

# 昭通小肉串争霸上海滩

记者 莫娟 文/图

在繁华喧嚣、充满活力的大都市——上海，霓虹灯的璀璨光芒下，隐藏着无数追梦人的故事和梦想。在这些故事中，一个关于昭通小肉串的特别故事慢慢地在这座国际化大都市里生根发芽。昭通小肉串不仅仅是一道美食，更是一种文化的传承和情感的寄托。

昭通小肉串，以其独特的风味和制作工艺，成为连接昭通与上海的桥梁，让远离家乡的人们也能品尝到家乡的味道，感受到家的温暖。它们在街头巷尾的店铺内，散发着诱人的香气，吸引着过往的行人驻足品尝。每一串肉串都承载着店主对美好生活的向往和对传统手艺的坚持，讲述着一个又一个关于坚持、梦想和家的故事，让这座城市的夜晚更加温暖和多彩。

## “三剑客”的美食江湖

夜幕降临，位于上海市浦东新区宜黄公路2652号的“云南烧烤——昭通特色小肉串”的店铺内灯光逐渐亮起，温暖而明亮。客人们围坐在热气腾腾的烤炉旁，品尝着美味的昭通小肉串，聊着家常，分享着彼此的故事。觥筹交错间，空气中弥漫着一种难以言喻的温馨与和谐，仿佛每个人的心灵都在这温暖的氛围中得到了抚慰和放松。

这个店铺由3个来自昭通的年轻人合伙经营。在这个充满机遇与挑战的城市，他们因为一碗地道的米线而相识，并建立了深厚的友谊。他们不仅在口味上有着共同的喜好，更对昭通小肉串有着相同的难以割舍的情感，于是决定携手合作，便创办了这家充满家乡风味的店铺。

2017年，来自昭阳区乐居镇新河村的张庆红，辗转广州、东莞、常州的各地生产流水线后，最终选择留在上海。不管走到哪里，家乡味永远是他最温暖的回忆。为了一饱口腹之欲，他不惜驾车两三个小时在上海四处寻找正宗的昭通风味餐馆。一次偶然的机会，他在浦东新区拱极路发现了一家由昭通人经营的猪脚米线店，这让他异常激动。那地道的昭通风味，让这家小店成为他在上海的“食堂”。

遗憾的是，不久之后，这家米线店的店主因为个人感情问题遭遇挫折，决定回昭通发展，并打算将小店转让出去。张庆红听到这个消息时，惋惜之余，感叹以后该去哪里寻觅家乡味。“临渊羡鱼，不如退而结网”，张庆红决定接手这家店。说干就干，他召集了同在上海的老乡孔德红和曾正会。在上海工作以来，昭通小肉串始终让他们难以忘怀，共同的思乡之情和对昭通美食的热爱让他们迅速成为好朋友。大家一拍即合，开始讨论如何将家乡的风味小吃带到上海，让更多的人品尝到正宗的昭通风味。

孔德红，一位经验丰富的昭通小肉串烤制老师傅，从小就跟随姐姐在她经营的店铺里学习各种烤串技艺。无论是穿串、腌制、调制作料还是烤制，每个环节他都驾轻就熟，游刃有余。

随着时间的推移，孔德红渴望摆脱姐姐的庇护，开创属于自己的事业。在家人的支持下，他在昭阳区东门步行街盘下了一家小店。然而，现实总是充满挑战，不到半年时间，由于经营不善，孔德红的烧烤店不仅入不敷出，还让他背负了10多万元的债务。面对困境，他没有选择放弃，而是决定前往上海寻找新的机会。白天，他辗转于各大工地，辛勤地绑扎钢筋，用汗水换取微薄的收入。到了晚上，他便在街头摆摊，继续烤制昭通小肉串。尽管生活十分辛苦，孔德红却从未放弃过。

了解了张庆红的想法后，孔德红以技术入股这家店铺。和孔德红不同的是，曾正会看中的是昭通小肉串在上海的发展潜力，她组建的云南老乡群里，很多老乡都渴望能在异乡找到一家地道的昭通风味餐饮店，而昭通小肉串正是他们难以忘怀的味道。曾正会觉得在上海经营一家昭通小肉串烧烤店，大有可为。

