

上海这些老字号有卖刀鱼馄饨

当天现包现售可堂吃,清明节后继续供应

作为上海春日的限定款美食,刀鱼馄饨被许多市民和美食爱好者誉为“春天第一口鲜”,每一口都是大自然与春天的馈赠,也是美食文化的一部分。

而沪上各家老字号的刀鱼馄饨几乎是伴随着青团一道上市的。那么,作为时令美食,老字号的刀鱼馄饨价格如何,市民能否接受?清明节之后,刀鱼馄饨是否还会继续供应?本期新闻晨报《上海会客厅》节目,我们就此采访了部分老字号,让我们跟着镜头去看看。

老字号刀鱼馄饨现包现售还可堂食

位于南京西路的老字号王家沙,刀鱼馄饨是近期供应的热门产品之一,每天光是外卖量就有数百盒。在一楼可以看到师傅们正在包馄饨和汤团。

王家沙的工作人员告诉记者:“我们的刀鱼馄饨馅料是用纯刀鱼茸再加了一些小馄饨的肉芯,这样可以提升馄饨的鲜味。店里每天都是现包现售,每天限量销售,顾客们可以买生的馄饨回去,也可以到二楼堂吃。”

据介绍,王家沙的刀鱼馄饨外卖价格为68元(一盒10只),堂食38元(一碗6只),按计划将供应到4月中下旬。

市民方阿姨今年76岁,是王家沙的老食客,当天中午她和老伴在二楼吃中饭,点了满满一桌菜和点心,而收银条上就有心仪的刀鱼馄饨。她告诉记者,春节以来她和老伴每个星期都会来此地吃饭,光是三月份就来了三次,而且每次来必点上一份刀鱼馄饨。对于38元的价格,方阿姨认为并不算贵。

记者在二楼吃刀鱼馄饨时,发现和自己同一桌用餐的几位客人不约而同也点了刀鱼馄饨。有老两口点了一碗刀鱼馄饨,两个人分着吃,还有准备去买生馄饨回家的。一位这几年都来店里的客人吃完后表示:“今年的(刀鱼馄饨)味道勿错。”

作为春日限定款,位于江宁路的老字号绿杨邨,其点心档口的刀鱼馄饨已经开售有一个多月的时间,每天都有不少市民慕名来购买。据介绍,绿杨邨每一只刀鱼馄饨都是师傅们当天手工包制。

有朋友这样描述刀鱼馄饨的口感:“薄皮大馅,咬开馄饨的瞬间,鲜嫩的刀鱼肉裹挟着鲜美的汤汁在口中爆开,那鲜美的滋味,简直无法用言语形容。”

绿杨邨的刀鱼馄饨外卖价格为42元(一盒10只),堂吃价格为48元(一碗8只)。一位工作人员告诉记者,刀鱼馄饨最晚将供应到4月底5月初。

美食爱好者、大学老师汤教授发现,家附近的老字号大富贵也推刀鱼馄饨了:“顾客点单之后现包现煮,跟老半斋比,他们用的馄饨皮很薄,吃口没有腥气,还行。”汤教授问,大富贵是今年第一次推出刀鱼馄饨吗?记者询问后得知,大富贵在前几年就开始在清明前夕供应刀鱼馄饨了,不过一般只限于总店和几家分店供应。

大富贵中华路总店石韵告诉记者:“我们大富贵的刀鱼馄饨,馅料采用新鲜的刀鱼去骨留肉为主要原料,再加肥瘦相间的猪肉,使馅料嫩滑多汁。皮用的是我们自制薄而有韧性的馄饨皮,满满的馅料加上吹弹可破的皮子,再加上高汤的加持,使整碗刀鱼馄饨浓郁鲜美。”

据悉,大富贵的刀鱼馄饨外卖价格为48元(10只),会员价为42元,堂食42元(一碗10只)。刀鱼馄饨从2月27日开始上市,一直供应到4月20日。



这些地方也有卖刀鱼馄饨有市民自己动手包

这个春天,以三虾面闻名的云和面馆也供应刀鱼面和刀鱼馄饨。美食人士辣妈3月20日在云和面馆长乐路店吃的是刀鱼蟹粉煎馄饨和刀鱼汤面,煎馄饨的口感与汤馄饨又大不一样,价格也要贵不少。

