

91岁“豆浆阿婆”去世，市民叹息又失一个夜宵好去处——

上海“弄堂美食”面临消逝困局



本报记者 李一能

黄浦区肇周路上有一家颇有名气的老绍兴豆浆店，店主是一位91岁的阿婆。几十年来，阿婆亲手磨制的豆浆深受市民欢迎，被称为“上海最正宗弄堂豆浆”。昏暗的灯光下，路边停满轿车，街边排着长队，人们安静地等着阿婆冲调豆浆，这样的场景曾是上海夜宵市场的一个传奇，而老人也被食客们亲切地称作“豆浆阿婆”。

可惜传奇终有落幕的一天。1月7日，“豆浆阿婆”去世了，老店也挂出“暂停营业”的牌子。更让人感伤的是，春节后这片老街将开始动迁，“阿婆豆浆”和她的老店将成为回忆。

随着城市的发展，老城区逐渐消失，而令无数上海人魂牵梦绕的弄堂美食文化，也渐渐走向衰落，许多著名的老上海弄堂美食都面临这样的困境。干净、精致、价廉、味美，是上海弄堂美食的共同特质，也许市井老店消失的命运无法避免，但弄堂味道精神应当继续传承下去。

物美价廉
造就夜宵传奇

对于每天深夜游走于城市大街小巷的“资深吃货”们而言，黄浦区肇周路是名副其实的“美食圣地”。这条位于黄浦、老卢湾、老南市交汇处的小路，保留着大片老城区，几十年来孕育出的弄堂美食文化，至今还保留着最正宗的上海味道。长脚汤面、耳光馄饨、阿婆豆浆，这些在上海夜宵界如雷贯耳的名字，都聚集在这条小路上。其中，阿婆豆浆被人们称为“上海最正宗的弄堂豆浆”。

记者家住附近，也经常光顾阿婆豆浆。这家小店其貌不扬，只在深夜开门做夜宵生意，摆上几张桌椅，架起锅子炉灶，主卖甜咸豆浆，还有粢饭团、油条、粢饭糕。除了味道好，价格也非常便宜，所以生意好到令人瞠目结舌的程度。

每晚10时，豆浆店的两边都停满了各种车辆，人们排着长队，耐心地等着一位白发苍苍的老人慢吞吞地冲调豆浆。老人年近九旬，手脚很慢，找钱要算老半天，但从没听见谁会抱怨，轮到付钱时，客人大多会把零钱准备好。其实顾客们并不在乎等多少时间，在他们看来，看着老人慢吞吞地冲调豆浆，也是享受美食的乐趣之一。

许多人觉得，小店最大的魅力在于“包容”，加班到深夜的上班族、忙碌了一天的农民工、完成巡逻的警官、开着跑车的“高富帅”，甚至还有慕名而来的外国人，大家不论身份、不分贫贱，安安静静地排队等待，挤在小凳子上享用美食。这样的场景，在别的地方并不多见，给人的第一感受就是“幸福”。

动迁在即
难逃关门命运

1月7日，许多顾客和往常一



绍波 图

【记者手记】

那些记忆中的市井味道

作为一个土生土长的上海小囡，寻找正宗上海弄堂美食，一直是我的爱好。经常驱车穿越半个城市，就为了吃一家口碑不错的小吃摊，如果找到了小时候的味道，激动的心情简直难以用语言形容。只可惜，这样的感动如今越来越少。前不久和发小们聚会，地点是

一个“高大上”的饭店，酒过三巡，有人突然哭了：“知道吗，我最怀念的还是20年前我们常吃的那家路边摊。”的确，记忆中的味道只是一把钥匙，打开一扇门，看到的却是那些回不去的时光。

儿时居住的弄堂老宅变成了高楼大厦，街坊邻居各奔东西，弄

堂美食就像一颗大树上开出的花朵，树倒了，花也自然谢了。

可能终有一天，那些熟悉的弄堂老店都会成为历史，但在我心中，关于“家乡”的回忆中一定会有这样一个场景：在昏暗的灯光下，一位白发苍苍的阿婆，端上一碗热气腾腾的豆浆。

样来到小店，但他们看到的却不是长长的队伍，而是店门口的花圈挽联，“豆浆阿婆”走了，大家再也吃不到她调出的豆浆了。

昨天下午，记者来到小店，和往日相比冷清了不少，门口挂着“家中有事，暂停营业”的牌子。“阿婆走了，已经停了几天了，以后开不开还不知道，过完年这里就要拆迁了。”店门口一个老人叹着气说。老人告诉记者，自己在这里住了70多年，看着阿婆的豆浆店是怎么开出来的，阿婆家做豆浆已经有些年数，中间断断续续，也有几十年的时间。因为一直保持着最传统的豆浆制作方式，不知不觉中居然变成了豆浆中的“活化石”，街坊邻居们都只说只有在这家才能吃到“五六十多年前”的味道。

在小店门口，记者遇到了“豆浆阿婆”的儿子叶先生。说到母亲，叶先生眼眶有些湿润：“姆妈做了一辈子豆浆，现在该休息了。”他说，母亲做豆浆手艺是从外公手里传下来的，刚开店时就是为了生存，后来生意好了，经济也不是特别困

