



今天，何姐和老公一共做了近千只葱油饼——和往日差不多。这些年来，每天售出 500—1000 只葱油饼已是这家小店的常态。

过 100 家咖啡店提供自有品牌咖啡豆。

当早 C (Coffee) 晚 A (Alcohol) 渐成流行，梧桐区的早晨，常常能见到手捧“黑羊”的男女走过，或许，一杯醇美的咖啡正是开启一天精气神的恩物。

双辽支路·葱油饼：日售千只，做足 30 年

走在杨浦区的双辽支路上，老远就闻到一股葱油饼香，向周边的商铺老板打听：“双辽支路葱油饼勒阿里？”老板抬手一指：“菜场右手边就是，勳进菜场噢。”

不进菜场，就在菜场边上，见到了何姐的小摊。从 1992 到 2022，整整 30 年，何姐和她老公在上海这个老城区只专心做一件事：葱油饼。夜晚将近 6 点半，最后一炉葱油饼刚好出炉，我赶上了末班车。热气腾腾的葱油饼，一口咬下去，香脆不腻，吃得出千层酥。保温箱里饼已经卖空，只剩一盏小灯，发出暖老温贫的淡淡黄光。

从早上 4 点忙到这个辰光，何姐和她的老公收拾收拾，准备收摊。两人是从小在安徽农村一起长大的，老公 1992 年初中毕业，想着为家里减轻负担，就来到上海，在双辽支路上支起一个葱油饼摊，做起了小生意。何姐觉得自己读书成绩不好，也向往出门打工，没过几年，她也来到上海，结婚，生子，和老公共同经营起这家双辽支路葱油饼，两人这一做，就是 30 年。

老城区的夜，沉浸在夜色里的房子看得出来不年轻了，但也是这样的街巷，烟火气最浓。夜市面依旧热闹，人声鼎沸，每家小店门口都人头攒动。今天，何姐和老公一共做了近千只葱油饼——和往日差不多。这些

年来，每天售出 500—1000 只葱油饼已是这家小店的常态。

1000 只葱油饼，需要用到 100 斤面。每天天不亮，何姐的老公就起床揉面——他们不用压面机，因为比较“板”，自己手工做出来，才会“松”。100 斤的中筋面粉分两次揉，每次 50 斤放在一个硕大的盘里，何姐老公下拳头去舂。“我的手如果是猫爪子，我老公那拳头就是牛蹄子，舂下去面粉砣砣响，他有一米八，大个儿。”

一米八的大个儿，50 斤面，要揉足 50 分钟，揉出来的面团就像放了油一样，透亮。老公揉完面，何姐包饼，放油酥、放猪油、放葱，包成一个小剂子，然后再下锅煎、放炉子里烘——小小一个葱油饼，工序并不简单。因为放的葱多，特意请了一个阿姨专门洗葱切葱，每天都能看到几箩筐的葱堆在店门前，标准的青葱欲滴。

一般做早饭的小店只开半天，专做早市，但何姐却一天要忙两场，晚上 6 点才收工。“只做半天的话，赚不到钱啊。”何姐最遗憾的，就是没有在上海买房。早几十年房价还没那么高的时候，手里的钱足够买两套，但是儿子在外地读大学、读研究生，总想着要在他的落脚地买房，就这么耽搁了。现如今房租加上店租，一个月小一万就没了，只好从早忙到晚，中午休息 2 个小时，又接着做夜市。

长留上海的人总有喜欢上海的理由，有人喜欢它的生活便捷，有人喜欢它的文艺气息，有人喜欢它的多元文化，这些对于一年 365 天辛苦忙碌 360 天的何姐来说，可能都体验不到，但她却说自己真的很喜欢上海：“我就是挺自豪的，虽说我们那么小的一家店，但是电视啊、小红书啊、抖音啊，该上的我们都上过，而且都是人家追着咱们拍。我是没什么时间去逛大上海的，但我觉得我在上海一直发展得很好，顺顺利利的，只有生意

何姐和她老公在上海这个老城区只专心做一件事：葱油饼。

