

功夫

上海阿姨的美食创业路

山德士创业时是个66岁、月领105美元社会保险金的退休老人，而今天肯德基已成为全球知名的炸鸡连锁店——上海阿姨大约没有这么大的梦想，但却绝不缺乏花甲创业的勇气。上海阿姨没有突如其来的一夜成名，她们的美食小摊，几乎都是在多年的默默坚守中得到了大家的认同喜爱。因为互联网，今天我们也得以在犄角旮旯的弄堂角落中发现她们。

“油墩子阿姨”“粽子阿姨”“奶茶阿姨”们的创业原因各有不同，有的是单纯为了寻找制作美食的快乐，有的是为了偿还债务，还有的则是为了退休后能有个盼头。但朴实、踏实、认真、执着，是这些创造出“网红”美食的阿姨们身上的共同特点。



■本报记者 祝越

街头巷尾，那一只油墩子、一碗馄饨、一锅粽子的食材和做法或许并没有什么神奇之处，那种妈妈的味道才是我们心头萦绕不去的念想和情怀。上海人对于童年的回忆，或许就留存在这一碗鲜美的小馄饨、一块喷香的炸猪排和一个热气腾腾的粽子里……

值得一提的是，随着新的《上海市食品安全条例》的实施，这些根植于老城厢的“草根品牌”如今也都面临着转型与发展的挑战。

只为那一个纯正的油墩子

椭圆形白铁皮模子里倒进面糊，再将刨成丝、略腌过的萝卜挤去水分，放入葱末拌匀，然后再盖上一层粉浆，整个“滋啦”一下滑入热油锅，不久一个胖嘟嘟的油墩子就出锅了。裹个纸片捏在手中，一口下去，外脆里绵，咸香有味。对于上了年纪的上海人来说，油墩子是他们儿时美食中抹不去的记忆。中午时分，召稼楼的人气店铺江阿姨油墩子又开启了排队模式，要吃上一口油墩子最长要排上2个半小时。

食客们说，江阿姨家的油墩子不是把萝卜丝拌在面糊里，而是纯

粹的萝卜馅儿。油墩子也炸得很用心，反复炸个两遍，炸出来的油墩子个头大面糊少，萝卜丝爽口鲜嫩。煎出来的油墩子金灿灿的，吃的就是清香的原味。

“我们的油每天都换，萝卜、面粉都是新鲜的原料。”江阿姨说，除了材料有讲究外，油墩子的油炸过程也有技巧。“火不能太大，也不能太小。太大的话容易使油墩子表皮开裂，太小的话油墩子的表皮容易吸油。你在油炸的过程中要反复为油墩子‘翻身’，这样上下两面的油炸度才一样，吃起来口感才好。”

记忆中的油墩子，仿佛只出没于街头巷尾。蒙自路一个看上去就破旧的小推车上，架起油锅，再搭个铁框，这便成了79岁的胡阿姨全部的家当。她的这个小摊也是“网红”美食，更为难得的是多年不涨的价格，下午卖2块5角一个油墩子，早上则是3块钱一个的蛋饼。

胡阿姨并不知道什么是“网红”，她只是用心做自己的油墩子。“主要还是看调配的比例，面粉、水和苏打粉的混合要讲究，还有萝卜丝的调味也讲究。”胡阿姨自信地说道。

其实很多来这里的人不仅是图油墩子好吃，他们还喜欢做油墩子的胡阿姨那一副笑盈盈的模样，一看就是

热心肠的实在人。

“三年后还完债，我就不摆摊了”

蒙自路的小摊子，胡阿姨从2001年就开始摆了，与城管游击战打了16年，但这份生意她非做不可。

一年365天，阿婆坚持每天出摊，风雨无阻，即使春节也不放假。照理来说，摆摊这么勤，攒下的钱应该不少，阿婆却说：“我今年就79岁了，这么多年就围着一个‘苦’字了。”

阿婆年轻时在机关食堂做饭，1993年，阿婆的第一任老伴过世了，“老伴一走，日子就不顺了。”小儿子被人忽悠开工厂，于是就把阿婆的房子卖了，还让阿婆借了几十万元给他投资做生意。结果工厂破产，小儿子人也不回来，几十万元的债没有人还，阿婆只能一个人背。阿婆好强，牙齿打落了往肚子里咽，没有找人帮忙，一个人照顾小孙子，每天出门摆摊卖小吃，早上六点卖鸡蛋饼，下午两点主打油墩子。

