

# 虹口刨冰老店低调开进南京东路

## “老上海刨冰”越来越多，消费者开始在意甜度和新鲜度

夏天一到，上海街头的刨冰生意已经悄悄热了起来。虹口三十多年的老店，最近低调把摊位开进了南京东路第一食品商店；越来越多街边饮品店、小吃店挂出“老上海刨冰”的招牌，传统口味之外，泰奶、咖啡、酸奶等新花样也不断出现，价格也一路水涨船高。

与此同时，消费者对刨冰的要求也越来越高：有人吐槽“太甜了，为啥不能选糖度”；也有人开始在意豆子新不新鲜、值不值得这个价格。曾经“凉快就行”的老上海刨冰，如今也进入了“既要情怀，也要值得”的阶段。

### 虹口三十多年老店“藏”着卖刨冰，最近低调进驻南京东路

记者最近在虹口一家餐厅吃饭时，注意到邻桌端来两杯绿豆刨冰：透明塑料杯里堆着高高的冰山，最上面淋着桂花糖浆，看上去十分诱人。顺着顾客指引找过去，却有些意外——卖刨冰的店，招牌上写的竟是一家栗子店。

记者询问后，店员才转身走进铺子里面，不一会儿端出刚打好的绿豆刨冰，一杯10元。附近居民告诉记者，这是30多年的老字号，以前冬天卖糖炒栗子，夏天卖刨冰，是不少虹口居民从小吃长大的。

随着“老上海刨冰”的生意越来越火，今年夏天，这家老店也第一次把摊位开进了南京东路第一食品商店。

记者在现场看到，相比虹口老店，南京东路店的品种略少，但经典款都在：绿豆刨冰、赤豆刨冰，以及近年来更受年轻消费者欢迎的泰奶冰淇凌刨冰、桂花米酿刨冰、凤梨刨冰等。

社交平台上，也不断有网友分享“老上海刨冰”打卡帖。“南京路逛累了转角挖到宝”“一口回到小时候”等评价频频出现。与此同时，街边越来越多饮品店、小吃店，也开始挂出“老上海刨冰”的招牌。传统的赤豆、绿豆之外，各种新口味也陆续出现。

一种曾经颇为“季节限定”的街头消费品，正在重新流行起来。

### 消费者吐槽：奶茶能选三分糖，为啥老上海刨冰不行？

不过，消费者的要求，也和过去不一样了。

不少刨冰店的网络评价中，许多食客都提到“太甜了”。

“我外卖点刨冰，备注要少糖，根本没用。”市民杨女士说，有的刨冰店会最后在刨冰上加一点风味糖浆，如果为了减糖而不要这个，又觉得不甘心。

记者多次购买也发现，传统老上海刨冰



大多没有“三分糖”“半糖”之类的选项。

原因在于，刨冰使用的绿豆汤、赤豆汤通常都是提前熬煮好的，糖在制作过程中已经加入。顾客下单后，店员只需舀出底料，再覆盖上刨冰，甜度基本固定。

“奶茶都能调糖了，为什么刨冰不行？”杨女士说，自己喜欢清爽一点的口感，但有些刨冰喝到后面会觉得发腻，“本来应该是解暑的东西，结果越喝越甜。”

在一些社交平台 and 点评网站上，“太甜”也成为消费者讨论较多的话题。即便是口碑不错的店铺，也有人留言：“绿豆煮得挺好，但如果甜度能再降一点会更舒服。”

不过，也有观点认为，传统刨冰本来就该有这样的甜度。

“就是要甜一点，否则等刨冰都融化完就太淡了。”家住虹口的周阿姨告诉记者，吃刨冰的精髓就是要连冰一起吃，慢慢化、慢慢吃，不能一上来将底下的甜汤喝干了。

众口难调，有消费者建议，刨冰店可以尝

试将糖浆改成“后加式”，这样就可以提供“微糖版”“全糖版”等不同甜度选择。毕竟，随着消费者健康意识提高，一杯清爽、不齁甜的刨冰，也正在成为越来越多人新的期待。

### 从“凉快就行”到在意甜度和新鲜度，老上海刨冰也得跟上新需求

除了甜度，越来越多消费者开始在意的，还有底料本身的新鲜程度。

“我15元买了一杯绿豆刨冰，结果不新鲜。”市民张先生说，自己之前在一家牛杂店用餐，正好店里有老上海刨冰卖，就买了一杯，结果喝了一口觉得味道不佳，再一看，绿豆汤浑浊发暗，绿豆已经煮到碎烂的程度，脱落的豆壳和分离的小芽和豆沙一起沉积在杯底，“很难喝，不像新鲜绿豆汤那种清爽感。”

