

■ 开在延吉东路弄堂里

夏妙珍是骑着自行车来的。她个头不高，褐色的摇粒绒外套配粉色的丝巾，黑色的有檐帽，身上没有任何名牌，就是一个整洁得体的上海阿姨。她身板灵活，目光炯炯，动作敏捷，说话语速很快，看上去只有 60 多岁。

哐当哐当哐当，距面馆十米多，是一条市区不多见的铁路，不时有火车开过。店面很朴素，招牌没有淮海东路店那么多花样，浅灰的底色上几个白色的大字：220 辣肉面馆。下面还有 5 个小字：争强伙食店。

一个黑色的大海碗，盛着一碗汤面，面条上是满满的辣肉，油汪汪、亮闪闪的，色泽艳红，点缀着几粒碧绿的葱花，一看让人食欲大增。这就是几乎所有进门的顾客都会点的招牌辣肉面，18 元。吃上一口，发现这辣肉和别处不同，用的是肉糜，一阵结结实实的香辣冲进鼻孔，入口却带着甜味——上海人喜欢的甜口。香、辣、甜，味蕾顿时被唤醒，面条筋道，浇头浓郁，汤宽味鲜，一口面一口辣肉一口汤，不知不觉，一大碗面就下肚了，额头上也冒出了汗。

夏阿姨打开了话匣子。
夏妙珍是 1944 年生人，24 岁那年，她进了杨浦区的乐家福食品厂当工人，就在双阳路，做月饼、重阳糕、萨其马等各种中式糕点。她勤快肯干又爱钻研，曾经在上海市点心比赛中获得过桃酥制作第二名。35 岁那年，丈夫不幸去世了，她有 3 个子女要养活，不得不拼命挣钱。上世纪 80 年代初，山东德州食品厂聘用她为技术人员，开出工资 360 元，“翻上海几个跟头（当时上海工资只有 50 多元）”，她就去了，干了两年，又有江西的食品厂聘请她当技术员。后来企业生意不好，她回了上海，调到烟糖公司工作。当时市场经济刚刚起步，她有技术，就想自己开食品厂，但一位老领导对她说，开厂资金周转慢，你很难支撑的。她想想也对，就决定开家点心店。于是，她成了原单位第一个辞职下海的人，申领了个体户营业执照，“争强伙食店”就开出来了。那是 1987 年下半年。

“当时也没有门面，就是延吉东路 115 弄，我在过街楼下用铁皮搭了一个棚，像车厢，一半桌椅摆在外面，每月交 300 元钱。当时我做大馄饨、小馄饨，肉包、菜包，还有面条。店虽然小，但营业执照还是挂在墙上的。因为弄堂正好在 220 公交车延吉东路终点站后面，所以人家常说‘到 220 吃面去’，叫着叫着就变成‘220 辣肉面’了。”她说。

那辣肉面是怎么成招牌面的？“大概两年后，当时不是流行辣肉面吗？我也就到外面去考察，然后回来试制。先是用肉丁，但是不大能入味；还加过花生，也不怎么样。后来吃到一次肉糜，觉得入味，于是用夹心肉做肉糜，油水足，再研究调味，把几种调料按不同比例配在一起。大概也就试了三四次，调出的味道大家都说好。于是，辣肉面就推出了。我做餐饮大概有点天赋的，我做的肉馒头也很好吃的，不放酱油不放肉皮冻，但有汤水，面是手工揉出来的，用老酵发酵，加碱水……”夏妙珍如数家珍。

当时，小店的生意很火，附近有上海电缆厂、上海机床厂，都是几千人的大厂，工人下班都是成群结队来吃面。弄堂地方小，只有 6 张长条桌，每张坐 4 个人，经常有人站着吃。附近还有机电学校，学生们中午放学穿过弄堂就来吃面了。“这帮小朋友，吃饭吵得不得了。”随着面条的生意越来越旺，其他点心就不做了。店里最出名的还是辣肉面，夏妙珍记得很清楚，1.1 元一碗，还收粮票。

那时候，她每天 4 点多起床，带着 4 个小工，炒辣肉，烧大排、肉圆、素鸡，还有其他浇头，一天要卖三四百碗面，用掉 150 斤面条。一年 365 天，除了过年，夏妙珍一天也不休息，发高烧也咬咬牙挺过去，等关店后再去医院看病。

