

超长夏季，上海人冷面吃到啥辰光？

这些老字号终于给出了时间表

上海人喜欢吃冷面。对于上海人来说，冷面代表了城市的记忆和上海的味道。从最早四月份冷面上市开始，上海人在一年里至少会有五六个月可以吃到冷面。今年上海夏天时间很长，即便是过了寒露节气，不少老字号仍继续供应冷面。

本期新闻晨报《上海会客厅》节目，我们就此走访了沪上部分老字号，看看各家的冷面和冷馄饨供应到什么时候结束，同时邀请市民朋友分享他们与冷面的情缘。



美新点心店经理王森林接受晨报采访

夏天“故事”很长，冷面供应到十月中旬

今年上海夏天的“故事”很长，从5月12日入夏至今，截至10月12日，夏季长度已达154天，且还在持续。而照目前的天气情况来看，冷面可以供应到十月中旬。

位于石泉路的中华老字号四如春食府是一家老店，冷面是该店的特色之一。记者进店时，恰好遇到四如春的员工正在制作电风扇冷面。

据说，这个“先蒸后煮，再用电风扇吹冷”的冷面制作工艺是四如春在上世纪50年代所首创，至今这家店仍保留了传统的制作工艺。这种工艺既解决了当时传统冷面的卫生问题（编者按：过去用生水浸，容易滋生细菌），又使得面条更加爽口，成为上海冷面的特色之一。

中午时分，进店的顾客络绎不绝，店内已是座无虚席。记者注意到，除了部分吃客饭的顾客，几乎每桌都有人点了冷面，而浇头品种也是五花八门，再搭配上一碗牛肉线粉汤或一杯绿豆汤。记者注意到，冷面的外卖量也很大，打包好的冷面盒子已经堆成了小山。

在二楼的一角，市民徐女士与几位小姐妹吃得甚是惬意。徐女士告诉记者，10年前她就住在石泉路附近，后来动迁去了闵行，不过每年都会与老邻居们相约来吃。“因为吃惯了四如春的味道，去外面其他店吃总觉得不如这里的味道好，哪怕是锅贴和绿豆汤，口感也不一样。我家里的老太太九十几岁，她要吃冷面，我就来这里买，其他店的冷面她不要吃。”

吴阿婆坐着电动轮椅来到店门口，由于她腿脚不便，就把钱交给店内认识的师傅。师傅进店结账，并按照她的要求打包好了四份二两装的冷面，让老人带回去。

位于陕西北路威海路口的中华老字号美新点心店是一家百年老店，创始于1925年，八宝饭、汤团及一些点心都是这家店的特色，当天现做现售。国庆长假结束之后，美新点心店继续供应冷面冷馄饨，记者10月9日中午来店时，发现不少桌的顾客都点了冷面。工作人员告诉记者，冷面的点单数是热汤面的一倍还多。



四如春的员工正在制作电风扇冷面

美新点心店经理王森林告诉记者，该店冷面冷馄饨供应的高峰期是在六七月份，冷面一天可以卖出去一千多碗，冷馄饨也要达到三四百碗。顾客点单量最多的浇头是三丝、辣肉、大排、猪肝、辣酱，这些也是受到市民欢迎的浇头品种。

记者在采访当中发现，各家对于冷面冷馄饨下架的时间把控并不一样。此前，老字号王家沙和绿杨邨分别在9月初和9月中旬悄然下架了冷面。对于结束供应冷面的原因，王家沙的一位工作人员表示：“我们有自己的节奏”。

据市气象部门预测，受冷空气影响，上海在10月中旬的尾巴上能感受到秋天的气息。

四如春去年冷面供应到11月份结束，谈到今年何时会结束供应时，一位工作人员笑着调侃道：“等到大家都穿长袖子了！”

美新点心店则给出了明确的时间，10月18日是该店最后一天供应冷面冷馄饨，德兴馆广东路总店冷面冷馄饨暂定供应到10月19日。记者前往大富贵中华路总店，发现该店周末还有冷面冷馄饨供应，一位工作人员表示：“应该没几天卖了。”

上海人对冷面情有独钟

“现在还有冷面？”当沪语作家胡宝谈得

■ 对话美食人士：

在上海吃冷面，代表又过了一个夏天

资深媒体人、美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰，喜好面食

Q新闻晨报：冷面对上海人意味着什么？

A姜浩峰：冷面对上海人来说主要是代表了夏天，也就是夏天来了，上海的一些饮食店就开始供应冷面了，夏天走了冷面又从饮食店当中消失了，换成汤面或者拌面、干挑面。在家里的话，以前做冷面，它叫“风扇冷面”。也就是在20世纪中后期，家里有电风扇了，那么做出冷面以后呢，它通过电扇来降温。总之呢，冷面在上海是夏天的食物，不像朝鲜冷面，那是一年四季都有的冷汤冷面，上海冷面是干的。



