



今天
晴到多云
偏南风3-4级
12-21℃

明天
多云有小雨
偏南风3-4级
14-20℃

今日 1 叠 8 版
总期数第 8896 期

晨报

新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2023年12月8日 星期五 农历十月廿六

这家开了70多年的切面店“回来”了

华良切面店最初开在老卢湾,以经营切面和馄饨皮出名,是很多市民非常熟悉的一家特色小店。两年前,因合肥路旧区改造,小店搬离了原址。2021年5月底,华良切面店搬到徐汇区大木桥路,并于当年6月1日重新开业。

最近,有市民在朋友圈分享“华良切面回来了”的消息。那么,这背后究竟是怎么回事呢?本期《上海会客厅》节目,就此前往华良切面店和其新开的馄饨店进行实地探访。

华良面价目表

标准切面/馄饨皮子	4.5元/500克
精制切面/馄饨皮子	4.5元/500克
鸡蛋切面	5.5元/500克
冷面(黑)	5.5元/500克
冷面(白)	6元/500克
面疙瘩	5元/500克
春卷皮	12元/500克
河粉	4.5元/500克
米线	5.5元/500克
年糕	6元/500克

切面大王打算 65 岁退休

在大木桥路的华良切面店,切面大王、皮子大王传承人孙礼国师傅一直忙个不停。“现在生意比以前好很多了,基本上能翻个倍。”孙师傅笑着说。

目前切面店每天要卖出五六千斤面条和皮子,其中一半是来自一些企业单位和面馆的订单。沪语作家胡宝谈注意到店里的那块小白板,他说:“沧浪亭、顶特勒、乔家栅、面麒麟等一些面店和点心店的面条都是他家供应的。”

华良切面店前身是卢湾区粮食局第五粮店,成立于1949年,小店经营至今已有70多年。据悉,搬到大木桥路之后,华良切面店除了保留了原先的特色品种,还增加了馄饨馅芯、甜酒酿和崇明糕等品种,当然,最受欢迎的仍然是小店主打的面条和馄饨皮。

其实,切面店的工作非常辛苦,孙师傅和一些店员每天凌晨00:30要到店开始准备工作。早上6:30开门营业,一直忙到下午2点多才能休息一下,一般要营业到晚上6点才能打烊。

作为华良传承人的孙师傅今年已经63岁,他说计划干到65岁就退休,把接力棒交给年轻人。

65 岁以上顾客有优惠

最近,华良在广东路近福建中路开设了新店——华良黑皮馄饨店。店面除了保留卖切面和黑皮子馄饨皮的传统外,还新增了堂吃黑皮子馄饨和面条。

据悉,华良切面店目前每天要供应一部分面条和皮子给新店,因为大木桥路店的房租比原先增加了不少,通过合作开设新店可以减轻切面店自身的经营压力。

为了避开中午用餐高峰,记者在下午1点多来到华良黑皮馄饨店,没想到店内仍然

是满客状态。10多个平方米的店堂内只有12个餐位,堂吃除了3款用黑皮子包的特色馄饨,还供应葱油开洋面和辣肉面。

据一位老吃客介绍,他10月28日来时,小店还在筹备阶段,到11月初来时,已经可以用餐了。店长曾懿告诉记者,最近很多老顾客得知新店开张之后纷纷赶来,这段时间,上午10:30不到,许多面条就卖完了。现在还推出微信扫码预约服务,如果当天预订的话,基本上第二天可以拿到面条和馄饨皮子。

记者注意到,切面、黑皮子以及部分外卖品种对65岁以上老年顾客还有优惠。曾懿说:“老年顾客优惠不需要拿老年卡,我们只看脸,或者说是子女为老人代购的就行。”

受欢迎主因是价廉物美

作为“老卢湾”,资深媒体人、城市文化研究者周力也非常关注这家老店,在老店搬迁之前他曾表示:“华良切面店的面条及其工艺,谈不上特别。受欢迎的主因是价廉物美,而价廉的前提是房租。通过社会的关注,华良的品牌和工艺可能保得住,但那种街坊的味道和价格终究是不可能再有了。”

周力前段时间去了新店,在他看来:“味道不错,情怀满满,从老食客的角度来看,量有点少。”

上海滑稽艺术文博物馆创办人、上海览香海派文化传承发展中心负责人孙继军平时也非常爱吃面,在他看来,对于华良这类街坊老店来说,老顾客的认同感非常重要,虽然店搬走了,一些老顾客还是会追随的,新客户也会多起来:“刚搬过来的时候,顾客并不多,现在知道的人慢慢多了起来,而且周边居民也喜欢这种店,东西实惠又好,很有匠心。所以说,欢喜的总归欢喜的,哪怕开到郊区去也有生意。”

晨报记者 严峻嵘 摄影报道

上海故事 SHANGHAI STORY

制图 / 潘文健