那时候，过街楼里摆了 3 个煤炉，一个蒸馒头，一个炒菜，一个下面条……日子，就在这下面条、炒辣肉的氤氲热气中，一天天地过去了。3 个孩子也都长大成人，完成学业，有了工作。

■ 搬到松花江路铁路旁

这一做，就是 20 年。2008 年，延吉东路弄堂动迁，夏妙珍的店面没了。这时她也 60 多岁了。一位街道干部对她说，夏阿姨，你的



■ 夏妙珍（左）和女儿杨艺在面店忙碌

首席记者 陈旻玮 摄

34 年，一碗面

本报记者 邵宁

不久前，友人发来一张照片，一家面馆，招牌红艳艳的：220 辣肉面馆，下面还有一行小字：杨浦味道接受上海滩任何挑战。

传说中的 220 辣肉面馆开分店了？友人说：是的，这已经是第二家分店，开在淮海东路，220 路公交车老西门终点站不远处。有意思，原来那家店就是在 220 松花江路终点站附近的！老板是不是准备在 220 路沿线每一站都开一家？想象中，能有如此宏大构想并推出如此霸气广告语的老板，一定是个有腔调的上海老爷叔，个头高大，肤色微黑，板寸头，皮带上的扣子亮眼，脖子上一条粗粗的金链子……

终于，辗转联系到了老板。电话里传来的声音粗粗的，也很低沉，但，分明是个女声：“人家都叫我夏阿姨！”

在松花江路 2 号，我见到了 78 岁的夏妙珍。从 1987 年到今天，这碗面，她和她的家人做了 34 年。



手绘 邵晓艳

面在长白地区蛮出名的，关了可惜。松花江路有个门面，你来吗？夏妙珍去看了，就在铁路旁，对面是个小医院，没有其他商业网点，这生意怎么做啊？不过，她也舍不得苦心经营的面店就此消失，就去了。新店 60 平方米，和原来的弄堂棚子相比，鸟枪换炮，自然租金也高了好多。刚开业时确实冷清，但一个月后，生意就做起来了，老顾客都追来了。“酒香不怕巷子深嘛！”说着，夏阿姨有点小得意。

现在，在松花江路店里忙碌的是杨艺，夏妙珍的大女儿，今年 58 岁。店搬过来以后，规模比原来大了，而夏阿姨年岁上去了，也比较吃力。当时杨艺在医药公司做销售。夏阿姨问她，是不是愿意来店里做，如果愿意就来学，先从下面条做起。杨艺答应了。于是，40 多岁的杨艺利用双休日来这里“当学徒”，几个月后，她把老妈的手艺基本上都学会了，炒出来的辣肉味道一点不走样。“女儿长得像我，做事风格、说话腔调也像我，动作快，甚至还有客人会认错。”夏阿姨说。

“做面馆有劲吗？有劲！吃力吗？吃力。我早上 3 点半就起来了，4 点多第一个到店里。

5 点，其他员工到了，进货、洗菜、炒浇头，做准备，5 点 45 分就营业了。创业容易守业难。坚持下去要有毅力的。这十几年，我基本上天天在店里，旅游都不去的，外孙女十岁生日也没有请假。有一次出了车祸，做了 CT 回去后只睡了一个小时，不放心，又赶到店里来。”杨艺说，“怎么说呢，要想生活好一点，总是要吃苦的。一方面，这个店总要传承下去的，毕竟两代人了。这么多年，忙得很充实，员工都像姐妹了。另一方面，我也喜欢这一行。我是老大，以前在家买菜烧饭也是我。做餐饮我好像有天赋的，就说炒辣肉吧，我加作料多少从来都是凭感觉的。”

都是“有天赋”“凭感觉”，这对母女还真挺像的！

门口收银的是儿子杨文。他是老三，文质彬彬的。他十年前从单位辞职后，也来这里帮妈妈和姐姐一把。杨文至今还是手写菜单，写满一页交给厨房。菜单上字很少，几乎都是数字“密码”，见记者十分好奇，杨文一一“破译”：“第一个圈内数字是分量，3 是三两；‘干’是干挑；后面数字是浇头价格，16 是一

客辣肉，8 就是半客辣肉，加三角形的是大排，有‘大’字是大肉；‘旦’是荷包蛋，‘旦’圈起来就是卤蛋；打个框是不要生葱；最后一个数字是出面的顺序……”这些暗语，是从夏阿姨的弄堂面店一直传下来的。这张菜单，也是独一份的。