他们相信，凭借对食材的严格把控和对传统烹饪技艺的传承，一定能够在上海滩闯出一片天地。于是，他们开始了紧张的筹备工作，店名简单直白，取名为“云南烧烤——昭通特色小肉串”。为保证原汁原味，他们专门在昭通定制了烤炉，从昭通挑选最新鲜的牛肉发往上海。从采购到装修，从烤炉到食材，每一个细节都倾注了他们的心血。

2022年9月1日，他们的店铺开业了，云南老乡

纷纷前来捧场。孔德红站在烤炉旁，轻轻摇曳着手中的扇子，炭火跳着欢快的舞步，将那一串串精心挑选的肉串烤得滋滋作响。肉香四溢的昭通小肉串勾起了每个人心中那份对简单而美好的生活的向往。

“老孔啊，你烤的昭通小肉串真是绝了，跟我在老家吃的味道一模一样！”一位老乡尝了一口后便赞不绝口。三人听到这样的评价后笑得无比灿烂，望着络绎不绝的顾客，心中充满了期待和激动。他们知道，这不仅仅是一次创业的开始，更是他们对家乡情感的一种延续和传承。

随着时间的推移，“云南烧烤——昭通特色小肉串”逐渐在顾客中传开，越来越多的人慕名而来。他们满足不同顾客的需求，不仅烤制昭通小肉串，还推出了昭通特色美食，酸辣猪脚、油淋干巴、小炒肉、酥红豆、干煸土豆丝……他们根据顾客的意见不断改进自己的烹饪技艺，提供更为周到的服务，力求让每一位顾客都能满意而归。

炭火猛烈地燃烧着，在烤炉旁，张庆红熟练地翻动着昭通小肉串，每次翻转，油脂便滴落在炽热的炭火上，蹿出一簇簇火苗，伴随着“滋滋”的声音，四处弥漫着诱人的香气。他认真地翻动着，确保每一串昭通小肉串都能传递出家乡的味道。别看他现在技艺娴熟，其实，他被炭火烫伤过无数次，被竹签扎破手指无数次，看着伤痕累累的双手，他一次次咬牙坚持。20串、50串、100串……张庆红的指尖布满了伤口，厚厚的老茧，已经让他感受不到疼痛，这些老茧和伤口见证了他的坚持与付出。每当看到客人满意的笑容，听到他们对昭通小肉串的称赞，张庆红觉得一切都是值得的。

经过2年多的练习，张庆红也学会了烤制昭通小肉串，边干边学，他逐渐成为行家手里。店铺虽小，却总是热闹非凡，在拱极路上的这家店铺逐渐被食客熟知，越来越多的人开始关注并纷纷到店品尝各种昭通美食。

生意越来越好，三人终于有了足够的资金扩大规模，今年6月，他们在浦东新区宜黄公路地段开设了他们在上海的第二家店铺。他们精心装修店面，将昭通元素融入其中，让每一位走进店内的顾客都能感受到浓浓的昭通风情。张庆红说：“经过多年的发展，昭通小肉串已经成为昭通的一张名片，能够将这道具有家乡特色的美食带到繁华的大上海，让更多的人有机会品尝到这份来自昭通的独特风味，我感到非常荣幸。”

每当夜幕降临，城市的喧嚣渐渐隐去，店铺前总是围满了慕名而来的食客。他们或站或坐，等待着那一串香气扑鼻的昭通小肉串。张庆红三人希望有一天，昭通小肉串能遍布上海的16个区，让更多的人了解昭通，了解昭通的美食文化。

“三剑客”的梦想正在一步步变为现实。

——“串”在手 所向披靡

11月11日，位于上海市杨浦区双阳支路145号的“多宴·昭通小肉串”店铺门前，热闹非凡，花篮摆满了整个店铺，锣鼓声震天响，醒狮摇头摆尾，吸引了众多市民和游客的目光。这一天，不仅是“多宴·昭通小肉串”店铺的盛大开业日，更是昭通小肉串在上海滩的又一里程碑。

店铺的开业不仅吸引了周边居民，也吸引了远道而

来的美食爱好者。他们中有的是通过朋友介绍，有的是通过网络上的美食推荐，网红博主纷纷慕名而来，想要一“尝”究竟。昭通小肉串的口碑在顾客间迅速传播，成为上海滩上又一美食。