他认为，一杯好的绿豆刨冰，绿豆应该颗粒分明、软硬适中，入口有清新的豆香，而不是软烂成一摊“绿豆沙泥”。“老上海刨冰看

似简单，也不是每家都能做好喝。豆子新鲜度、熬煮火候、豆汤是新出锅还是已久置，都会直接影响风味。”

而价格变化，也让消费者变得更加“严格”。

数年前，一杯“老上海刨冰”的价格或许还停留在“个位数”，令消费者大呼划算。如今，沈大成、老半斋等老字号的红绿豆刨冰在12元左右，而市面上越来越多“老上海刨冰”价格已来到15元甚至更高，若是创意新口味，售价还会更高。

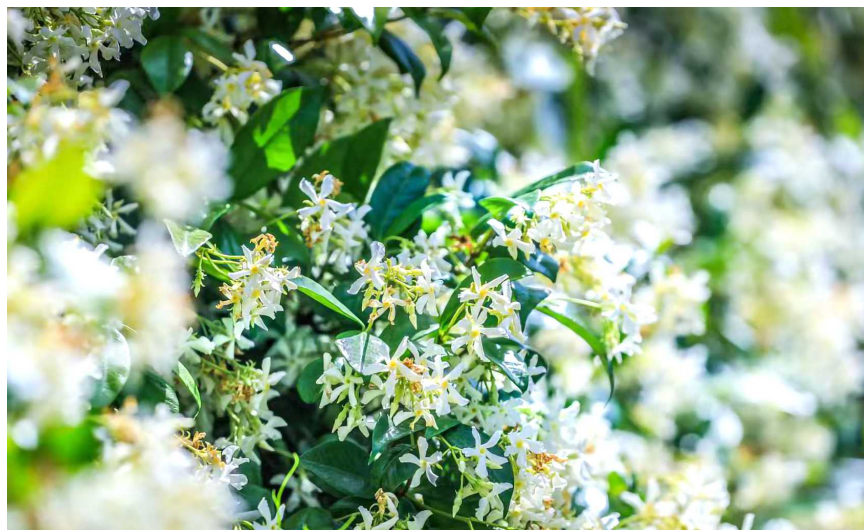
有上海网友直言：“价格高了，消费者自然会拿它和奶茶、咖啡比较。食材是不是新鲜，甜度能不能选择，价格合不合理……”

随着越来越多商家扎堆卖起“老上海刨冰”，人们也不再轻易为情怀买单。记忆中的味道或许有时光滤镜，但手中的这杯，最终还是要靠口感和实在留住消费者，不能只有“凉不凉快”。

晨报记者 徐妍斐

# 风车茉莉浪漫上线，多个公园可赏

## 专家表示：植株汁液有毒，勿随意采摘、触碰



暮春渐远，初夏已至。各大公园里，藤本植物相继进入花期，其中最为显眼的当属风车茉莉，目前已全面盛放，洁白花浪缀满廊架，清甜浓香弥漫，成为初夏不容错过的观赏花卉。

风车茉莉学名“络石”，夹竹桃科络石属植物，是极具观赏性的常绿攀援木质藤本，株长可达10米，花白色，有芳香。

细看风车茉莉的花朵，花冠呈别致的高脚碟状，五片花瓣均匀偏斜螺旋排列，宛如一个个旋转的迷你风车，随风轻晃，尽显俏皮可爱。远看，繁茂枝叶间，无数洁白小花簇拥绽放，层层叠叠铺满整片花墙，勾勒出浪漫又治愈的夏日场景。

“风车茉莉名字中虽然有‘茉莉’二字，却与我们熟知的茉莉花没有亲缘关系。不过，其花香毫不逊色，甚至比茉莉更为浓郁。”辰山植物园高级工程师虞莉霞介绍。

风车茉莉凭借极强的生长攀援力与适应性，成为优秀的造景植物。历经多年生长，依附不同攀援结构，可以形成花墙和花柱的景观。在辰山植物园的藤蔓园，就形成了一面巨大的花墙。

风车茉莉花期较长，5月中旬进入盛花期，最佳观赏期可延续至6月上旬，后续也能绿荫满墙，花朵持续零星开放越夏，长时间为游客展现藤本花卉的独特美感。

在申城多个公园、一些单位的围墙绿化都能见到风车茉莉，一些园艺爱好者也爱在庭院里种植风车茉莉。

**温馨提示：**风车茉莉植株汁液含有毒性，观赏过程中请勿随意采摘、触碰枝叶，更不可误食。

文/晨报记者 郁文艳  
图/辰山植物园