

中午 包头南路998号

山西人在上海 做出地道北京面



老北京炸酱面 (开业于2010年)

走南闯北十余年，山西人阿龙最终留在了上海。他用一碗地道的老北京炸酱面，一路走一路学的拿手菜，以及一副与生俱来的古道热肠，成就了一家暖意融融的烟火小店。15年来，有人在这里成就美满姻缘，有人在这里尝到妈妈的味道，更多的人感受到“独在异乡非异客”的温暖。人情味儿，或许是这家小店最美好的味道。

走南闯北苦学厨艺

阿龙的店开在杨浦区包头南路上，店名毫不花哨，叫作“老北京炸酱面”。为什么不起一个更有显示度的名字？他说：“我想突出一个重点，这里有正宗的北京炸酱面。”

第二个问题又来了，明明是土生土长的山西人，为什么抛下“面食第一大省”的光环，做起了京城味道？这就要说起阿龙的故事。

阿龙的大名叫作穆永龙，山西省临汾市永和县人。家中长辈面朝黄土背朝天，世代种植小麦、玉米、高粱。17岁的阿龙想做厨师，自自个跑到了太原，第一份工作是在西沟人家做学徒，跟着师傅专做叫花鸡。

“拿手菜‘拴住’食客的胃，人情味更能牵住他们的心”

“学了两个月，我就上手了。”他有天赋、爱琢磨，很快在叫花鸡的档口独当一面。但烤了三年的叫花鸡，阿龙想上灶学炒菜，老板却不肯。学不到新东西，他选择离开，去了另一家山西菜连锁品牌“麦子大王”。

“当时我想去它的上海分店，没想到应聘时已经招满了，只能去了大连分店。”他说，从那时起，心中就仿佛有个念想，要去上海发展。在麦子大王，一心想做厨师的他被安排打下手。不想蹉跎时光，阿龙回到太原，进了一家重庆馆子“菜根香”，学会了一道至今受用的拿手菜，回锅肉。

“都是20多年前的事了。”坐在自家的小餐馆里回忆当年，他感慨万千，“初生牛犊不怕虎，当年真是闯了不少地方”。后来，他去过北京的高校食堂，一道宫保鸡丁让窗口外的大学生排起长队；去过山东日照，在桃花岛上给人帮厨；在广州的金钱豹，跟着广东师傅学做鲍参翅肚；在天津的鼓楼商业街，炒过干锅肥肠……

年岁渐长，阿龙想把手艺学好学精的心愈发迫切。他下定决心，不在乎工资多少，只想找个好饭店深造。“你知道海碗居吗？相声演员岳云鹏之前在那里打工，主打老北

京特色美食。”那一年听说海碗居招厨师，他用一道酸辣白菜“征服”了行政总厨。“山西人的炒法，广东人的颠锅动作，那碗酸辣白菜勾了点薄芡，吃起来菜是脆的，不出汤。”

海碗居给的工资不高，一个月2500元，阿龙坚持了三年。“后来我成家了，这点工资养不了家。”他心里隐隐有个想法，要开一家属于自己的小饭馆。

本钱从哪里来？攒吧！摆地摊，卖袜子耳套；做装卸工，扛起大包；做长途货车押运员，天天奔波在外……就连妻子也为了阿龙的开店梦去饭店打工，从前台迎宾到收银算账，努力“偷师”。就这样，两人攒了四五万元，终于在2010年来到了上海。

扎根上海广结善缘

初到上海，阿龙在杨浦区松花江路上寻了一个小店面，没多久搬到了现在的包头南路。他想，上海菜多是甜口，外乡人吃不惯，何不开一家北方口味的小餐馆？就以老北京炸酱面为拳头产品，加上拿手的风味小炒，一家夫妻老婆店踌躇满志地开张了。

“上海是我的福地，开店第一天就坐满了人。”他告诉记者，当年没做啥宣传，小店开业即火，做出



了一点名气。先说那碗老北京炸酱面，不曾堕了海碗居的名头。面条是定制的，只放一点盐，筋道弹牙。面酱用的是六必居干黄酱，加上五花肉丁炒制而成，吃的就是一个咸鲜。再看菜单，天南地北的味道都有，麻辣口的炒菜偏多。川府回锅肉、山西过油肉、京酱肉丝、酸菜白肉、干锅肥肠……阿龙说，我炒的不是菜，而是这些年的回忆。

拿手菜“拴住”食客的胃，人情味更能牵住他们的心。一家小餐馆能开15年，除了味道好，也与老板的古道热肠分不开。

今年春节期间，阿龙全家去江苏徐州参加了一场婚礼，因为这段美满姻缘恰是在小店促成的。“小伙子是陕西人，和我老家就隔了一条河，算得上是半个老乡，也是我们店里的常客。有一天晚上他在店里吃饭，我就关心起了他的个人问题，恰好隔壁桌另一位老客人听到了。原来他老战友的女儿刚到上海工作，正托他留心有无合适的男生。”说者是一番好意，听者更是有心促成。阿龙鼓励小伙子去见一见，另一位介绍人更是立马加上了微信，最终牵手成功。

