

威海路“弄堂小馄饨”要搬家了

新店位于老店斜对面,还是要和老街坊们做邻居

位于威海路的“弄堂小馄饨食府”(以下简称弄堂小馄饨)是一家有30多年历史的馄饨店,其主打的特色小馄饨和葱油拌面等面点深受市民朋友的喜爱。

近日,该店贴出通知,表示因市政动迁营业至6月27日,新店地址在威海路729号(原店斜对面),新店开张日期为7月2日。

新店和老店仅几步之遥

6月27日下午,记者赶到威海路弄堂小馄饨老店时,发现店招已经不见了。再仔细观察,原来马路对面的新店已经挂上了店招。

老店内有食客在用砂锅盛装的小馄饨,店员仍然在笃悠悠地包小馄饨,当记者问当天什么时候正式结束营业时,店员笑着回答:“包完为止”。几名店员把店内的大件行李搬了出来,用小推车推到不远处的静安别墅。

晚上8点多,记者再次来到老店,店内已结束营业,物品正在搬迁中;而新店仍然处于装修施工阶段。

老板阿晓师傅向记者介绍了十几年前自己大魄力拿下老店门面房的故事:“当时我就休息了一段时间。但每天都会有人打来电话,询问我什么时候重新开业,有的老顾客催我早点开。当时威海路正好有一个小的门面房出租,我做了一段时间之后发现不行,后来就把旁边的店面给盘了下来,但转让费很高,加上房租及押金一共花了70多万元。”

现在有个词非常时髦,那就是“情绪价值”,谈到小馄饨给客人特别是老食客带来的“情绪价值”,阿晓回忆:“我在店里的时候,来吃馄饨的客人都是有说有笑,大家就像自己人一样,付钱和零钱也是自己找、自己拿。其实,做餐饮就是要这种感觉,那种亲热感。”

弄堂小馄饨新店位于威海路729号,毗邻威海别墅,就在老店的斜对面,可以说仅几步之遥。其实,关于新店的选址,这当中还有一段曲折。最初,老店是打算搬到上海展览中心延安路附近,门面也装修好了,当时还告诉了不少老熟客。

阿晓坦言:“我这个人做事比较急,那个时候威海路这里的房东没有确定要借给我,所以刚贴了动迁的通知之后,我马上去其他地方借门面房,而且立马付钱装修定了下来。”

当得知威海别墅的门面房可以使用之后,阿晓一开始曾与之前的房东协商,但对方要求按照合同执行,最终阿晓损失了20多万的押金和装修。对此,阿晓表示:“我测算过,展览中心走过去几百米的距离,(新店



市民在店门口排队(2021年11月拍摄)

选址)还是要距离老店越近越好。”

“偷学”邻居技艺做馄饨生意

阿晓师傅是“弄堂小馄饨”的创始人,也是小店的灵魂人物。

阿晓告诉记者,其实他一开始做的是服装生意,上世纪80年代初期,在青海路凤阳路卖牛仔裤。“那个时候服装销路是很好的,牛仔裤卖疯了,基本上我一个星期就要去广州进货。后来做牛仔裤生意的人越来越多了,生意就萎缩了,我就开始考虑转行,后来想到卖馄饨。”

阿晓与馄饨最终结缘是因为当时弄堂里有一位王师傅开的馄饨摊。这位王师傅最早是在石门路卡德浴室旁边开店卖“阿王炒面”,手里还有一个独家的馄饨秘方。后来王师傅知道阿晓也想做馄饨生意后,曾经笑道:“你做什么馄饨?你怎么能和我比?”

阿晓告诉记者:“我有时候就偷偷地去看王师傅裹馄饨,其实就是看看他怎么做馄饨的,摸索馄饨的味道。就这样,我学了以后做馄饨,有人认可了,味道还不错。我就借了弄堂里几张旧的桌子凳子,那个时候没有煤气,我用的都是煤饼,凌晨三四点爬起来开始生煤球炉子,那时候是真苦。”

