

对于上海人来说,冷面是其独有的饮食文化之一。最近,有熟悉的市民朋友告诉记者,沪北已经有老字号开始供应冷面了,还有人早上堂吃时把冷面当早饭。

那么,这是否意味着今年上海冷面提前上市了?本期新闻晨报《上海会客厅》节目,我们就此走访了部分老字号,同时邀请市民朋友分享他们和冷面的故事。

# 上海人最爱的冷面,今年提前上市了



大富贵中华路总店外张贴的冷面上市海报

## 今年冷面提前上市 有市民当早饭吃

开在普陀区石泉路上的四如春是一家中华老字号,记者早上6点左右到店,已经有三三两两的顾客在就餐。操作间内,冷面已经就位,足足装了有三个不锈钢盘。据介绍,早上6点之前,师傅已经做好了当天第一批冷面。

据店员介绍,今年四如春是4月11日开始供应冷面的,比往年早了一个星期,主要原因是前段时间天热,不少市民希望店里能早点供应冷面。收银师傅笑着说:“我们冷面可能是上海最早供应的,而且每年都是卖得最早,结束最晚。”

早上的气温还是有点冷的,记者心中充满了疑问——一大早会有顾客来买冷面吗?早上6点一刻左右,有睡眠朦胧、穿着睡衣的市民来店里买打包好的冷面,塑料袋一装拎回家。有外卖师傅取了三份打包好的冷面,匆匆地开着电动车离开了。

早上7点过后,不少上班的市民在店里堂吃时点了冷面当早饭,记者注意到,旁边几桌顾客每桌都点了冷面,冷面几乎成为早饭的标配。有“一人食”的,一份冷面配上一块大排;也有一家三口吃早饭的,父母和上学的儿子点了冷面和其他早点;也有老爷叔点了一碗咸浆就着冷面吃,倒也算是一种独特

搭配。记者离开时,还有不少市民在就餐中,而中午来吃冷面的人会更多。

作为沪上的老字号面馆,四如春多年来一直被誉上海冷面的标杆之一。王家卫执导的首部电视剧《繁花》第19集中,玲子从日本归来,阿宝在正在装修的店里招待她吃冷面当中饭:“今天有冷面,不比四如春的差。上海冷面,很长时间没吃了吧?”看得出,在阿宝心中上海冷面好吃的标准就要对标“四如春”。而在金宇澄为小说《繁花》当中手绘的沪西地图,大自鸣钟旁的四如春面馆也被标注了出来。

## 有老字号开始供应冷面 目前四个浇头品种

大富贵是沪上知名的中华老字号,创建于1881年,拥有140多年的历史,而大富贵的前身“徽州丹凤楼”就是一家面馆。记者近日从大富贵获悉,由于今年天气热得早,冷面4月11号就已经上市了,而且所有门店都有供应。

记者上午7点半左右到大富贵中华路总店,在中华路上街沿就能看到门店外张贴的冷面上市海报。

走进店内,不少市民正在吃早饭。记者点单时,收银员表示冷面要等一会儿,原来冷面

还未送到操作间。过了一刻钟,冷面和冷馄饨都已经出现在操作间内。记者点了一份冷面、辣酱浇头和饮料。

据工作人员介绍说,目前店内先供应四个冷面浇头,分别是大排、辣酱、辣肉、素斋,等到月底会考虑增加更多浇头品种。

4月16日下午,记者致电德兴馆广东路总店,据店员介绍,上周已经开始供应冷面了。位于杨浦区平凉路的一心斋是中华老字号,最近正在装修改造之中,搬到原新亚大包门店位置临时过渡,据工作人员介绍,该店已经开始供应冷面。位于南京西路的中华老字号王家沙总店表示,冷面供应要到5月份,去年冷面是在5月13日上市的。位于陕西北路威海路口的美新点心店是一家老店,去年刚刚被评为中华老字号。据工作人员介绍,今年冷面在5月份会上市供应。

## 上海冷面总让人心心念念

位于浦东高行的俱进面馆这两天已经开始接受顾客预订冷面,作为这家面馆多年的老主顾,美食人士辣妈告诉记者:“一般面馆的冷面是六月份上市,面馆老板娘最近发朋友圈说,可以预定做冷面。俱进面馆的冷面也是传统上海口味的冷面,从工艺上来看,冷面是吹冷的,有花生酱和麻酱浇在冷面上,绿豆芽黄瓜丝摆上面,面条子是小宽面略硬。”

俱进面馆是一家本帮面馆,自制的浇头品种很多,有茭白肉丝、青椒肉丝、红烧大排、辣肉、炸猪排、香菇面筋、红烧爆炒猪肝等等,

而茭白肉丝做冷面浇头是辣妈个人的最爱。

老房子爱好者、上海市民老邹从小生活在大世界附近,他记忆中的天香斋曾经位于金陵东路广西南路口(现是德兴馆门店),是一家非常传统的苏锡帮点心馆,经营有各式面点、小笼和糕团。

马上天气要转热了,每到此季节,老邹都会想念起天香斋的冷面:“天香斋冷面不要说吃了,光是看看摆放在专用冷面制作间里的各式浇头,口水就会禁不住往下流。如果我拿锅子去买冷面,除了浇头比堂吃的顾客多,而且师傅会为我特别多浇花生酱,因为他们知道我是余庆里的独养儿子。那时候,冷面外卖窗口每天都有排队顾客,其排队盛况绝对不输给现在淮海路上光明邨。”

沪语作家、沪语小说《弄堂》作者胡宝谈和记者去了四如春吃冷面,回来之后他表示:“听说四月份就有冷面供应了。我还不不大相信呢。前两天,我还在吃青团。哪能一记头跳到吃冷面了?就连粽子都还没吃呢。要晓得,老古话讲过,吃仔端午粽,再要冻三冻。不过,再一想,今年三月份,就有蛮多人穿过汗衫了。最近这两天,马路上汗衫短裤更加多。”

四如春账台上的龚师傅讲,天气热了,很多顾客希望吃冷面。从前,我们讲究“不时不食”,现在提倡服务的灵活性。早上我亲眼所见,吃冷面的顾客比吃汤面的顾客要多。这也可以算是新时代的“顺时而食”。

晨报记者 严峻嵘 摄影报道



小说《繁花》手绘的沪西地图,大自鸣钟旁的四如春面馆

