

开了33年,曾被誉为“上海最好吃”的弄堂面馆 阿娘面馆关门引发全网“回忆杀”

“阿娘面馆,关门了,震惊。”

小红书上,小ZZ寥寥几个字的消息配上思南路阿娘面馆的照片,一夜之间就收获近百条留言,并且借助媒体的传播,触动了全网“回忆杀”。

这家曾被誉为“上海最好吃”的弄堂面馆,自1993年开业至今,走过了33个春秋,承载了几代上海人的味觉记忆,甚至刚刚入选2026米其林榜单。

4月10日中午,新闻晨报记者来到黄浦区思南路36号的阿娘面馆店址,发现该店确已停止营业,门口张贴了停业公告,一名店员正在清场。记者询问得知,该店目前的老板仍为阿娘的孙子。“生意其实还可以,但老板决定不做了,他有他的考虑。”

对于食客们而言,阿娘面馆的关闭,不仅是一家熟悉的小店消失,更是一段味觉记忆的落幕。不过,见证该店33年历程的老顾客翁卫民说:“老店关了当然不舍,但也一定会有新店不断地诞生。一切美好如果能坚守得长久一点当然好,但生活是不断在变的。要相信这座城市充满生机和活力,也把老店带来的温暖永远留在心里。”

三十三年烟火路,从弄堂小店到米其林推介

阿娘面馆的故事,不仅老卢湾人熟悉,整个上海的美食圈都大名鼎鼎。

主持人曹可凡写过一篇文章,回忆阿娘在世时,找她吃一碗新鲜黄鱼面的温暖场景。阿娘面馆始于1993年,其前身是泰和饮食店,由住在上海的宁波阿娘创办——宁波话中“阿娘”便是大娘、奶奶的意思,熟客们口口相传,“阿娘面”的名号便渐渐盖过了本名,成为刻在上海人记忆里的符号。

江湖上关于阿娘面的起家史,有着零散的多种版本。一种说法是,当年已是花甲之年的阿娘,因老伴去世、儿子身体欠佳,为了撑起整个家,在思南路的小弄堂里摆起几张桌子,卖起了自己亲手做的黄鱼面,一步步发展成远近闻名的特色面馆,靠好手艺和新鲜食材站稳脚跟。

据去过早期面馆的老顾客说,当时的店里只有普通的桌椅白墙,却凭着实打实的味道,收获了第一批老客。阿娘本人更是亲力亲为,据说每天三更时分便起床熬制老汤,坚守着“汤料秘方不外传”的原则,这秘方后来只传给了自己的孙子。2008年,阿娘因病去世,这家承载着无数人回忆的面馆一度歇业,让不少老食客以为,这段味觉传奇就此落幕。

万幸的是,阿娘的孙子从海外归来后,没有丢弃阿娘留下的金字招牌。他在思南路老店附近一百米处重新选址,将原班人马召回,延续传奇。当时,记者的同事曾经采访过阿娘的孙子,他感叹说:“面馆延续下来,就好像阿娘还在。”

而在记者的探访观察中,老店新开的那几年,阿娘面馆每天门庭若市。思南路没多宽,附近停车位紧张,有的食客甚至宁可违停贴单,也要赶过来吃上一碗面。

荣誉,渐渐出现在阿娘面馆的墙上。它连续多年入选米其林必比登推介,成为“具素质且经济实惠”的代表,更被香港媒体列为到上海必去的十个地方之一。来自港澳台、新加坡等



各地的游客下了飞机便直奔这里,只为尝一口地道的阿娘面,成为老上海美食文化的重要缩影。

明星青睐的本帮风味里,藏着“一碗面的坚守”

