



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

拆迁 ing 的顺昌路又吸引了我们的注意。永年路到建国东路之间的 100 米内,还开着十家沿街饮食店,甚至诞生了一家网红餐厅。当然,我们感兴趣的并不是网红,而是这些小饭馆门口造型奇特、像艺术品一样的烟囱。哎,这不是“蓬皮杜”嘛。当你打开一双发现烟囱的眼睛,会发现它们就隐匿在上海的大街小巷,尤其是在弄堂、新村这样的传统社区。这些烟囱为什么建得那么高?烟囱下面又意味着什么呢?

# 上海的“蓬皮杜”不在西岸,在顺昌路上

星期日周刊记者 姜天涯 韩小妮



(欢迎关注星期日周刊微信号“上海市民生活指南”,SHerLife)

## 1

1977年当蓬皮杜横空出世的时候,有人把它看作是入侵优雅巴黎的“怪物”。一根根颜色鲜艳的管道裸露在外面,几个白色大烟囱从地面冒出来,仿佛随时会轰隆隆喷出烟气。好在历经时间的考验,“妖怪”成了经典。相信去过蓬皮杜的人,都无法忘记大烟囱带来的视觉冲击力。神奇的是,我们在上海街头也看到了“蓬皮杜”。顺昌路从永年路到建国东路的百米内,有6根铁皮烟囱耸立在建筑的外立面上。只是和巴黎的艺术感不同,上海“蓬皮杜”充满了生活气息。顺昌路上的烟囱来自街边的炒菜店,在店门口旺火爆炒是这条路的一大特色。这种特色到了今年,甚至催生出了一家网红——江西饭店。整个 old-fashioned 的就餐环节,对于年轻人来说,值得在社交媒体上分享的太多了。排队等位期间,可以坐着这家店的娘子军厨师们在店门口颠锅爆炒。两口铁锅此起彼

彼伏,不时串起一团旺火,几分钟一道菜,非常解压。进店之后,你会拿到一张薄薄的 A4 纸质菜单,“SKU” 密密麻麻写满了一整页,不同菜品的排列组合超过 200 种。同时店家会发给你一支笔,自己勾选要吃的炒菜。菜单交给服务员之后,在油烟味中继续欣赏“可视化厨房”现切现炒。这套体验在商场餐饮时代,不多见了。并且它还很实惠,点评人均 73 元。其实江西饭店在过去 16 年里一直维持着这样的模式,只是临到拆迁,才尝到了一把网红的滋味。

打开抖音、小红书,对江西饭店的描绘通常是“新天地最后的苍蝇馆子”、“上海老城厢即将拆迁的小神店”——网红们显然功课没做足,顺昌路属于前法租界而非老城厢。视频和“真·网红店”的探店风格截然不同,这里没有精致摆盘,没有 ins 风装修,有的只是筒朴甚至带点油腻的桌子。视频焦点多在店门口的灶台和油锅里,配文:“厨房就在路边,老板娘脾气火爆,却还有超多人在排队。”事实上对老板娘来说,“被网红”的滋味并不好受。下午 5 点多,店门口已经聚集了十几个排队等位的年轻人,并且陆续有人来询问要等多久。“1-2 小时,有空就等。打包的一个小时之后来拿。”我们试图采访老板娘,被拒绝了。因为下午 2 点,他们还忙得没吃上早饭。“我们只想平平淡淡地过。采访了到时候越来越多的人知道,越来越多的人过来。”老板娘虽然是“刀子嘴”,但还是向我们解释了一下拒绝的原因。“有的人甚至就炒一个米粉,过来排一小队。”而我们对于烟囱的惊叹,老板娘见怪不怪:“那是你们没见过,以前外面也有,都拆迁