这里是山西老乡的聚集地，很

多人隔三差五就要来尝尝家乡味道，见见同为“沪漂”的老乡，不管怎样的山珍海味，都不如一道山西小炒来得顺口。

这里还是病人家属的暖心地，小店距离长海医院不远，有家属想炖点清淡的补汤，阿龙一向来者不拒，予以便利。

这里还吸引了不少外国人。韩国的留学生、美国的游客、日本的白领、老挝的医生等都来过。“有一位同济大学的韩国留学生，他十年前来吃炸酱面，非常喜欢，后来把妈妈、妹妹和好多韩国朋友带来吃面。”阿龙告诉记者，如今他娶了中国太太，定居上海，今年正月十一还来店里吃面。

采访时，妻子刘连青拿出一本小册子，上面是密密麻麻的手写菜谱。“他就爱琢磨做菜。我们去徐州参加婚礼，在当地尝到了一道蒜爆鱼，他回来尝试复刻。山东来的顾客说当地的铁锅炒鸡好吃，他把人家请进厨房来教学，现在变成了一道招牌菜。还有前年去重庆，就为了给店里的炒菜再校准一下川味。”

一生只做一件事。阿龙的一生，选择站在三尺灶台前，踏踏实实做厨师，兢兢业业地经营好小店。

午后 愚园路590号

咖啡混搭小笼包 营造烟火浪漫



富麦咖啡 (成立于2019年)

当李小冉在电视剧《我们的日子》里郑重地铺开格子布，细品一杯咖啡时，愚园路的富麦咖啡正用蕾丝灯影包裹着独特的香气。老式钢琴流淌着《夜来香》的旋律，玻璃罐里的彩色糖果与金边核桃相映成趣，穿娃娃制服的服务生端上咖啡和小笼，缝纫机台灯恰好投下一片温柔的光晕——咖啡馆整体风格中西合璧，又带点流金岁月的痕迹，创始人陶鸣鸣说：“这是一种生活方式的分享，也是我对生活美学的执着。”

开店本是“无心插柳”

咖啡与小笼的结合，源于陶鸣鸣和侄女陶慧娜的一次下午茶时光。当时她们在喝咖啡，茶点是小

“这是一种生活方式的分享，也是我对生活美学的执着”

笼，没想到这种搭配意外地和谐，于是便有了如今咖啡馆里独特的茶点组合。而且这里不提供扫码点单，也谢绝外卖，亲切的服务员能让顾客感受到更多的人情味。

为什么开店？陶鸣鸣有些不好意思，她说当年为配合愚园路旧改工作，面对空置的店面，她脱口而出：“那就做咖啡吧。”未曾想，当初的一句无心之言，把自己顶在了杠头上。但她从来都是干一行爱一行的性格，很快就把富麦咖啡店变成了愚园路的一道风景线。“树影婆娑，阳光斑驳，咖啡飘香，当时演员们拍完戏常来阳台小坐，说这里的光影特别像电影场景。”

陶慧娜作为富麦的形象大使，为咖啡馆增添了一份鲜活的年轻力量，她介绍，富麦咖啡延续着姑姑的个人风格，店里的装修和角角落落的装饰，都体现着陶鸣鸣的浪漫一面：核桃花生上的24K金粉是

她亲手勾勒的，蕾丝灯罩要呈现恰到好处垂坠感，就连装饰娃娃的蓬蓬裙都暗藏三色渐变。当记者接过特调姜黄牛奶时，杯沿肉桂粉的螺旋纹路正与陶鸣鸣大衣口袋的娃娃领结遥相呼应。

能转动的缝纫机踏板、可品尝的鎏金茶点、等待投递的复古邮筒……在富麦咖啡构建的怀旧剧场里，每件器物都是可触碰的时光机，“小时候我用美术颜料在裙摆画花，现在不过是把画布换成了咖啡馆”。陶鸣鸣轻拭着自己的猫咪创意小摆件，娓娓道来：“所有糖果罐里的巧克力每天都要补货，这些复古小饼干是不是让你梦回童年？”

都市人的精神客厅

从罗宋汤的酸甜比例到杏仁糕的气孔密度，从酱油炒饭的大米品种到奶油蘑菇汤中的黄油采购，



甚至苹果派配冰淇淋还是奶油，都要一一试过。菜单上的每款饮品、每道菜肴都倾注了陶鸣鸣近30年的餐饮经验，也展示了其独特的美味逻辑——咖啡和小笼能够珠联璧合，传统与西式本就可以琴瑟和鸣。

话说回来，有人会在咖啡店里点中餐吗？答案能在细节中窥见。工作日的咖啡店，顾客络绎不绝，有人对着老钢琴出神，有人就着咖啡写生，从浦东赶来的老主顾正将小笼包仔仔细细装进保温袋，一丝不苟梳着盘发的阿婆慢慢咀嚼着洋葱炸猪排。

“这里不是网红打卡点，而是城市生活的延长线。”望着窗外步履匆匆的白领在店门口不自觉地

慢脚步，看到年轻人忙里偷闲与门扉上的装饰合影，听到中老年朋友许久未见后兴奋地谈天说地，甚至甲方乙方也选在这里握手合作，陶鸣鸣觉得很值得。当咖啡香遇见油锅滋响，当蕾丝邂逅烟火气，这个临时起意的空间，竟意外成了都市人的精神客厅，正在重塑人与人之间的情感联结。

富麦咖啡源于上海老字号富麦小笼，是继中式面点后的又一创新业态。就像陶慧娜说的，富麦咖啡虽起始于一句戏言，但绝不是昙花一现，见证着许多人的全情投入，“在这里，你可以随时来，也可以不消费，过来放放松，出门后又精力旺盛地去工作、去旅游、去生活！”