那段时间，讨债的人隔三差五上门，阿婆每天以泪洗面。生无可恋的她路过黄浦江三次，想跳下去一了百了。但是转念一想，自己这样“解脱”了，欠别人的钱怎么办？不能让别人

不好过，于是回头继续摆她的小摊。

阿婆卖了十几年油墩子，赚来的钱都用来还债了。如今她住在9平方米的小房子里，和现在的老伴相濡以沫。房子里没有卫生间，洗澡只能用盆子。虽然日子苦但两人从来没有吵过架，阿婆喜欢老伴的真诚，老伴喜欢阿婆的热心肠。

现在阿婆的油墩子火了，生意很好。很多松江、闵行的食客大老远开车过来，一开口就要20、30个，不过让阿婆为难的是排在他们后面的人就要等很久了。按现在的情况，欠的债大概还有3年就能还清。阿婆现在的设想是，到时候，油墩子估计就不卖了，也没想好做什么，肯定是要好好先休息一下。

弄堂中的粽香

凌晨3点半，61岁的马丽华在弄堂口开始了一天忙碌的生活。将自家招牌的粽子分锅盛放，压上钢板，加水慢煮。清晨7时，第一锅粽子刚刚煮好，稻米带着粽叶清淡却悠长的香气，幻化出另外一种滋味在弄堂口四溢，食客们闻味而动。

陆家浜路“马阿姨特色粽子”店长是马丽华现在的身份，店里每天都要卖出近千只粽子。从最初觉得包粽子

好玩到如今成为“网红”，她的初衷从没有改变——要让更多人尝到小时候的味道。

上海的弄堂或许是传统手工粽子传承最多的地方，马丽华小时候印象最深的就是端午时节跟着家里的老人一起包粽子，中国最古老的稻种文化就在这一过程中慢慢扎根。

8年前，马丽华退休后在弄堂里开了家内衣店，看店时闲来无事常常自己浸糯米、洗粽叶、包粽子，包得多了，就送给街坊邻居一些，大家都大赞味道好，还总惠她去售卖。

退休后的生活虽然平静幸福，但马丽华总觉得缺点什么。一次，她在报纸上看到肯德基创始人66岁才开始创业，就动了卖粽子创业的心思。2009年，马阿姨第一次带着新鲜的粽子在自家小区里摆小摊，“不一会儿，我的粽子就卖光了，他们还问我明天来不来，说和在五芳斋吃到的味道差不多，”马阿姨说着用力地挺了挺腰，卖粽子的日子就这样开了头。

取粽叶、盛糯米、配五花肉、包裹粽叶、绑棉线……马丽华包粽子的时候最认真，一分钟不到就能包好一只。她面前的盆里是调拌好佐料的糯米，粒粒饱满，旁边的碗里是浸过酱汁的一条条新鲜五花肉，一只只包好的青色粽子则整齐地堆成了一小垛，煞是好看。

粽子好吃的秘诀

马阿姨卖的粽子有鲜肉、蛋黄鲜肉、肉、赤豆、蜜枣等8个品种，对于原料她最为讲究。同样是粽子，能有多大的差别？“马阿姨家的粽子，个大、肉多，好吃又实惠。”这是弄堂里一些居民的评价。“粽子一只足有五六两重，被糯米包裹的大肉更是实在，好几口下去依然有肉。这样的实诚风格，至今未变。”

“我们的粽壳，都是市场上上好的粽叶，肥大又结实，还散发出清香。”马丽华说，包粽子用的棉线都是全棉的，粽子里的糯米也是优质原糯米，糯性很高，即使冷了，也十分软糯；粽子里的肉，用的都是本地五花肉，口感特别好，所有食材都需要提前预定。

粽子好吃的另一个秘诀，则是老伴陶仲仁每天调配的糯米，“其实也没有什么秘方，就是酱油用得好。”马丽华说，夫妻俩都是老粮食局出来的，对吃十分讲究，只要都用最好的食材，一定会成为“网红”。