当时,社会上的餐饮店比较少,附近上班的一些客人成为常客。虽然摊头不在街面,可是生意不错,留住了客人,“阿晓馄饨”也被叫出名了。

2013年,静安别墅开始大修,因为不能在弄堂里面摆摊,“阿晓馄饨”在收摊一段时间后,借了门面房,从弄堂里面搬到了威海路沿马路。说起大家现在非常熟悉的威海路714号老店,记者请阿晓师傅的家人查了资料,原来这家店是2013年12月2日开张的。如此算来,威海路的老店营业了有11年了。

【人物对话】

胡展奋(资深媒体人、作家):上海滩做馄饨的,你的名气几乎是最响的。我有时会想,你身体不大方便,是否反而促使你做好做透一件事情?让大家对你刮目相看。

阿晓:正是因为当时我腿不好,一时间找不到合适的工作,我发现自己做的馄饨让顾客还比较满意。我就在想,工作又没有,那是不是下辈子就要靠这个馄饨了,所以自己也要加倍努力,那身体的不方便在这点上反而对我是有所促进了。

江礼斌(东航餐饮副总经理、中国烹饪大师):阿晓师傅,这么多年守着这口下小馄饨的锅,你觉得让自己最舍不得放下的,是街坊

的味道,还是来来往往的人情?

阿晓:我守着这口锅,就是守着这家馄饨店,其实最忘不了的是以前许多老顾客对我的信任,有时候他们会肯定我的工作成绩,所以我的想法就是一定要把这家店做好,而且要把它开下去。以前每天一大早来店里的客人都是街坊邻居,基本上很多人都是天天来的,所以说,我和这些邻居街坊的感情是很深的。

沈高明(法律工作者,曾住静安别墅,母亲是阿晓小时候邻居):老朋友总是怀念从前的味道,请问大馄饨还会不会回来?炸猪排的口感是否可以再改进一下?

阿晓:目前不会,因为大馄饨也不是我的特长。炸猪排现在口味应该还可以,后面会继续改进,质量方面要把关,一个是肉,一个是油,一定要做得更好,成为大家都喜欢的口味。

范基农(海派收藏家、老食客):不知新店面积比原来扩大还是缩小?在保持原品种外,会不会推出新品?服务流程是否会有改进?如原来堂吃是门外排队取后自己端进去自己找位子吃的,是否会有服务员端到桌子上?

阿晓:搬到新店后的服务流程跟原来一样。新店的营业面积基本上和老店差不多,也有一楼和二楼;唯一的区别就是下馄饨的位置,以前店门口正好有个炉子,新店这个地方门面太小,店门口不能搞炉子了。原来的服务流程不会改变,但是服务质量要提高。



穿着时髦、喜欢骑山地车的上海爷叔阿晓

【市民心声】

只为一碗心心念念的小馄饨

我是把“阿晓馄饨”当食堂吃的,一般一个月吃一次,最间隔一周就过来吃,已吃了30年了。每次来总是加个卤蛋,觉得比一般卤蛋有咬劲,有点西区老房熏蛋的味道,有时我会加块炸猪排,觉得这里的炸猪排与其他店有点不一样,炸得正好,两面金黄。

几年前,馄饨店对面开了家刨冰店,主要供应日式刨冰,也兼卖老上海赤豆刨冰,天热时,我一直是先到馄饨店买好小馄饨,又飞快地跑到对面买好赤豆刨冰,再回到店里取好小馄饨同食,一口馄饨,一口刨冰,一冷一热,真是绝配。

我喜欢弄堂小馄饨,主要是我认为他家的小馄饨好吃,是我心目中上海滩最好吃的小馄饨,不像有的店,肉酱只放一点点,放皮子中间捣一下,等于在吃皮子。有

些店的小馄饨,个头太大,肉太多,像大馄饨,等于在吃肉圆,而这家大小适中,皮子不硬也不烂,汤中蛋皮超多,加了猪油,香气满满。馄饨肉选料好,新鲜;汤里再放了榨菜末、香菜及紫菜,加一些鲜辣粉,咸淡适中,又带鲜味。

我小时候住威海路石门一路附近,小学中学都在这附近读,幼儿园就在店斜对面,对这一带很熟,所以很有感情。我现在住在莘庄,每次从闵行赶过来,要乘两部公交换地铁,花费一个半小时,只为吃一碗心心念念的小馄饨。

(市民范先生,30年老食客,曾住在威海路多年)

晨报记者 严峻嵘



正在装修当中的新店(2025年6月24日拍摄)