



今天
多云
偏南风3-4级
28-36℃

明天
多云
偏南风4-5级
29-36℃

今日 1 叠 8 版
总期数第 8787 期

新闻晨报

追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2023年7月11日 星期二 农历五月廿四



老爷叔揭秘： 卖了31年的长征刨冰， 为何能排到上海甜品榜NO.2

创业

一杯杯红豆汤、绿豆汤从锅里盛出，盖上大坨冰沙，插上吸管，就是刨冰成品。做一杯刨冰，大约需要30-60秒。生意最好的时候，十五六元一杯的刨冰，一天能卖出两三百杯。

1992年，爱吃刨冰的谢长征敏锐地发现，街头卖刨冰的店比以前少了，“以前饭馆、娱乐场所里都有卖的，但人们对刨冰的需求并没有改变。那个时候，装得起空调的人家极少，大部分人晚上都到街头来乘凉，顺便买个冷饮。我办好了执照，在长白电影院附近的水池边上推车设摊，大家买了刨冰，就围坐在水池边吃。”

长白新村、安图新村、内江新村、延吉新村……这些工人新村都离长白电影院不远，为夏夜的街头带来了众多人气。讲究性价比的居民们发现谢长征的刨冰价廉物美，便都来光顾，渐渐积累了一大批回头客。“那个年代没有刨冰机，我甚至连店面都没有，一人一车，就把生意做起来了。”

坚持

后来，靠着小本经营辛苦攒下血汗钱的谢长征，终于在摆摊点附近租下20平方米的门面，开起了“长征刨冰”店。彼时，工人新村的不少老居民已经动迁，但还有人特地赶回来，只为一口吃惯了的老味道。

谢长征记得，“有一个老顾客以前来买刨冰，总是端一个锅，让我尽管往里装，锅的容量不易计算，但他很爽气，‘你讲几杯就几杯！’后来他搬到挺远的地方去了，还专门回来看过我。”

前些年，不知是谁吃完刨冰写了一篇文章，发到网上，将“长征刨冰”的知名度带进更大的范围。就有机车青年从苏州结伴而来，围在谢长征的小店门口享用夏夜刨冰，成为一道风景。

“爷叔，我们是特地来你家打卡的！”年轻人一脸热忱。“这是有多火？”谢长征悄悄打开美食网站，查看排名，居然名列前茅。“也许，一个人坚持做一件事，总有一天能做到极致。”他如此总结。

延续

现在的“长征刨冰”，已不再是一家小店：80平方米的店堂看起

来挺宽敞，外间能坐下十几位堂食客人。里头还有三个包间，榻榻米格局，适合聚会的食客围坐。

“今非昔比！”谢长征说，如今店里一共3个人，爱人退休后就来帮他一起做，近两年，他的妹妹也加入进来。做刨冰是体力活，哪怕晚上才开售，白天也要忙着煮红豆绿豆，烧好放凉，准备水果。“新的店大一点，有间休息室。毕竟年纪上去了，累的时候就缓一缓。”

宽敞的店面，也让谢长征有机会为堂食顾客打造一种氛围。他将家中珍藏的老家电搬到店里展示，营造怀旧感。这些珍贵的录音机、电视机、电唱机，都是上世纪七十年代至九十年代，谢长征陆续淘来的。

让时光凝结生活的真谛，谢长征相信“不变”的力量。上海街头的冷饮店，有的仅仅是昙花一现，“长征刨冰”却扎根在杨浦。不过，他也乐于拥抱“变”的好处。早年露天摆摊时，如遇下雨停业，当天备好的料全部要倒掉，让爱惜粮食的他很是心疼。没有制冰条件，做刨冰用的冰块要去南浔路上的食品厂拉回来，用刨子刨冰沙。“刨冰就是要刨出来的冰嘛，现在外面卖的，很多都是沙冰了，冰放在下面，料放在上面，口味完全不同。”

如今，有了刨冰机，有了可以堂食的店面，还能在店里陈列自己喜欢的老物件，谢长征很知足。这位花甲老人最大的愿望，就是将“长征刨冰”延续下去。清凉的刨冰，是老上海人回忆里的味道，也是一位爷叔向这座城市表达的心意。

晨报记者 何雅君 摄影报道



最近，杨浦区控江路上，背靠内江大楼，沿街开设的长征刨冰店门口排起了长龙。60岁的店主谢长征在后厨忙碌，妻子将一杯杯刨冰从窗口递出。小山一样的冰沙下，是清爽的红豆汤、绿豆汤或者水果料。

可别小看这么一家店，打开网上美食地图，它高居“上海市最热甜品店榜No.2”。是什么魔力，赋予了小店这样的人气和热度？

这家店与寻常餐饮店的不同之处，在于入口两边陈列的一排排老式家电。黑白电视机还能开得亮，四喇叭、六喇叭的收录机也能播放磁带。高兴的时候，谢长征会将一盘磁带塞进机器，让歌声飘扬。

一家小店，两种状态。一种是制作刨冰昼夜忙碌，为的是谋生；另一种是将业余爱好大方展示给众人，陶冶心情。“一个人活着，有一门手艺，有一门爱好，也就足够。手艺用来养家糊口，爱好用来自娱自乐。”谢长征淡然概括了他的人生。

上海故事 SHANGHAI STORY



制图/潘文健