

大城烟火人间 小店



宏玉方

打工人清晨打包锅贴，中午门口排长队等位



老北京炸酱面

有人在这里成就姻缘，更多人尝到家乡的味道

本报记者 张钰芸 钱文婷 金旻矣 裘颖琼 文/摄

热气腾腾、油光锃亮的锅贴，用滋滋作响的煎炸声，唤醒上海人的清晨；萦绕着小麦和黄油香气的面包房，有着治愈人心的力量；一杯咖啡，一口糕团，醇香搭配软糯，香甜中和苦涩；还有那一碗面，又是谁的乡愁？

三餐四季，烟火人间。上海街头巷尾的小店里，有美食，有故事，有回忆，有情怀。

你若是个有心人，就来听听小店主人的讲述。“沪漂”夫妻、创业母子、三代传承、半路出家……每一家小店的背后，都隐藏着一位或几位手脚勤快、心怀梦想的人，他们因热爱而创业，为生存而拼搏。

岁月沉浮，初心依旧。大城小店，气象万千。



富麦咖啡

咖啡配小笼，复古小饼干梦回童年

邻里烘焙坊

无人收银扫码自取，老顾客会来店帮忙



愿喜欢的小店一直在，味道不要变

百城千味，四方食事，不过一碗人间烟火。在上海这座国际大都市中，既有米其林、黑珍珠榜单中的高奢餐厅，每一处都透出精致与格调，也有藏在寻常巷弄间的美味密码，用独特的味道串起时光的记忆。

无小店，不上海。根据作家、美食家沈嘉禄的考证，1843年上海开埠，一些小吃摊出现在当时最热闹的城隍庙周边，摊贩挑着担子叫卖糯沙圆、葱油拌面等各种小吃，生煎包、葱油饼也在那时出现。

“糯沙圆是为适应上海娱乐业的发展而诞生的，因为这道点心可以送进茶楼书场，方便客人随手取食。如果是宁波汤圆这样连汤带水地端进去，就给人添麻烦了。”他说，糯沙圆的发明者，后来在上海创立了乔

家栅，正是如今的百年老字号。

天桥底下撑一把伞，锅里翻腾着白胖的馄饨；自家天井里支一张桌子，辣肉面、阳春面从窗口递出来；一辆推车、一块铁板、一只炉子，就把烧烤的生意做得有声有色……一点微薄的本钱，一门傍身的手艺，再加上不怕吃苦的劲头，从古至今，不少饮食小店主都是从最底层做起，一步一个脚印地打拼，渐渐在上海滩站稳了脚跟。

1986年的冬天，南市老城厢的文庙路口，佳家汤包开业了。白肉白汤的做法，是上海“清水派”小笼的代表；几年后，小杨生煎在吴江路上借了半间门面，因为味道好、“块头”大，开业当天短短几个小时，生煎便卖得精光。

从一家小店做到几百家连锁店，小店不再小，小店也依旧小。不再小的是规模，中央厨房在背后做支撑，每天都要服务成百上千的顾客；依旧小的是门面，几十平方米聚起烟火气，还卖十几元的小吃。

“上海的小店经济就是‘野草经济’，有着‘野火烧不尽，春风吹又生’的顽强精神。”沈嘉禄说，小店不仅见证了上海人的坚韧与智慧，也承载着无数家庭的温暖与希望。

时代在发展，城市在更新，上海小店也在不断加载新的经验与想象。“前段时间我跟着女儿‘混’在巨鹿路上，这条马路有太多好吃好玩的小店了。”上海商情信息中心主任原立军记住了一家名叫“代嬢嬢”的贵州

烤鸡店，店里只有六七张桌子和一间包房，店里店外都是等座吃饭的年轻人。

不再局限于沪苏浙美味，如今上海的街边小店能尝到贵州的烧烤、云南的酸汤、东北的铁锅炖、潮汕的牛肉丸……“这是一座海纳百川、包容并蓄的城市，只要你有一招鲜，就能打下一片天。”

原立军爱去小店的另一个原因，是这里浓浓的人情味。“我们小时候去小店吃饭，环境非常朴实，桌子上放一个筷筒，菜单贴在墙壁上。社区小店往往和周边居民打成一片，很多人即便搬离了那里，还会赶回来吃一碗面。可以说，小店不仅提供特色美食，还能带来情绪价值。”

你的身边，有没有这样不声不响、静静存在的小店，陪伴着你的日月晨昏、三餐四季？愿你喜欢的小店一直在，中意的味道不要变。

本报记者 张钰芸