“要做就做得正宗，按照传统的做法来。”马阿姨一边说，一边麻利地从锅里拿出一个鲜肉粽，盖子合上时空气里还流淌着一股粽叶的清香。棉绳包裹着的鲜肉粽鼓鼓囊囊的，马阿姨用右手轻轻一拨一拉，一条长长的草绳就被剥下，左手再飞快地剥下粽叶，不过几秒就能看到散发着浓郁馨香的粽肉，让人垂涎。

让马阿姨高兴的是，不少热衷洋快餐的孩子如今都喜欢上了她的粽子，“来买粽子的孩子或许不知道粽子的做法，但是那种香糯的口感承载着家乡和家里的味道，会留在了他们的记忆中。”

题图，左上：刚刚出炉的“江阿姨油墩子”。

题图，左下：马阿姨包的粽子，连吃惯洋快餐的小孩子都喜欢。

题图，右：王阿姨夜市的传统小吃“料正味美”。



记者手记

“弄堂美食”如何获得合法“身份证”

■本报记者 祝越

无论是“胡阿姨油墩子”还是“马阿姨粽子店”，上海弄堂里这些被食客“点赞”的小摊，或多或少都曾和城管、工商、食品部门打过交道。

“弄堂美食”能否获得合法“身份证”？上海相关部门正在破题探路。今年3月20日开始施行的《上海市食品安全条例》(简称《条例》)对小型餐饮实施临时性备案制度，有望为站在十字路口的“弄堂美食”给出一条出路。

弄堂里的马阿姨曾经尝试过转正，但是几次申请，都失败了。“办不出证的原因很复杂，不一定是卫生不过关，还掺杂着市容环境、消防安全、邻里关系等其他因素。”

《条例》在今年的上海市第十四届人大五次次会议审议期间，不少代表都对“弄堂美食”提出了自己的看法。一方面是市民对这些小餐饮店有刚需；另一方面，这些餐饮一旦被简单取缔，店主就没有了生存依靠。“需要制度创新，给他们一个出路。”市人大代表许丽萍表示，希望上海对这类餐饮在减少存量、严控增量的同时，探索一条分类分层的监管道路。

目前《条例》提出了“备案纳管”的思路：对暂时无法取得食品经营许可证且食品安全卫生要求达标、不影响周边居

民正常生活的小餐饮，由所在地乡镇人民政府或街道办事处办理临时备案，发放临时经营公示卡。

在实施备案后，所在地市场监管、环保、房屋管理、消防安全、城管等部门将各自按照职责把小餐饮纳入日常管理中。“加大事中事后监管力度，对他们的监管标准和持有食品经营许可证的餐饮店是一样的。”市食药监局局长阎祖强表示，事实上，这一政策已经在黄浦区阿大葱油饼店进行了试点。重新开业后的葱油饼店，在黄浦区监管部门引导下，卫生标准大幅提高。

此次，《条例》还明确列出了食品生产经营的“正面清单”和“负面清单”，在惩戒措施上的规定也非常详实。比如，生产了“负面清单”中的食品、生产销售过期食品和违法添加剂的，除了最高罚款5万元以外，还可能注销临时备案信息。

“即使严格按照法律规定执业，备案制也不是一劳永逸的。”阎祖强表示，正在考虑进一步细化这一规定，对备案实施年限设置，每户小型餐饮年限届满后允许再申请一次，连续2次备案届满后，要么实施业态升级，要么选择退出经营，“‘网红’美食不能一直停留在原始的‘1.0版’，希望未来能培育出一批具有本土地域特色的美食升级版本。”

■本报记者 祝越

卡根琴这个名字很多人也许不熟悉，但只要一提起曾经因她而起的那股“阿姨奶茶”风潮，不少人心里都会勾对那杯血糯米熬奶茶的回忆。

这几年，拿到了经营执照、卫生许可证，注册了商标，卡阿姨的奶茶生意也从“游击”转正。30多年，一路把奶茶从霍山路卖到了新天地，卡阿姨如今在饮食圈里已小有名气。

“混搭”出来的“阿姨奶茶”

