

上海“腌肝大王”携两家老店合并焕新

南京东路杏花楼将换成上海稻香村



最近,不少逛南京路步行街的市民发现,原先杏花楼门店外的围挡悄然换上了“稻香村”的字样。

有人以为换上的是苏州稻香村,也有人猜测是北京稻香村的新店。与此同时,延安东路高架桥下的稻香村大世界店,老顾客却从店员口中听到了另一个消息:这家陪伴了几代上海人成长的老店,即将在6月中旬搬迁。

记者走访中获悉,这家即将搬走的稻香村,并非大众所熟悉的“京稻”“苏稻”,而是一家正宗的“沪稻”,以鸭腌肝起家。目前,“沪稻”在上海有两家门店,分别是大世界店和外滩店,而在本月中旬,它们即将“合二为一”,共同搬入南京路步行街新址。

不是“苏稻”不是“京稻”
而是卖非遗鸭腌肝的正宗“沪稻”

“我还以为是苏州稻香村。”在南京路114号,原本的杏花楼招牌下,目前拉上了巨大的围挡,上面写着“稻香村”的大字,另有“创始于光绪十八年”等字样。

“我第一反应就是卖苏式糕点的那个稻香村,在上海比较常见,又或者是北京的稻香村,也很有名。”路过的市民张先生表示。在许多消费者印象中,“稻香村”三个字往往与糕点联系在一起。北京稻香村的牛舌饼、枣花酥,苏州稻香村的苏式月饼、糕团,都是大家熟悉的伴手礼。

然而,这却是一个误会。

而就在几条马路之外的大世界商圈,另一家同样叫“稻香村”的老店里,卖的却完全是另一种上海味道。走进稻香村大世界店,空气里弥漫着咸鲜香气。店内稻香村品牌的70多种细分品类的禽卤制品中,鸭腌肝占到2/3。

但最让老顾客念念不忘的,始终是那款现制现售的鸭腌肝。玻璃操作间里,师傅手起刀落,将鸭腌肝切成薄片,随后装进一个个白色三角纸袋,整齐堆叠在一起,等待顾客将它们新鲜买走。

“不装真空袋,直接纸袋装切片的,才是正宗。”一位从小吃这口鸭腌肝的网友表达了对纸袋直接装鸭腌肝的执着,“要的就是当天现切,拿到手还能闻到香气。要是打开纸袋发现里面又套了个真空包装,那感觉一下子就不对了。”

对于很多老上海人来说,这个三角纸袋几乎和鸭腌肝本身一样重要。

有人说,自己小时候每片鸭腌肝都要嗦到彻底味淡后,才舍得咬着吃;有人说,幼时三下五除二吃光一包,忘记留给父母,成年后五包十包地买来回馈长辈;还有人如今带着孙辈一起尝鲜……这不仅是一种食品,更是一代又一代上海人的共同记忆。

是的,这家稻香村,并非北京或苏州的稻香村,而是地道的上海稻香村。稻香村的禽卤制品制作技艺,是黄浦区非物质文化遗产项目,其制作过程保留着传统工艺和独特风味,让这份鲜咸适中的老上海味道延续至今。

两家老店6月中旬迁址“二合一”
现制现售鸭腌肝将被完整保留

记者在稻香村大世界店看到,一些商品已经打起了八折。



店里一位工作多年的老店员强调:“我们不是关门,是搬迁。”她告诉记者,很多老上海人以前常说“到大世界买鸭腌肝”,正是说的这家店,原先这里附近有很多居民,后来陆续搬走了,但很多人至今还是会回来购买。

这家店也一直保留着“前店后工厂”的经营模式。顾客在前面购买产品,后面的操作区域则进行制作加工。这样一来,现制现售的特色得以保留,也让鸭腌肝始终保持着最佳口感。

据介绍,上海稻香村鸭腌肝制作工艺讲究剖、刮、剥、洗、腌、串、漂、晒、揆、修十道传统工序,每一步都十分考究。也正因为如此,现切鸭腌肝成为很多老顾客心中无可替代的存在。

而这份非遗味道并不会因为搬迁而消失。记者了解到,今年6月中旬,上海稻香村大世界店将迁址至南京路步行街,将现制现售鸭腌肝一并带去。与此同时,位于南京东路150号的“沪稻”另一门店外滩店,也将在同期完成迁址。两家门店最终将合并至新址,以全新的形象亮相。

记者了解到,此次两家老店“合二为一”,背后还有更深层的原因。

南京东路114号此前由杏花楼经营,而杏花楼集团为上海新世界(集团)控股子公司;上海稻香村则隶属于新世界集团旗下上海市泰康食品有限公司。也就是说,此次门店调整属

于集团内部兄弟品牌间的布局优化。

上海稻香村外滩店副经理徐铭熙将这次迁址称为一次“焕新”。

上海也有自己的稻香村
还是一家中华老字号

“虽然同为‘稻香村’三个字,但完全是不同的品牌。”谈及消费者最容易产生的误解时,徐铭熙开门见山。上海稻香村创始于1892年,至今已有130多年历史,从创立之初便以鸭腌肝等禽卤制品起家,是一家中华老字号。

“最大的区别其实就是品类。”她说,“大家想到苏州稻香村会想到苏式糕点,想到北京稻香村会想到京式糕点,而上海稻香村最有代表性的产品一直是鸭腌肝。”在她看来,这次迁址焕新还有一个重要使命——让更多人认识真正的上海稻香村。

目前,大世界店最大的特色是现制现售鸭腌肝;而外滩店则主要服务游客群体,经营冰糖葫芦、冰淇淋、鲜肉月饼以及各类上海伴手礼、文创产品。

据她介绍,未来的新店将把两家门店最具代表性的特色融合起来。

“我们会保留现制现售鸭腌肝这个最重要的记忆点。”徐铭熙说,“希望忠实顾客不会失去记忆里的味道,也希望把非遗技艺继续传承下去。”

与此同时,南京路步行街和外滩区域庞大的游客流量,也将成为上海稻香村走向更广阔市场的重要契机。

“我们希望通过这次迁址,让更多国内游客、国外游客知道,上海本土也有一家拥有130多年历史的稻香村。”

为了吸引年轻消费者,近年来上海稻香村还推出了原创IP形象“知稻鸭”。这只以鸭元素为原型打造的卡通形象,被运用在文创商品和食品包装上,希望让年轻人通过IP形象认识老字号,再进一步了解背后的历史故事。

从云南南路到南京路,从服务街坊邻里的老店,到面向八方来客的新窗口,这家诞生于1892年的上海人自己的老字号正在经历一次新的出发。6月中旬,当两家老店在南京路步行街完成“会师”,更多市民游客也将有机会重新认识这家百年老字号。

认识的方式或许很简单——买上一包刚刚切好的鸭腌肝,边走边吃,尝一口属于上海的老味道。