几乎每桌都有人点了冷面，浇头品种也是五花八门。

所以冷面和我们过去经常使用的蒲扇、花露水、蚊香等等，构成了一个上海夏天的记忆。现在随着大家生活条件的改善，许多家庭已经不太需要蚊香了，空调开好，房门紧闭，蚊子的骚扰少了，蚊香的作用降低了。但是冷面还没有完全退出上海的家庭，就类似于以前上海人每天都要吃泡饭或大饼油条，这些饮食逐渐也在退出上海生活。但是像冷面这类食物并没有减少，天热了你总归会吃几次冷面，来表示我又度过了一个夏天。

Q新闻晨报：你个人喜好面食，那么是否爱吃冷面？

A姜浩峰：其实相对于冷面来说，我更喜欢热汤面或者拌面，甚至干挑面，其实干挑和拌面也略有区别。冷面我也能够接受。为什么说我不是特别喜欢吃冷面呢？因为冷面我总感觉有点干乎乎的，冷面在夏天来说主要是因为天气比较热，所以吃凉快一点的食物。但是没有汤吧，这个冷面有时候就好像感觉缺点什么。但问题是，夏天如果有汤，这个热汤你又喝不下去。当然，现在一些卖冷面的店供应冰豆浆，我觉得这是可以接受的，当然，也可以喝冰啤酒。

Q新闻晨报：吃面就会涉及到浇头，冷面和热汤面的浇头似乎区别不大？

A姜浩峰：冷面的浇头和热汤面是有区别的，比如说素鸡、大排、鳝丝，这些浇头好像是冷面热面“通吃”的。但是冷面当中有一些浇头，起码在热汤面当中不是直接放入而是需要过桥的，也就是另外拿一个碟子盛的。比如说，糖醋小排就不太适合热汤面，放在冷面里倒是可以的。再比如说，上海人的这种辣肉它是两种做法，一种是肉糜做的辣肉，一种是肉丁肉块做的辣肉。肉丁肉块做的辣肉更适合冷面。

知记者当天去了四如春之后马上问道。对于胡宝谈来说，他之前在沪语小说《弄堂》里对冷面的文字描述并不多，这或许是源于这位一米八的上海男人对这种高碳水食品内心的一点点恐惧。

不过，话锋一转，胡宝谈告诉记者，上世纪九十年代初，他在读初中时其实是非常喜欢吃冷面的。“一客冷面，一杯刨冰，在蝉鸣汗流的夏天，真叫爽快！当年，顶欢喜吃的是大排冷面。冷面可以加一块大排，蛮好了，鳝丝冷面就有点高攀不起了。人到中年，冰的就不敢吃了，冷的也少吃了。不过，今年四月份到四如春一看，早上六七点钟，在吃早饭的时候，许多人居然都在吃冷面！年少时的回忆涌起，刨冰是没吃，不过冷面吃了一客，也算解了一个上海人所谓的乡愁吧！”

电影评论人钱小昆今年去了珊珊、德兴馆、盛兴、四如春、沧浪亭、丰裕、东泰祥等多家店吃冷面，搭配的浇头包括焖蹄、三丝、鳝丝。“冷面不仅要求面条有弹性，关键是酱料，醋和花生酱的比例要刚刚好，浓郁还不能结块。”钱小昆说。

作为美食爱好者和上海人，钱小昆也非常喜欢冷面：“从第一阵热风吹到脸上，我就开始期待冷面了。最近一次就是上周去了德兴馆，以为自己抓住了冷面的尾巴，结果发现夏天还没结束。”

这个漫长的夏天，作为老吃客，海派收藏家范基农与冷面再次亲密结缘。“今年夏天吃了十多次冷面，主要是沧浪亭盛兴汤圆及美新点心店两家，浇头以罗汉上素、青椒肉丝为主，有时会加块大排。”

Q新闻晨报：哪家店的冷面你比较喜欢？

A姜浩峰：至于哪家店的冷面我个人比较喜欢，现在来说就是美新了。美新在夏天的上午和中午时段，它只供应冷面不供应热汤面（从下午1点起恢复供应热面、热馄饨，从5月初持续到9月底）。所以就是要你“喜欢也得喜欢，不喜欢也得喜欢”。当然这只是戏言，因为美新的东西也比较干净，而且它不像那些连锁店。现在一些中餐饮店也有很多连锁，那么美新只有这一家，而且独此一味，我觉得这倒也是可以接受的。

Q新闻晨报：今年吃了几次冷面？

A姜浩峰：两次，这几年吃冷面的次数减少了。现在空调较足，在家想不出吃冷面的场景——风扇都不大开。而街面上供应冷面的饮食店也比老底子少，碰到冷面的机会就少了。

文 / 晨报记者 严峻嵘
图 / 晨报记者 严峻嵘 受访者供图

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