昭通小肉串，云南小瓜串、薄荷黄牛肉、酸辣凤爪、麻辣牛肉……一道道云南风味，让人垂涎欲滴。驻场歌手的悠扬歌声在空气中回荡，云南的特色好物琳琅满目，食客们围坐在桌旁，一杯杯啤酒接连下肚，大家在这里尽情地释放工作和生活中的压力，享受着夜晚的轻松与愉悦。

“昭通小肉串的味道真棒！”  
“第一次吃到这么好吃的肉串，味道很独特。”  
“在上海能吃到这么正宗的昭通小肉串，太棒了！”



陈登云在烤制昭通小肉串。

## 记者手记

### 烟火人间滋味浓

当你身处异乡，最大的挑战往往不是那些狭小而简陋的出租屋，也不是那些五光十色、不停闪烁的霓虹灯，更不是那些错综复杂、让人头疼的工作事务。真正的挑战，往往来自内心深处，来自那些在不经意间就会唱响的思乡旋律，来自你的舌尖和肠胃，来自你骨子里的DNA。哪怕只是一个苹果、一串烤串、一碗米线，只要它们沾染了家乡的气息，仿佛就拥有了某种神奇的魔力，让你的思绪无法平静，让你归心如箭，渴望回到那个温暖的家乡。

每当夜幕降临，在上海的街头巷尾，烤制昭通小肉串的摊位前总是围满了食客，他们或独自品味，或与朋友分享。与此同时，店主们在这座繁华的都市中，用双手书写着属于自己的追梦故事，为这座城市的夜生活增添了一缕烟火气。

“你有外卖订单”“昭通小肉串100串”……在“多宴·昭通小肉串”的后厨，订单接收器不停地播报着最新消息。隔着橱窗，我看到了正在烤炉旁忙得满头大汗的陈登云。烤炉被烧得通红，他上下翻烤着小肉串，肉串与炭火的距离把握得恰到好处，这样既不会把小肉串烤焦，又能让小肉串迅速吸收炭火的香气。不一会儿，他飞速地将小肉串浸入旁边的酱汁中，沾满酱汁的小肉串再次被放到火上翻烤，撒上一层辣椒面后再接着翻烤，油脂在炭火的烘烤下，发出“滋滋”的响声，香气四溢。陈登云的烤制手法是他多年经验的结晶，每一个细节都透露出他对这门手艺的尊重和热爱。

站在他身旁的学徒吴洋和韩明认真地听着陈登云的讲解，什么时候翻转，什么时候蘸料，他们都一一记录下来。

空闲时，陈登云跟我聊起了他来上海的经历。他是一名昭通小肉串的烤制师傅，“多宴·昭通小肉串”开业以后，店主林锋想把原汁原味的昭通小肉串引入上海，这就需要一名来自昭通本地的师傅。机缘巧合下，11月2日，陈登云来到了上海。他来上海不仅仅是当一名昭通小肉串的烤制师傅，他还承担着传授昭通小肉串烤制技术的任务。陈登云告诉我，昭通小肉串之所以受到大家的欢迎，不仅仅是因为它的味道，更因为它承载了一种情感。他希望上海的顾客不仅能品尝到美味，还能感受到昭通小肉串背后的动人故事。

陈登云说，烤制昭通小肉串不仅仅是一份工作，更是一种使命，一种誓将家乡的味道带到上海的使命。

夜色渐深，顾客们络绎不绝，陈登云和他的团队忙得不可开交。尽管如此，他们对待每一个顾客仍然保持着同样的热情和周到的服务。对陈登云而言，每一次烤制都是一次新的挑战，也是一次传播和分享昭通美食文化的新的机会。

忙碌的日子里，时间仿佛过得特别快。夜深了，街上的喧嚣声渐渐平息，但“多宴·昭通小肉串”的灯火依旧明亮，昭通小肉串的香味依旧在空气中弥漫。

随着一家又一家烤制昭通小肉串的店铺在上海生根发芽，昭通小肉串成为人们心中一道亮丽的风景线。这一家家店铺不仅仅是一个个售卖美食的地方，更是一个个充满故事和情感的场所。在这里，每一串小肉串都承载着经营者对家乡的热爱和对未来的憧憬；每一声欢声笑语都记录着人们拼搏奋斗的足迹。



张庆红选用新鲜黄牛肉制作昭通小肉串。