

市井味，是小餐馆的气质；烟火气，是好城市的生命。在日本，居酒屋（いざかや）从江戸时代发展起来，是具有烟火气和市井味的产物，所有的故事从食客撩开门口那片暖簾起开始并结束。在中国，上海虽然摩登，但在街头巷尾依然隐藏着一些小餐馆，它们也是这座城市的写照，而且有趣的是店老板也各有各的脾气个性，是那样的鲜活。随着上海恢复堂食，如果有时记得亲身去找一找。



阿跷

典型的上海爷叔——喉啖乓乓响，讲究打扮，身上既有行走江湖的侠气又有弄堂模子的匪气。匪气，是因为他喜欢穿黑衣服，颈项里带一根老粗的金项链，夏天穿一条花裤衩和一双夹脚拖鞋，鞭啵鞭啵，在狭小的空间里忙东忙西。

弄堂小馄饨

大约十多年前，在上海最贵的弄堂静安别墅附近上班的白领，都知道阿跷开的“弄堂小馄饨店”。拐进一栋楼的后门就是店，也是阿跷的家。葱油拌面和砂锅小馄饨是人气招牌。特别是砂锅小馄饨，十有八九次去是吃不到的，因为早上十点半就卖光了。

老板阿跷再忙，嘴巴闲不下来。如果看到客人没加胡椒粉，阿跷会说：“小馄饨饨加胡椒粉好吃啊？伐懂咯，听我的！”于是，拿起调羹帮一个小伙子的馄饨里加了勺胡椒粉。过几分钟，还特地问：“加了好吃吧？”印象最深得是，阿跷欢喜和客人聊天，从自己小时候掏麻雀窝摔断腿跑到去非洲、澳洲旅游。投机了，直接送个浇头，不要钱；但如果客人点得太多，阿跷就不乐意了：“不要浪费钞票，你吃不掉。”这，就是我说得侠气。

阿跷的小馄饨和拌面，很多老顾客百吃

匪劲的人开匪劲的店 恢复堂食后 再忆上海人气苍蝇小馆

文 / 陈冬妮 部分图片 / ic Photo

大肠面

老板

老板的身材么，和“大肠面”三个字给人肥腻的感觉正好相反。个头大概只有 160 公分，矮小精瘦，还带着啤酒瓶底一样厚的“架梁”（上海话，意思是眼镜）。夏天的标配是一件老头衫外面穿挂一条油腻腻的围裙，面前两三只高壮的锅炉，左右手同时开工，不停搅动着锅里的大肠。三伏天，他还会直接赤膊上阵，露出细而结实的臂膀。

老早复兴中路 59 号的“大肠面”名震江湖，不仅面是一绝，老板和老板娘的个性也是一绝。这里不会照顾客人的感受，外面不管排多长的队，里面总是笃悠悠卖面，上错菜是经常的，理直气壮也是当然的。

找遍各大网站，竟然没有一张老板的照片，也不知道他姓啥名谁。原因嘛是在那个美食节目盛行的年代里，曾经有很多节目组要来拍大肠面。老板总是一口回绝，传说有次 BBC 的记者来采访也被骂了回去：“人都坐不下了，还拍拍拍，别人来了往哪里坐去？！”就这样，老板和老板娘的形象只能通过文字来描述。

前店是老板娘在点单收银，每次去都挺“横”的样子。看到插队的，会冷冷地说：“还没轮到依，没看到前头有噶许多人啊？！”

因为去的次数多了，跟老板娘也混熟了，有次聊起怎么不扩大店面或开分店，老板娘很实在，说：“阿姨也要搓搓麻将白相相额呀，搞大了做不动额！”

确实是一家爱耍“性子”的店：冬天放寒假，夏天放暑假。夫妻吵架关门，麻将输铜钿（上海话，意思是钞票）也关门。

有意思！

去年年底开了 30 多年的店随着老西门的整体拆迁，也搬了新地方。所幸，就在离原址不远的西藏南路 686 号，为了方便老顾客找过来，老板特意在招牌上注明了“上海仅此一家（原复兴中路 59 号）”。



耳光馄饨

原来开在肇周路上的耳光馄饨，每天晚上六点开铺，是上海滩夜宵界的“扛把子”。很多人开车去，都冒着被开罚单的风险，但即使知道要被罚，也心甘情愿。

老板姓钱，无锡人，22 年前举家来沪搞装修队。这家店算是老板娘潘阿姨一手做起来的，从一开始“试营业”，没店名、没招牌、也没正经申请执照，到后来平均一晚上卖 2000 多只馄饨，连店名“耳光馄饨”都是热心食客帮忙取的，意思是“好吃到打耳光也不肯放”。很少看到潘阿姨，因为她在一旁包

