

是一道夏日的美食,也是一道清凉的风景

申城出梅后老字号刨冰销量翻倍

作为海派饮食文化的一部分,刨冰是上海人夏日生活的一个缩影、一个片段,尤其是对一些老上海来说,记忆更为深刻。在那个没有空调的年代,一杯清凉的刨冰既是消暑的奢侈品,也是快乐情绪的满足。

晨报记者就此走访了沪上部分老字号,看看盛夏季的刨冰销售情况,同时采访了多位市民,请他们分享刨冰的乐趣。



沧浪亭盛兴汤圆制作的绿豆刨冰和红豆刨冰

申城出梅后,老字号刨冰销量翻倍

位于南京西路的中华老字号王家沙总店,到了下午时分,仍有不少市民在店内用餐和购物。据王家沙总店副经理赵东波介绍:今年刨冰的销售还可以,现在还不是高峰期,每天刨冰制作在 200 杯左右。

王家沙总店主打的是赤豆刨冰单品,价格为 15 元。记者点了一杯赤豆刨冰,师傅拿到单子之后马上在操作间制作,刨冰也是装在玻璃杯内的。

记者拿到手入口品尝之后,发现王家沙的赤豆刨冰除了有椰汁的清香,还加入了葡萄干、玉米粒、菠萝肉等配料,使得刨冰口感层次丰富,冰凉甜蜜。

位于思南路的沧浪亭盛兴汤圆是由两家老字号的门店合营的,从 4 月初清明节过后就开始供应老式刨冰了,最早上市的是红豆刨冰,之后绿豆刨冰上市。该店的刨冰保留了最初的品种和老式做法,分为红豆刨冰和赤豆刨冰两种,价格都是 16 元一份。如果食客在店内堂吃的话,刨冰是用玻璃杯盛装的,沉甸甸地拿在手里很有感觉。

记者点了一杯绿豆刨冰,有食客点了一杯红豆刨冰,阿姨一道端了上来,记者赶紧给“刨冰兄弟俩”拍了一张合影。

据经理于怡介绍,最近虽然受到台风影响,但该店的刨冰销售还是非常稳定的。“上海出梅了之后,气温一下子就上去了,那对于我们刨冰的销售来说,数量是大大增长了。刨冰自 4 月份售卖以来,平均每天在 65 到 70 杯,这两天数量就翻倍了,出梅第一天就达到了近 140 杯,当然距离我们去年最高纪录 216 杯还没打破。我们也拭目以待,因为今年有可能是超长高温待机,据说要热到 8 月底才能结束,那么我想这个纪录应该是可以打破的。”

于怡表示,最近申城的天气多变,但刨冰销售还是比较稳定的,而且店里在今年夏季也推出了多种促销手段。“对于上海人来说,冷面配刨冰是绝配,那么我们这边把刨冰和冷面搭配,按照套餐来算,刨冰的价格再优惠一点,让利给食客。随着夏季来临,我们的营业时间也延长到了晚上十点半,晚上 8 点以后,刨冰就是 8 块钱一杯,等于是打了对折;这样可以吸引年轻人来淮海路、思南路消费,让小伙伴们更加直观知道我们老字号刨冰的口感。”

在沪上老字号当中,鲜得来的刨冰品种最为丰富。位于大世界的总店主打的是红豆刨冰,上个月刨冰单品销量四千多份,其他几家分店品种更为丰富,除了红豆刨冰,还有香水菠萝刨冰、蜜桃刨冰、可乐沙达。今年夏天,鲜得来还将推出酒酿糯米冰镇绿豆沙,与刨冰用的塑料杯子不同,顾客如果堂食的话,冰镇绿豆沙是装在碗里。

目前申城的气温刚刚升高,刨冰销售还远未达到高峰。据鲜得来负责人回忆,2021 年,鲜得来北外滩来福士城市集市门店的刨冰单月销售达到四万多杯。负责人告诉记者:“当时,来福士城市集市开业火爆,需要排队进场,由于集市的设计理念是怀旧复古的老上海弄堂主题,而我们的刨冰正好符合环境的氛围,成为全场的爆款产品,所以从某种角度来看,刨冰除了是夏日的解暑饮品,还是情绪价值的体现。”

记者在采访当中了解到,考虑到现在年轻人的消费习惯,部分老字号也会兼顾网上外卖点单的需求。对于一些包含了刨冰的单子,师傅在制作时会稍微压实刨冰,有些老字号会使用保温袋,同时加入一些冰块降温,再讲究一点的会把豆子和冰分开装,顾客吃的时候再搅拌在一起。沧浪亭盛兴汤圆去年