虽然店交给了儿子女儿，但夏阿姨仍不时会来，比如亲力亲为敲大排。“一块大排，要敲 50 多下。正面横的敲十几下，竖的十几下，反面一样。周六周日大排就要敲两三百块，一站就是四五个小时！”餐饮店的刀要比家里厨房的刀重得多，夏阿姨的手劲，在这个年龄，堪称“独孤求败”！

■ 和 220 路是奇妙的缘分

中间四张桌子，靠墙两排桌子，28 个座位。中午时分，店里满满当当坐了 30 来个人，门口还排起了队。

“两碗辣肉面，一碗汤面，一碗干挑，汤面加荷包蛋，再要一块兰花干两个人分。”两位女顾客点了两碗面边吃边聊，她们一个住虹口，一个住黄浦，是开车来的。“味道没有变。从 18 岁吃到现在，都是青春记忆啊。”“那时候就开在延吉东路弄堂口，我在旁边的纺织制品厂工作，吃好直接上班去了。”“记得吗？那时候店面就是一个‘车厢’，长条桌……招牌也没有的。”“他们不需要招牌的。”“搬过来后，我们还是经常来吃。我儿子在外地读大学，放假一回来就到这里来吃面。”

来吃面的顾客中，除了怀旧的，还有很多新的粉丝。近年来，220 辣肉面成了网红，很多人远道而来吃面，曾经门口停满两排车，夏阿姨和杨文还有一个“重任”就是帮顾客看车。

“对了，你们家的汤是用什么炖出来？鸡汤、骨头汤？”记者问。杨文揭秘：什么也不是。其实就是开水！汤之所以好喝，因为加了红烧大排、鸡腿的汤汁。“汤面带回去就不一样了，所以我们是做外卖的。当然，也有人要打包，如果路远，建议他直接买干拌的面，给他另加一点大排汤汁，带一点葱花，回去用开水一冲就行。”

“最近杨浦有好几家，号称是我们的分店，其实根本不是。就凭一点：他们都做外卖的！这就是正宗的 220 辣肉面和山寨的区别。生意再差的时候，比如去年疫情严重期间，很多店都做外卖了，老妈也坚决不让我们做外卖。”杨文说。

让人想不到的是，夏阿姨还有不少社会职务，是个体户中的模范。她是长白新村街道个体协会主任、上海市工商联会员，她被评为“2001-2002 年度上海市先进个体劳动者”“2000 年度杨浦区先进生产（工作）者”，2005 年还荣获上海市私企协会和个协颁发的“巾帼建功奉献爱心奖”。“我这个主任，也是为大家服务的。以前长白有位个体户闵炳忠，为了救小孩被压断了腿，你们晚报报道过的，我们一起为他捐款治疗。多年前，街道组织助学，我和上理工的一个大学生结对，每月资助他 100 元，他是黑龙江人，父亲去世，母亲是清洁工，我就逢年过节请他来家里吃饭，像对自己的孩子一样，直到 4 年大学毕业。我们也要回馈社会的呀！”夏阿姨说。

夏阿姨热爱生活，喜欢喝茶，能喝酒，也抽一点烟。“我的性格像男人。”她是个闲不住的人，前些年还帮着带第三代、第四代。现在，她喜欢在手机上看网络小说，打消消乐之类的手游，眼睛一点都不花。她还打开手机，给记者展示一家人其乐融融的照片，以及她和重外孙女跳绳的视频。一家人特别和睦——这一点很令她骄傲。“这么多年来，她的经历，她的性格，她的为人处世，让我们 3 个子女除了孝顺之外，对她另有一份尊重、尊敬。”杨文说。

最后一个问题：为什么面馆都开在 220 车站旁边呢？是有意为之吗？“也没有。当时我们开在弄堂里，门口正好是 220 终点站。后来，我们搬到这里，发现 220 终点站也搬到了斜对面。今年，别人跟我们合作的分店开在淮海路，恰好也离 220 那一头终点站不远。”夏阿姨说，“正是这一缘分，让我们有了感情。220 驾驶员来吃面，我们总要照顾的，人多的时候，让他们优先，甚至出车来不及，让他们连面带碗端了走！”

哐当哐当哐当，十米外火车呼啸而过。岁月，也如火车般疾驰而过，无法挽留。但夏家两代人的生