试图解答一下。

寿宁路小龙虾往事

星期日周刊记者 姜天涯 李欣欣



(欢迎关注星期日周刊微信号“上海市民生活指南”,SHerLife)

1

寿宁路的老饕都知道,长寿面馆不卖面,只卖龙虾。

它和“上海第一家香吧岛龙虾”,曾是寿宁路上最火的两家小龙虾餐厅。

2020年10月,伴随着寿宁路的改造全面启动,这两家见证“小龙虾一条街”起始落幕的老店,也都告别了寿宁路。

80后美食博主王子弦,去年底在大众点评上写了自己的寿宁路回忆:“那时寿宁路一到周末的晚上,整条街上都是人,半夜12点还灯火通明,人声鼎沸。”写过400多条点评的王子弦没有想到,这条点评炸出了那么多的吃货。至今长寿面馆消失了8个月,还是每月都有人在底下问:“还没找到店铺吗?”

心急的吃客表示:“我所有青春的记忆啊,赶紧新开吧。”

一家卖小龙虾的面馆,关了这么久,还被大家像记挂初恋一样在打听,其实还是因为它的寿宁路血统。

寿宁路曾经只是老城厢一条普通的小马路。八九十年代,寿宁路集中了古玩钱币、发廊、地摊、排挡等各式“不入流”产业。当时寿宁路出现在报纸上的字眼都是这样的——“取缔大排档”、“荡涤老西门地区色情污垢,南市警方昨夜今晨出铁拳”、“寿宁路上非法文物市场死灰复燃,有关部门日前抓获违法人员八人”。

但是2000年春天,发生了一件现在看起来不得了的大事,上海第一家香吧岛龙虾(没错,店名就叫“上海第一家”)在寿宁路20号开业了。

这家名字就给自己定了性的小龙虾店,开启了寿宁路“小龙虾一条街”的历史。

2

为了寻找“小龙虾一条街”的源头,我们颇费了一番功夫。

寻遍互联网,看上去最“权威”的一篇文章,应该是《新民晚报》2017年3月18日刊登的《扫地贩虾也有情怀》。

文章称,开出“上海第一家香吧岛”的人名叫侯保亮,他16岁从安徽到上海,做过环卫工人,在铜川路运输贩卖过小龙虾,2003年才在寿宁路开店。

文章形容侯老板此举“除了奠定他上海小龙虾的霸主地位之外,更是在引领一场美食的革命”。

看来,要揭开“香吧岛之谜”,翻山越岭也要找出这位侯老板。

最后,我们从大众点评网一张旧照上,翻出了早期“上海第一家香吧岛”招牌上的细节,亮闪闪的灯泡标出了一串11位数的“加盟热线”。

对方第一次并没有回应我们。隔了大半个月之后,怀着往事情怀,才接受了我们的采访。坐下来聊了半天,我们突然意识到,对方不是侯保亮,是另外一个人——徐继明。徐老板一件卡其色polo衫,腋下夹一个黑色皮质Prada小包,从包里翻出了身份证给我们看。

他解释说,侯保亮是自己的“干儿子”。“打天下是我打下来的,后头伊拉管的。我是大股东,伊是小股东。(你们)找寻是寻对了。”徐继明用一口标准的上海话说。

“我是寿宁路第一家。整条马路上,我第一家开小龙虾的。”

老板果然是老板,上来就用了“天下”这个霸气的字眼。

找到了徐继明,我们感觉自己是离“香吧岛传奇”最近的人了。

故事是这样的,90年代末,徐继明做了十年服装生意后,萌生了转行的念头。有一次,他去南京旅游,路过夫子庙附近的一家小龙虾店,看到店里生意相当火爆,自

己也进去凑热闹吃了一顿。

观察一番后,他觉得自己找到了转行方向:既然小龙虾店在南京能火,在上海应该也能开得出。

回上海后,徐继明决定效仿南京的成功“案例”,也开一家小龙虾店。

开店,首先要解决选址问题。徐继明生长于老南市的小南门。根据自己在老城厢的多年生活经验,徐继明判断,寿宁路是一个“市口好”的地方。

“这条马路人气比较足,不管卖啥,来往人流量比较多。”

“伊是(老)南市,(老)卢湾、黄浦三区交界地方,就像只金三角一样。”

虽然嘴上没说,但寿宁路的一头转角就接到云南路美食街,这个地理优势,徐老板当年应该也是列入店址考虑要素的。

比如小有名气的“红梅龙虾”最早是家卖本帮菜的店。转型后,也在招牌加上了“香吧岛”三个字。

2005年7月19日的《新闻晚报》提到寿宁路时,这条路上已经有“近20家大小不等的‘香吧岛’小龙虾”了。

一个莫名其妙且让人摸不着头脑的名字,“我一开店,就叫一丹岛。依到我这并店里来,就像到我岛上头来吃呀。”