也有市民喜欢从网上采购刀鱼馅料,自己动手包馄饨。美食人士玫瑰公主每年发起接龙江阴当地出的刀鱼馅料,前几天她带了几份去餐厅包馄饨,与朋友们一道分享。“刀鱼馄饨是我跟王维倩老师到店后现包的,大家都夸这个馄饨新鲜,味道好,品酒之前吃下三四只,适适意意。因为从澳洲回来的朋友,想到在国外吃不到,所以就买了带去相熟的餐厅,自己现包给朋友尝鲜。昨天有好友吃了刀鱼馄饨后,又重新下单了三份,他说这个刀鱼馄饨好吃得很,大人小孩都非常喜欢。”

谈到好吃的诀窍,玫瑰公主告诉记者:“刀鱼馄饨一定要现包,这样不腥。且汤料不要过多,只要酱油、微糖、猪油、葱花即可,加香菜之类反而会盖了刀鱼本身的鲜味。”

和上海相比,去外地吃刀鱼馄饨显然性价比更高一些。书法家钱建忠周末去浏河古镇一游,尝刀鱼馄饨,闻油菜花香,住田野里的民宿,顺带吹吹海风,感受春天之美好。钱建忠告诉记者:“当地这碗刀鱼馄饨价格25元,以前在一家老字号吃过几回。感觉不是太鲜美,有点腥味。这次在太仓吃的时间对了,人间美味往往是时令食品。”

海派人士邵毓挺是一位收藏家、策展人,收藏有15万余件老上海藏品,他也喜欢写美食散文,最近他和朋友们去靖江游玩时也吃到了刀鱼:“江鲜之王当数刀鱼,刀鱼可不能先吃,不然其他好鱼便索然无味了。市面上的刀鱼,大多是湖刀、海刀和河刀,虽然都是刀鱼,但口感和品质远不能与长江刀鱼相比。江刀亦有分,只有镇江到南通的江段才算得上正宗。刀鱼不过清明,明前的鱼可是金贵,二两半以上算是上品,三两以上就是天价了。条鱼上桌,众人埋头闷吃,其鲜美实难描述。碍于多刺和对银子的尊重,大家都吃得格外认

真。我在想,今年恐难再吃,就找时间去老半斋吃碗刀鱼面吧。”

对于春天独有的刀鱼馄饨,许多老食客还是追求传统的口味,并没有追求新异的要求,邵毓挺个人认为:“早春的老半斋刀鱼馄饨,清明王家沙的豆沙青团,中秋杏花楼的月饼,北风里那一对王宝和的蟹。吃一圈便是穿过了四季,它们不仅是食物,更是在这个城市生活的年轮与图腾。有时候,口味的

不变就是老字号最好的创新,老地方总有人等着你。”

3月30日下午,记者致电福州路上的老半斋,据工作人员介绍,该店的刀鱼馄饨堂食一碗48元(10只),外卖一盒58元(12只),刀鱼馄饨预计供应到5月头上才会结束。

文 / 晨报记者 严峻嵘
图 / 晨报记者 严峻嵘 受访者供图



新闻报社记者证领取名单公示

根据《新闻记者证管理办法》和《国家新闻出版署关于开展2024年第七版新闻记者证全国统一换发工作的通知》(沪新出[2024]51号)工作要求,新闻报社已对申领人员的资格进行严格审查。现将我单位领取新闻记者证人员名单进行公示,公示期2025年4月1日—2025年4月10日。

监督电话:22895232、64339117。
领取记者证名单:刘一鸣、唐玮。

新闻报社
2025年4月1日

物资回收

渝水堂 高价收购
红木家具,老家具,字画,扇子,印章,像章,老服装,小人书,紫砂壶,玉器,瓷器,地址:多伦路文化名人街182号(近四川北路)
热线电话:65407260 13601926417
高经理 免费上门服务

投放热线:22895373

(新闻晨报)综合分类、遗失、注销各类声明广告