了。”仔细说的话,顺昌路上江西饭店有烟囱,隔壁的盛兴百年老店也有。对面鸿茂家常菜和老北京涮锅的两根烟囱比翼齐飞,隔壁还有一根打了两个弯的烟囱从老房子门口伸出。顺着老板娘的提示,我们在顺昌路周边走了一走,发现附近肇周路上的河南拉面店、重庆鸡公煲、老上海三鲜馄饨王,也都有烟囱。再放大范围,上海市区那些开了有些年头的家常菜小餐馆,也有烟囱。如果深入到沿街餐馆背后的弄堂里,烟囱就更多了。但要论壮观程度,还是老工房底楼的餐饮店烟囱更胜一筹。中华路上的黄浦象山海鲜馆,圆柱形烟囱贴在 7 层楼的建筑外表,直升天际。还有长宁支路上,烟囱依附着居民楼,一路向上,高过六楼。

## 2

这些烟囱高耸的店有一个共性——都是在弄堂、新村附近开了有些年头的小饭馆。他们安装烟囱,当然不是要学巴黎蓬皮杜的“高技派”建筑风格,而是一种必需。一般商场里已经提前布局了排烟系统。但对于开在老社区的餐饮店来说,如果没有配备,就需要烟囱。一根符合环保要求的烟囱,底下对着灶台,中间通过风机把烟抽入净化设备,净化后再排出。但现实没有那么简单。油烟问题一度是上海市民环保投诉的热点。1999 年,市环保部门受理的各类环保问

题投诉中,饮食业油烟排放问题占到 30% 左右,市中心某区则高达 56.2%。面对这样的局面,2004 年开始实施的《上海市饮食服务业环境污染防治管理办法》给出了详细的约束和规定:在成片开发的居住地区,新建饮食服务经营场所应当独立于居民住宅楼;所在建筑物应当在结构上具备专用烟道等污染防治条件;同时,所在建筑物高度在 24 米(含 24 米)以下的,其油烟排放口不得低于所在建筑物最高位置。翻译过来,就是 2004 年以后,居民住宅楼就别想开餐饮了。但鉴于法不溯及过往的原则,2004 年之前开办的饭店,还可以开。不过根据管理办法,原先里弄房、工房底层的餐饮店,烟囱必须比建筑物高,不然油烟会飘到居民家里。所以就有了烟囱林立、高过建筑体的景象。曾经寿宁路的烟囱比顺昌路还要壮观,一根根弯向四面八方的铁皮烟囱挤在狭窄的弄堂里。伴随着“小龙虾一条街”的红火,烟囱越建越多,越建越高,成为市中心的奇观。“有人说这叫‘城市的烟火气’,可对附近居民来说,只有‘火气’二字,更不用说永远滑腻腻的地面,持续到清晨四五点钟的喧闹。”《文汇报》2018 年 3 月《城市更新推动美食街转型》一文写道。可以说,烟火气和居住者之间本身有着天然的矛盾。谁也不希望自己住在烟囱隔壁。随着寿宁路的治理和最终的拆迁,一根赛一根高的烟囱奇景,如今已消失在历史中。而抱怨餐饮油烟的不光是寿宁路的居民。老卢湾曾经的香葛丽面馆,人称“缩头



肇周路上,上海三鲜馄饨王和河南拉面都有烟囱。



除了鸿茂和江西饭店所在的那一段,顺昌路上的其他房子和商铺已经开始拆了。

## 3

如果说烟囱的上端,牵扯诸多法规、矛盾;烟囱的下面,则是中餐的精髓——炒菜。蒸、煮、炖、炸、煎,这些烹饪手法在世界范围内被广泛应用,只有炒菜是中国特有的饮食文化。炒菜油烟大,需要烟囱来对付。但炒菜独特的“锅气”,也是中餐的灵魂所在。炒菜一直是街边小饭馆的特色。在鸿茂的菜单上,家常小炒占据了半壁江山。这其中既有椒盐排骨、香菇面筋、咸菜肉丝炒毛豆等本帮菜,也有回锅肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、辣子鸡等川菜,还有农家小炒肉、手撕包菜等湘菜。更有些一时间说不出菜系,却可能出现在许多普通人饭桌上的小炒菜。各种搭配,组合变化,竟有八十余种。“我们的菜属于江湖菜。”巫老板总结道。“就是你们来了,想吃点什么口味,我都能照着你们的口味烧。”店里雇了两个厨师,但是看到有熟客来,他还是亲自上灶。食材下入油锅,在翻炒中发出滋滋的声响。短短几分钟,一碟爆炒螺蛳就装盘了。巫老板是福建人,别看现在轻车熟路,他说刚开店时连颠锅都不会,博采众长的厨艺是跟客人学的。