于是,作为寿宁路小龙虾一条街的开篇,这家名字充满着怪奇色彩的“上海第一家香吧岛龙虾”,就在2000年的春天开门迎客了。

最开始的两三年里,店里只做一种口味的小龙虾——手抓龙虾,也称“香辣小龙虾”。做法就是拿生虾在油里炸一分多钟,再在秘制汤里烧十分钟,最后蘸料吃。区分只有不辣、微辣、中辣和重辣。

3

徐继明在夫子庙吃小龙虾时的判断是对的。

和以往上海传统宵夜、美食街以吃桌头为主流的形式不一样,本身美味的小龙虾独立成章。一家店只卖一种以前不大上台面的食物,加上新奇刺激的口味和吃法,一定程度上迎合了刚刚迎来新世纪的上海人求新求变的消费需求。

这家店不出两年时间,生意就风生水起。老南市的人到底见识广。“第一家”刚火没多久,对面卖洗头面的长寿面馆也意识到了小龙虾这一新商机,开始寻思转型。长寿面馆的老板我们也通过电话联系过,一口标准上海话。

他们从2004年起,就不再做面了,转而开卖小龙虾,并且跟风无厘头的“上海第一家”,在店名后面也加上了一个后缀“乡吧岛”。——更无厘头,但不妨碍生意跟着“香吧岛”火爆。

两家小龙虾店天天排长队,生意供不应求,面对这样的火爆局面,寿宁路哪怕是一根电线杆,都会动心起来,因为排队“溢出来”的客人,不就是潜在的商机吗?

接下来几年中,这条街上的本帮菜馆、理发店、杂货店纷纷转型,改卖小龙虾,还跟风在店名上加了“香吧岛”or“乡吧岛”。

2005年7月19日的《新闻晚报》提到寿宁路时,这条路上已经有“近20家大小不等的‘香吧岛’小龙虾”了。

2006年世界杯期间,寿宁路17号可以容纳50人的店里,每天能卖掉3000斤小龙虾。当时《申江服务导报》据此估算,“寿宁路每天吃下来的龙虾壳,能把这条小马路厚厚地铺上一层!”

上海乐队“顶楼的马戏团”在沪语歌曲《欢喜依》里就这么描述道:“欢喜依,寿宁路,红地毯滚铺满了小龙虾。”

每个热气滚滚的夏夜,整条马路都摆满了桌椅地摊,只留最中间一条窄窄的过道,人潮涌动。

“你不好踏出弄堂门的。一踏出去,就闻着小龙虾味道了。”2013年开始住到寿宁路的林琦(化名)回忆当时的场景说。

“我一度以为寿宁路是条步行街,夜里天暗以后,还会出摊,像松糕、水果汁、炒米就是摆摊头出来的。”

“上海第一家”最多的时候吃下了寿宁路7个店面。微博网友被这霸气直白的名字和门店分布的格局幽默到了:“上海第一家香吧岛小



“上海第一家香吧岛”早期店招就是这种发廊重金金属风

本版图片(除署名外)/星期日周刊记者 姜天涯



随着寿宁路旧改小龙虾店人去楼空(摄于2021年2月7日)

那段时间出现的;复茂成立于2002年,沪小胖成立于2003年。

关于“第一家”店的成功,徐继明自己总结的原因有二:小龙虾味道老好的;服务“宾至如归”。

“就这点,外面排队打包的都不够,每桶虾烧15分钟,都是一个人操作,速度稍微慢一点,就跟不上节奏了。”从2008年开始在“上海第一家”工作了12年的老员工小宝告诉我们。

“我们最火爆的一年是在2015年,(7家店)日营业额可以达到33万。”

“光退单就有4万。(退单额)相当于一个普通小店的日营业额。为什么?来不及做呀,做不出来呀。我们就主动退钱给顾客。”

按照33万这个数字,除以当年小龙虾50元/斤的价格,就是一天要卖6600斤。因为是老式里弄,建筑本身逼仄狭隘,为了应付汹涌而来的食客,寿宁路每家小龙虾店在物理空间上,都越开越高,越开越深。