鲜得来总店制作的红豆刨冰

最大的一笔刨冰外卖单子达到了 20 杯之多,可能是某家公司为团建或聚餐而采购的。

上海人的刨冰记忆,杯口外的冰酷似雪山

市民晓蕾今年 5 月份就在福州路的老半斋提前品尝了刨冰。谈到那天吃刨冰的有趣场景,她告诉记者:“5 月 20 日那天天下了一整天的雨,将近 30℃ 的高温,感觉黏黏糊糊。好不容易挨到傍晚,雨停正好出门,如约与老房子群友去看沪语文艺片《行走的夜》。满头大汗走到福州路浙江中路路口,天上又下起雨来,还等了个红灯,赶紧缩进屋檐下避一避,耳旁传来一句上海话‘刨冰吃伐?’转头一看,老半斋的阿姨打开临街的玻璃窗,眼里满是期待眼神。趁着开场还早,我点了一杯绿豆刨冰,顺便支持了一下百年老店。大半杯冰镇绿豆刨冰下肚之后,浑身暑气尽消,出店门时雨停了,加快脚步赶往郭达克设计的古早影院。”

海派收藏家范基农是一位美食爱好者,喜食刨冰,前几天上海刚出梅,天气大热,他便迫不及待地去北京西路云峰剧场门口的小店吃老上海赤豆刨冰了。

小店名曰美味嘉老上海双档店,范基农觉得这家店的刨冰是他在市中心吃过的最为正宗的。“刨冰主用玻璃啤酒杯装,冰多,赤豆大而酥,甜度刚好,比一些用塑杯装的店家好很多,毛估估抵得上两杯塑杯的量。”

范基农这几年专程吃过的老上海刨冰主要有王家沙、思南路盛兴沧浪亭、老半斋,前几年吃的店家还有沈大成,文庙



范基农在美味嘉老上海双档店点的赤豆刨冰

斜对面的一家个体户开的小店,威海路弄堂小馄饨搬家前,马路对面曾经有一家吃日式冷饮的申井冰,也供应老上海赤豆刨冰。以前一到大热天,范基农总是先到弄堂小馄饨店点好小馄饨,马上跑到对面买好刨冰,再拿回店一起吃,可谓是“冰火二重天”的享受。

老上海的刨冰哪家最正宗呢?范基农认为各家其实都差不多,只是有的杯大点,冰与赤豆多点点,甜度高点淡点,有的还加点桂花;有区别的是各家刨冰的制作方式,不过,老底子的制作技艺现在几乎不存。

那么,老底子的刨冰是怎样做出来的呢?范基农记得自己六岁时,父母天热带他去吃刨冰。那家店叫红村,在石门一路大中里弄堂口附近,平时供应面条馄饨等,是一家大众点心店,到了夏季会加做刨冰。那时,范基农家住石门一路近威海路口,走过去才几分钟。

“我喜欢从透明玻璃窗看里边戴着口罩白帽子的师傅做刨冰的全过程,所以印象很深。师傅把一方形食用机制冰放入一刨冰机中,把刨好的冰,装满一白色带手柄搪瓷小杯,把冰覆倒在已事先底部放入绿豆或赤豆、糖浆及冰水的玻璃啤酒杯口上,冰一部分浸入冰水,一部分在杯口外,酷似雪山,拍出来一定吸人眼球。此杯内已事先放有一把长调羹,长度超出杯口,因冰覆倒在杯口,把调羹也封住,若此时用硬力想把调羹拉出,会把刨冰掉落不少,所以先要用调羹把下端冰慢慢挖入冰水中,杯口以上的冰则也逐渐掉入杯中,此时方可把调羹抽出,搅一搅,把底部赤豆及糖浆拌上来,否则,上半段太淡,下半段太甜。而且,那时刨出来的冰也与现在不一样,都是粗粗的颗粒。”范基农说。

现制冰激凌受欢迎,刨冰未来何处去

在资深媒体人、美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰看来,刨冰是一道夏日的美食,也是一道清凉的风景。

“在夏日到来之时,那些街头的刨冰,你哪怕不购买,只要看上一眼,就会想到它的滋味。什么滋味呢?就是你如果吃得快一点,连吃几口的话,就会感觉一种特别的凉快,但这种凉快有时候很难接受,因为它会令人感觉好像后脑勺都冰住了,这个其实是有科学道理的,就是半固体的冰,实际上它比真正的冻成固体的冰,要更冷一些,而且是低于零度的。”姜浩峰说。

姜浩峰这些年几乎已经不吃刨冰了,最近的一次也是五六年前在老字号品尝的,而他的孩子更是与刨冰无缘。谈到如今老式刨冰的日渐稀少,姜浩峰表示:“主要是因为现在大家吃的东西太丰富了!新的一些食物,比如说软冰,也就是现制冰激凌,如今充斥街头。大家的消费水平提高了,动辄几十元一枚的软冰也能接受。另外,现在空调已经非常普遍了,夏天虽然炎热,但大多数人更多的时间是待在室内,软冰吃起来甜滋滋的,似乎更符合大多数现代人的口味。而传统的刨冰,生产过程并不是很简单,需要付出一些人力成本的,在这样的情况下,价格也不会特别便宜。对于店家来说,会觉得刨冰太便宜,卖更高级的更贵的饮品更划算;对于消费者来说,会认为以前很便宜的刨冰现在价格变贵了,还不如去买更贵的软冰来吃呢!”

文/晨报记者 严峻嵘

图/晨报记者 严峻嵘 受访方