难，这时候卖豆浆就纯粹变成了一种生活方式。

“阿婆做生意的心态很简单，做出最好豆浆，便宜味道好，让大家吃得满意，特别是街坊邻居们，几十年的感情，生意已经是其次。”

至于“豆浆阿婆”是否继续营业，“过完年可能会开吧，姆妈过世了我会继续做给大家吃，但能开多久不知道，这里马上就要动迁，动迁以后肯定不会做了。”叶先生说，他年纪大了，子女们对做豆浆又没有兴趣，这是一份苦活，最重要的是，离开了老街弄堂，弄堂豆浆就自然失去了继续存在的理由。

后继乏人
美食何以为继

弄堂美食的“掌门人”正在逐渐老去，而另一个更为严峻的问题是城市的变迁。随着城市的发展，老城区面临动迁，孕育弄堂文化的根基正在逐步消亡。离“阿婆豆浆”一个街区外，另一家传奇夜宵店，也面临着相同的困境。

“长脚汤面”，是上海弄堂夜宵界的一个“神话”，一对夫妻几十年只卖一种菜汤肉丝面，居然卖出了“大名堂”，曾经被评为“上海夜宵第一块牌子”。老夫妻不仅做面手艺一流，做生意的方式也非常特立独行——只做一种面。客人来了不用点菜，找个位置坐下后，胖阿姨只问一句：“放什么辣？加菜还是加肉？”过一会，一碗热腾腾的面条上桌，此时胖阿姨不忘关照一句“调一调”。

鲜美的汤面配上独特的点菜方式、欢乐的就餐氛围，让无数食客趋之若鹜，许多明星也是这家小店的常客。可是如今，小店的掌门人长脚阿叔却有一丝“英雄迟暮”的悲怆。

店主腿长，被人称为“长脚”，客人们都喜欢叫他“长脚阿叔”。20多年来，长脚汤面9时30分开张的规矩雷打不动，还有两条规矩分别是“下雨不摆摊”和“夫妻吵架不摆摊”。走进狭小的弄堂，长脚阿叔动作麻利地地下着面条，胖阿姨忙里忙外招呼着客人。记者和长脚阿叔打

【专家建言】

载体会变但精神应传承下去

柴爿馄饨、豆浆、生煎馒头、粢饭糕，这些上海市井饮食文化的精髓正逐渐从“日用品”变成“奢侈品”，并非吃不到，而是味道正宗的少了。上海美食文化专家江礼扬也有这样的感受。

“我小时候晚上肚子饿睡不着，就到家门前安徽人开的小摊吃一碗柴爿馄饨，这种感受一辈子也忘不了。”江礼扬如今已经年过七旬，依然执着地游走在大街小巷，寻找记忆中儿时的味道，但失望大于惊喜，正宗的老上海弄堂美食已越来越少。

虽然有些遗憾，但江礼扬也觉得，这是正常现象，上海味道本来就不是一成不变的。上海是一座移民城市，来自五湖四海的人们在此定居，也把家乡的美食带到这里，久而久之就形成了上海市井美食文化。随着时间的推移，人们口味会变，生活节奏也会变，于是早点变成了夜宵，本帮菜肴变成了来自世界各地的美食。可是，只要是这座城市人们喜欢的食物，不论出处都是上海味道，即便是舶来品，最终也会成为城市美食文化的一部分。店和人一样都有生命周期，生老病死都无法回避，只不过有些老店能够通过转型传承下去，那些小规模的家庭作坊却很难逃过被时代淘汰的命运。

“弄堂老店可能终会消失，但上海弄堂美食的精神不会消亡。”江礼扬认为，弄堂美食的特点就是干净、精致、价廉、味美。在物欲横流的年代，保持一颗平常心做生意，做出最好食物，对得起自己，对得起客人，这才是上海弄堂美食文化真正的精神内涵。“今后载体可能会变，但如何把这种精神传承下去，才是最值得我们思索的问题。”

本报记者 李一能

招呼，问他最近可好，阿叔苦笑着摇摇头：“不提了，前几天都吐血了，所以现在提前出摊提前收摊。”

阿叔告诉记者，他今年已经64岁了，身体明显不如以前健朗。几十年来他一直熬夜做生意，回家还要喝点小老酒，结果把胃喝坏了，前不久胃出血，生意做了一半突然嘴里喷血，送到医院抢救才捡回来一条命。这次意外把阿叔吓坏了，医生嘱咐他不能太累，他也第一次开始考虑一个问题：是不是该退休了。

“长脚你这么拼命做啥？房子都买了好几套了。”有客人和他调侃，阿叔摇摇头：女儿在美国留学，一年学费好几十万，自己做生意也的确赚了钱，但一天做死做活就卖几十碗面，绝对不是别人传说中的大富大贵。

“都是为了女儿，否则早就不做了。等女儿回来我就退休享福。”阿叔说，他唯一舍不得的就是二十多年的老顾客们。小店还能开多久他不知道，但唯一确定的是，一碗鲜美的汤面，已和这里所有人的生活融为一体，如果有人散了，店也就散了。