老房子的门面窄小,原本只有一楼,最多借层高搭个“假二楼”,到后面,慢慢旋转上去,把原本住人的亭子间,前前后后统统租下来。

对老居民来说,噪音和油烟味本来就难以忍受,干脆搬出去,将房子租给了楼下开店的老板们。

长寿面馆为了容纳更多客人,在老房子里开发出了“堂吃迷宫”。

王子弦记得在长寿面馆转得最多的一次,转了五六间。“我转得头都晕了。而且楼梯都是又窄又小,走得吓丝丝的。”

房租也水涨船高,“原本就一万多块一间,后面涨到五、六、七八万(一个月),就一间,还不包括楼上。”小宝回忆起当年突飞猛进的租金说。

“我们那时候就是想一味扩张扩大,把后面弄堂的居民(房子)租下来,暂时性摆几张桌子坐一下。”在小宝的记忆里,当时门店扩张的态势那叫一个热火朝天。

即使租了这么多居民房,依然排队不止。“排两三百号人很正常。疯狂到什么程度?他家排队排到88号,结果我们家喊一嗓子,他家88号也到我们家来吃了。”

4

寿宁路在表面上看,充满了饱和竞争,但实际上并不内卷。

“上海第一家”的小宝说:“我家虾紧张,到你家去借两筐,都没关系,(相互之间)无所谓竞争关系。”

有意思的是,“价格垄断”现象也出现在了这条街上。

每年小龙虾季临近,“上海第一家”和“长

虾总店的边上,竟然就是上海第一家香吧岛小龙虾分店。”

当时总店门口放着3个大桶,每只桶一次能装100斤虾,300斤虾同时在烧。

“就这点,外面排队打包的都不够,每桶虾烧15分钟,都是一个人操作,速度稍微慢一点,就跟不上节奏了。”从2008年开始在“上海第一家”工作了12年的老员工小宝告诉我们。

“我们最火爆的一年是在2015年,(7家店)日营业额可以达到33万。”

“光退单就有4万。(退单额)相当于一个普通小店的日营业额。为什么?来不及做呀,做不出来呀。我们就主动退钱给顾客。”

按照33万这个数字,除以当年小龙虾50元/斤的价格,就是一天要卖6600斤。

因为是老式里弄,建筑本身逼仄狭隘,为了应付汹涌而来的食客,寿宁路每家小龙虾店在物理空间上,都越开越高,越开越深。

老房子的门面窄小,原本只有一楼,最多借层高搭个“假二楼”,到后面,慢慢旋转上去,把原本住人的亭子间,前前后后统统租下来。

对老居民来说,噪音和油烟味本来就难以忍受,干脆搬出去,将房子租给了楼下开店的老板们。

长寿面馆为了容纳更多客人,在老房子里开发出了“堂吃迷宫”。

王子弦记得在长寿面馆转得最多的一次,转了五六间。“我转得头都晕了。而且楼梯都是又窄又小,走得吓丝丝的。”

房租也水涨船高,“原本就一万多块一间,后面涨到五、六、七八万(一个月),就一间,还不包括楼上。”小宝回忆起当年突飞猛进的租金说。

“我们那时候就是想一味扩张扩大,把后面弄堂的居民(房子)租下来,暂时性摆几张桌子坐一下。”在小宝的记忆里,当时门店扩张的态势那叫一个热火朝天。

即使租了这么多居民房,依然排队不止。“排两三百号人很正常。疯狂到什么程度?他家排队排到88号,结果我们家喊一嗓子,他家88号也到我们家来吃了。”

5



随着寿宁路的改造全面启动这一段已封闭(摄于2021年5月22日)



鼎盛时期店家把桌椅放在室外 /甜乐甜品

寿面馆”就会坐下来协商定价。

“我们两家就是寿宁路的台柱子嘛。我们两家商量,后面我不管。”小宝说。

随后,其它店家跟进“大佬们”。2006年8月23日的《申江服务导报》写道:“(小龙虾)价格全部统一,20元一斤,烤鸡翅一律是1元一只。每个小店给小工开出的工钱也一样,月薪800元。”

等到了9月,小龙虾的丰收期一过,收购价上涨到18元。报纸上写:“这时,寿宁路上第一个掌握价格信息的老板,就会挨家挨户去敲门,通知大家:‘可以一起涨价了’。”

与此同时,小龙虾店和甜品、烧烤、摊头小贩之间形成了互补,“共生经济圈”形成了。

“烧烤店不做小龙虾,专门做烧烤。”王子弦会在吃小龙虾的同时点烧烤,长寿面馆的服务员负责去对面下单,烤完了再送过来。

倒过来也可以。“有时候烧烤店也会招揽生意的。你坐在我这儿吃烧烤,你告诉我你要吃哪家的小龙虾,我马上去对面给你拿。”