馄饨下馄饨；前店交给老板和他兄弟在张罗。老板有个特殊技能，点餐算账脑子清爽、速度飞快，不用纸笔，全靠心记心算，“依 8 只拌馄饨 10 只汤馄饨，加 1 块炸猪排，1 块素鸡，一共 43 块 伊 10 只拌馄饨 1 份辣肉，2 瓶维他奶，一共 34 块……”从来没出过差错。

20 多年，卖出去的馄饨个个都是现包的，只有荠菜肉馅一种，没得选。肇周路拆迁后，新店搬到了黄家阙路 109 号，店名改成了潘阿姨的全名，叫“潘国仙耳光馄饨”。店面干净不少。现在搜大众点评，耳光馄饨的上海分店已经多达 14 处，潘阿姨应该已经实现了财务自由。



老板娘潘阿姨

潘阿姨不是上海人，但把老上海人口味之“呵”摸得透透的——荠菜只挑嫩头，而且得切得像家里一样细，再和小青菜以 2:1 的比例混合，加上肥瘦相间的猪肉，这样的馅料才算合格；馄饨皮也必须用鸡蛋、色拉油特制，这样才能吃出嚼劲和清甜。出锅后，淋上秘制花生酱，不稀不稠，甜中带香。最后，再来一点辣肉浇头，让冷拌馄饨的米道更加丰富，有层次感。



阿大葱油饼

阿大（吴存根），可以讲是上海名人之一，40 年来只做一件事，就是“做葱油饼”。不仅在上海走红，还惊动了 BBC 来拍纪录片，名气扩散到了国外。后来，经历了各种停业风波，现在从南昌路搬到了瑞金二路 181 号。

在一部关于阿大的纪录片中，说起自己的经历，面对记者“你怨过吗”的提问，阿大如是回复：“怨当然怨过了。有时候累了确实很怨的。但是怨没办法啊，也要做的。有时候是怨，但是做做后来就习惯了。有时候，比如停下来三四天以后，想再休

息两天，又想不对了，不能休息了，再休息人要懒掉了。做做就不懒了，做做就习惯了。而且，说句难听的，在我做生意的时候，门口交关（上海话，‘许多’的意思）人陪我吹牛皮：阿大，今天做了多少饼啊，今天早上几点钟做的啊。还有人开我玩笑，阿大，老婆有了吗？没老婆，帮介绍老婆，一天过得快得不得了。”

2016 年下半年，阿大的葱油饼店在媒体的聚光灯下搬到了瑞金二路永嘉路，依然火爆，依然只收现金，只是葱油饼涨价了，10 元一只，不过依然限购，每人 2 只。

阿大

精瘦见骨的阿大有严重的驼背，弧形的脊骨高高撑起白衬衫的后部。这是因为他十二三岁在川沙学农时，挑棉花扭到后脊柱侧弯所致。到现在，在阿大的背上依然可以看到当年缝 20 多针的印迹。1991 年，35 岁的阿大喜得贵子，但儿子刚满三岁时，就与妻子离婚了，一个人养大儿子。现在儿子已经工作。

蘭心餐厅

唐阿姨和她老伴开了三十年的蘭心餐厅是上海进贤路上的“本帮三杰”（蘭心、茂隆和春）之一，但我更愿意叫它们“本帮三霸”，因为这三家店的老板娘身上都有有戏。去年 9 月，蘭心成功入选上海米其林指南必比登美食后，人气更旺了。

“本帮三霸”里，蘭心的唐阿姨是最温柔的，不会强推贵菜，也不会甩脸子。不高冷的唐阿姨还很亲切，曾经会关心客人人口

味怎么样，还对我说过：“快吃呀，快吃呀，冷了就伐好吃了”，就像屋里厢自家的阿娘，听着暖丝丝的。

现在进贤路的蘭心餐厅依然在营业，另外还在一些时髦的商城里开了新店，比如大洋千树、瑞虹太阳宫和华润时代广场的蘭心·臻品。

看着这些老上海的味道焕发新的活力，真的替他们感到高兴。

唐阿姨

唐阿姨是店里的“活招牌”，店里每张餐桌的玻璃板下都压着采访唐阿姨的剪报。今年已经 76 岁了，一头白发，但身体健硕，每天早上 7 点就要去菜场采购，要花上三四个小时精挑细选，手艺更是还原几十年的上海老味道，红烧肉、酱鸭、油爆虾都是必点的。