住在提篮桥一带的许多居民都知道，今年64岁、头发已花白的卡根琴守着奶茶铺已有大半辈子了。沿着舟山路走到霍山路，卡根琴似乎总站在街口的那间奶茶铺里。有人慕名而来，在网上点评：“抽空去了‘阿姨奶茶’的霍山路老店，大中午排队的人也很多。”也有老顾客留言：“十几年的老店了，从初中开始

喝到现在。以前没有门面，就是一辆推车在弄堂附近放着，不知道什么时候就突然红了。”

卡根琴在提篮桥长大，住在奶茶铺后面的一条弄堂。这里极为热闹，各种小吃、百货摊头比比皆是。卡根琴的母亲和奶奶就曾经在霍山公园门口摆过摊，卖过赤豆藕粉桂花羹和酸辣菜。

1992年，卡根琴面临下岗，家人提议，不如和长辈一样，在家门口摆个小摊吧。

刚开始，小摊摆在阿哥家门口的院子里。当时卡根琴不过三十多岁，“一开始想想有点难为情，思想斗争了很久，最后还是走上了街头。”

卡根琴喜欢孩子，看孩子们上学放学，是她当时摆摊的乐趣。她喜欢听小朋友叫她一声“阿姨”。“天热的时候，有的小孩会跟我讲：‘阿姨，帮我加冰水！’”她忍不住又要笑，好像回想起了当年，“有的小孩没这么多钱，就跟我讲：‘阿姨，一块钱我明天给你，今朝给我先喝一杯好伐？’”于是，为了这声“阿姨”，即使刮风下雨，卡根琴也会出来摆摊。

起初，卡根琴只卖血糯米，装在泡沫塑料的“草帽碗”里，1块钱1

碗。等到天热，她开始做水果羹、绿豆汤。人家绿豆汤里放糯米，她放的是糯米，那是小时候的味道。

再到后来，奶茶在上海流行起来，刚开始要卖十几块一杯。卡根琴也跟着做奶茶。她卖的奶茶，容量比一次性杯子还要小一点，但只要1块5角。因为价格实惠，而且她又创造性地把“看家本领”血糯米和奶茶混搭在一起，结果生意越做越红火。

说起来，卡根琴最初没给自家的奶茶起名字，“那时候摊头摆在弄堂口，旁边有个厕所。两个小姑娘喊我‘厕所奶茶’。我讲，‘厕所奶茶’多难听啊。小姑娘，你们下趟叫我‘阿姨奶茶’。于是‘阿姨奶茶’是这样喊出来的。”

“草根”美食办好全套手续

“阿姨奶茶”火了，麻烦也跟着来了。有段时间，卡根琴曾在霍山路上推着小车和城管人员“打游击”。后来，在提篮桥街道的帮助下，卡阿姨在霍山路上找了一家小门面，双方间的矛盾就此化解。

由食客叫出来的“阿姨奶茶”名气越来越响，但因为缺乏品牌意识，

卡阿姨并未注册“阿姨奶茶”的商标。不久后，上海街边忽然出现了一家家“阿姨奶茶”专卖，甚至在杭州、无锡也遍地开花。卡根琴觉得“胸闷”。她曾经走访了其中排名靠前的几家，有的店员含糊其辞，而有的却直言“我们和霍山路是同一家！”而卡根琴说：“全上海我就在霍山路开了一家店。”

好在好强的卡阿姨并不灰心——“阿姨奶茶”被注册了，自己就再开新店“阿叔熬奶茶”，并把新店开了新天地。卡根琴说，她想留住当初刚做奶茶时那份用心，它并不会随着时间的推移而改变，“让大家可以一直尝到记忆中的那个味道。”

现在的新天地分店，卡根琴第一时间做全了全套手续，不光拿到了营业执照、卫生许可证，还注册了商标，小店除了看家的血糯米奶茶，还多了不少新鲜的尝试——将芋头和糖藕放进奶茶，成了“偶遇奶茶”；大杯果肉的乌龙榴莲奶盖也成了小“网红”。

因为常年露天摆摊，卡根琴落下了病根，尽管如此，她还是每天站着招呼生意。卡阿姨说，她现在的生活就是围着奶茶铺转，成就感也都来自奶茶铺，“从刚开始摆小摊头到现在这么多人都知道，我真的蛮开心的。”