能在上海众多本帮面馆中脱颖而出,成为“上海最好吃”的代名词,阿娘面的特色,藏在每一处匠心细节里。比如,面的汤往往是苏式红汤,汤头略带甜味,既能提鲜又不腻口。

有人说,阿娘面里以黄鱼面最为出名,与明星林忆莲有关,因为坊间以为她最喜欢吃阿娘家的黄鱼面。阿娘在世时,对于黄鱼倒是很讲究,鱼要当天新鲜采购,她还要亲自处理鱼肉。

孙子接手小店后,到货的黄鱼就由专人仔细去头、去尾、去肚肠,批成薄片,确保鱼肉鲜嫩无刺、干净爽口。鱼骨慢熬的汤汁,汤色乳白,鲜醇不腥,搭配的灵魂咸菜更是点睛之笔,略带甜味,清爽解腻。六六的小说《蜗居》中,海藻甚至拉着宋思明专门去吃一碗阿娘的黄鱼面,让这碗面成为了上海文化的一个缩影,被更多人熟知。

除了黄鱼面,阿娘面馆的其他浇头面也颇具特色。在众多老顾客的印象里,爆鳝面、大肠面、虾腰面都是热门选择。面条本身偏硬,吃起来有嚼劲。他们觉得,面的价格比一般面馆稍高一些,比如:普通黄鱼面35元、鳝丝面45元、爆鳝面55元,

黄鱼煨面60元,但“东西做得还是挺地道”。最贵的蟹黄面149元,作为镇店之宝存在。

即便后来被评为米其林推介餐厅,日常人均仍不过50元,普通食客也能轻松解锁美味。“以前,我在附近上班,有朋友中午来拜访,就带人家到阿娘面馆吃一碗黄鱼面,再加一块20元的大排。这也算是简餐当中比较丰盛的了,大排很大,吃下去超有满足感。”老顾客翁卫民说。

尽管也有人认为,随着时间的流逝,面的味道不再像以前那么惊艳,归于寻常。但对于老食客而言,这碗面早已超越了食物本身,成为一种生活习惯、一段温情记忆;而对于新食客和外地游客来说,这碗面是读懂海派烟火气的窗口,是来到上海打卡街头美食的味觉符号。

“变”也是城市生生不息的表现 曾经的温暖会留在心里

经营了这么多年,阿娘面馆不是没有闹过闭店乌龙。早年夏季,面馆会歇夏停业,被食客误传“关门”,心里七上八下,专门赶来一探究竟。再就是面馆装修,也有人过来,看到通知上的重开时间才放心。

这一次,阿娘面馆是真的关了。4月10日,记者赶去时,店内招牌、价目表均已撤下,桌椅堆叠,边上放着杂物,只留一名女店员清场。她说,之前店里生意还行,尽管不再有十几年前的门庭若市,还是有很多老顾客、回头客会来,也有游客跟着各种榜单来打卡。店老板仍然是阿娘的孙子。“关店是老板的决定,他不打算做了。”

最不舍的莫过于陪伴它走过多年的新老食客。已有老顾客在得知闭店消息后,专程前往思南路,只为再看一眼面馆的招牌,回忆当年的味道。

老顾客翁卫民认为,阿娘面是上海人心目中的温暖记忆。不过,告别也不用太伤感,老店关了,新的店还会不断开出来。“最近,我在思南路、雁荡路、淮海路这一带转转,看到了街头面貌的变化,确实有新店开出。也许哪一天,附近又出来一个‘阿爷面馆’,也是可能的。”

他说,在黄浦,类似阿娘面这样的小店其实不少,也深受食客的青睐。“比如我常去的两家,打浦路斜土路拐角的老盛昌,和蒙自路丽园路口的一家小店,点心和便餐都有,现做现烧,还有充值优惠,很受居民特别是老年人的欢迎。”

在他看来,城市充满生机和活力,一切美好如果能够坚守得长一点当然好,但是从古到今,人们的生活一直在变,变是绝对的,不变只是相对的。“变,也是城市成长和生生不息的表现方式。”至于那些藏在一碗面里的匠心、温情与回忆,会永远留在每一位食客的心中,成为上海这座城市最温暖的烟火印记。