“刚开始客人来吃菜,讲你们怎么炒的,这么难吃。”“我们确实不会炒,就问客人:那你告诉我们怎么炒才好吃。”早在 1999 年,他就来到了上海。他和妻子是在顺昌路上认识的。当时,他在同乡开的面包房里当蛋糕裱花师。妻子在一家锅贴店帮工,名叫“鸿茂饮食店”,就是现在这家小饭馆的前身。十多年前,锅贴店的老板岁数上去了要退休,他们夫妇俩拿下了店面,继续沿用“鸿茂”这个名字。“你别看这个地方,以前属于卢湾区,这一带的人流量和居住量太大了。”“顺昌路上有夜排档,我们一直做到早上 8 点。当时有句话说上海是“不夜城”,晚上出来吃饭、喝小酒的人太多了。”巫老板记得,刚开张那会儿,这条路上有个老爷叔,每天傍晚 5 点就来“报到”,就坐在靠门口的小桌上。“他每天都点一个菜,啤酒慢慢喝,喝到我们下班,跟我们一起回家。”老爷叔的用意,他心里明白——“就是给你撑人气嘛!”“因为上海有个‘毛病’,这个店假如一个人也没有,哪怕对面要等两个小时,客人也会去对面。没人气,他就不来。”顺昌路,是过去上海许许多多小街道的一个缩影。那时,人们的环保意识还没有那么强,上海的房子还没有那么新。许多小饭馆开在由弄堂或新村构成的成片居民区里,和住户相隔咫尺,甚至是楼上楼下的关系。巫老板说,像他们一样在门口炒菜的小饭馆,上海曾经“遍地都是”。“只要有老房子,就能看到像这样的店。”之所以在外面炒,是为了让客人看到,吃得放心。巫老板笑说,这种理念,其实和现在食药监部门倡导的明厨亮灶、厨房视频监控是一个道理。

## 4

言谈间,巫老板对顺昌路的历史、掌故非常了解。“那当然,因为我从 18 岁到上海,就一直在这条路上,没有离开过。”他说。“我现在 40 岁了,等于人生(目前为止)一半的时间都在这里,可以说比对家乡的感情还要深。看到这里要拆了,其实也蛮感慨的。”——相信这也是他向我们打开话匣子的原因。“我们见证了这条路周边从像垃圾堆一样,到现在一尘不染。这也就是说上海真的进步很大。”城市在继续更新、进步,随着像顺昌路这样的街道改头换面,做小炒的街边小饭馆可能会越来越少。“以后如果这里拆了的话,我们就不做炒菜了。”巫老板说。原因很简单,“店面可能会很难找,因为它属于重油烟,执照很难办,除非进商场。”但是在他看来,进商场就没有价值了。“你知道人家为什么到这条路上来吃饭吗?”他反问我们,“因为有烟火气。”“在上海,现在要找一家像我们一样在门口炒菜的小饭馆,你可能很难找到。”他预言:“这种店到最后肯定是没有了。为什么?因为上海要走向文明的一面,它肯定会把这个去除掉。毕竟这个你弄得再干净,它永远有油烟的。”商场里虽然有完备的油烟净化系统,但租金高企也是这类街边小饭馆不愿入驻的原因之一。肇周路上的河南拉面老板告诉我们,他去附近的商场问了一下,一个月的租金要 8 万,且不能通宵营业。相比之下,他现在沿街的店面 24 小时营业,租金是 1 万多,相差好几倍。



鸿茂的顾客有不少是住在附近的居民



厅西路上商铺拆除后,留下一根烟囱。