寿宁路42号的“甜乐甜品”是2006年开张的。

老板娘边文娟说:“小龙虾(生意)好,我也好。这是一脉相连的。”

“顾客从我们店里买甜品,到小龙虾店去吃。”店里12元一份的杨枝甘露,一天要卖1000多份,“(速度)像发牌一样”。

边文娟对寿宁路的顾客构成很了解:“小龙虾店12点钟之前做的是白领生意,后半夜来的是从夜场里出来的人。这条路上白天有菜店、菜摊,都是居民在买菜。根本不愁生意,可以说24小时就是‘升天的蹄膀’(意思是24小时都有钱赚)。”

6

寿宁路上的人,意识到“花无百日红”的时候,大概是在2016年。打败寿宁路的,不是2009年的“洗虾粉”风波,而是时间力量的微妙累积。

原先寿宁路上近40家小龙虾店,到2017年只剩大约一半还在经营小龙虾。其余转为烧烤店、羊肉店、面馆,有的则变成了水果店、鲜榨果汁店、茶叶店、粮油店。

上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长金培华,曾在2016年7月7日《新闻晨报》刊登的报道中说:“上海小龙虾销售在世博会前后逐渐走向高峰,至2012年-2013年达到顶峰,此后进入一个稳定销售期,今年开始走下坡路。”

他将原因归结为四点:顾客健康意识增强;消费者担心食品安全;吃了多年吃腻了,转战别的食物;每年都涨价。

我们根据可以查到的资料和徐继明的回忆,比对了一下各年价格:2000年寿宁路小龙虾15元/斤,2005年18元/斤,2006年20元/斤,2014年涨到了40元/斤,2015年50元/斤,2016年60元/斤。

但真正的致命一击,发生在2018年3月,黄浦区市场监督管理局对寿宁路进行了整治。

据摸底,当时寿宁路共有经营户57家,其

中有证照经营户9家,有照无证经营户39家,无证无照经营户9家。

这次整治之后,寿宁路上的小龙虾店只剩4家了。小宝给我们数了数,除了自家“上海第一家”,还有长寿面馆,61号香吧岛,53号香吧岛。

而外部环境也早已变了天。小龙虾店越来越多了,寿宁路不是唯一选择。

据美团《小龙虾消费大数据报告》,2018年全国小龙虾门店数量比2017年多了14余万家。而在美团平台上,2019年前5个月,外卖订单量占总订单量的73%。

所有元素都在稀释原本聚集在寿宁路上的消费力。

外卖崛起,新店铺张,网红店入局,生鲜平台也纷纷开始卖起了糟醉等各种新型的、更适合外送和随时食用的小龙虾。

甚至连交通方式的迭代,也把寿宁路抛在了行人视野之外。

甜乐甜品的老板娘回忆,以前西藏南路口的782路车站总是人山人海,18路、23路、17路都在路口有站点。“现在人人都坐地铁,人人都在下面。所以说马路上的人,是越来越少。”

这种萎靡一直持续到2020年,这是“上海第一家”生意最差的一年。小宝叹息道:“不成气候了,完全靠老顾客在支撑着,但还是赚钱的,偶尔还排排队。”

7

寿宁路小龙虾一条街的终篇,发生在2020年夏末。

这一次,老式里弄寿宁路终于迎来了旧改。

小宝清楚地记得,去年7月接到了通知,动迁工作组10月8日入驻。“去年龙虾季结束以后,我们就结束了。”

“心里空落落的,总归有点伤感,陪着寿宁路的日子比陪伴自己父母的日子还长。”

感伤的还有他的老板徐继明:“好像这种地方再也看不到了。讲得难听点,(老早寿宁路)夜里比南京路还要闹猛,人挤人。”

甜乐甜品已经改名为“双喜老铺”,去年12月25日搬离了寿宁路,现开在江西中路上。店里的杨枝甘露一天大概能卖三四百份。

长寿面馆的点评贴,还在更新。尽管6月20日已经有人在底下告知“今年不开”,但还是有各地的吃客持续抒发感慨和怀念。

红梅餐厅的老板娘2018年搬去了云南南路,店名也早就改叫“聚红尚龙虾·烧烤”。翻开菜单,店里主推的还是“香吧岛手抓龙虾”。

她一直保留着一个习惯,下班后常去寿宁路兜一圈。虽然现在道路施工封闭,有时半天看不到一个人,但依旧是一种念想:“(当年)大家在一起挺热闹,挺怀念那种感觉的。”

当那个夏天结束时,寿宁路的故事也落幕了。

曲终人散去,唯有青春和记忆留在无言的时光里。