

儿时味道不曾改 品种包装翻花样 光明冷饮引发怀旧潮 来根盐水棒冰 清凉一“夏”



首席记者
方翔

涨价不多 创新不止

过去,棒冰是最便宜的冷饮,4分一根。如果在雪糕外头裹层巧克力,就成了0.12元一根的紫雪糕。至于冰砖,还分小、中、大三种。小冰砖有筒装,1角9分一块,在筒装外套个纸包装就要加1分钱,变成2角一块。4角一块的中冰砖,也可买半块;大冰砖的大小约是两个中冰砖相加,每块7角2分。

“读书的时候,我喜欢用两块饼干或者面包,把中冰砖夹在里面吃。”在陆家嘴工作的王小姐说,“后来还用华夫饼干,或者法式长棍面包切片夹上中冰砖后,立即变成一道‘高档’甜品了。”

据上海益民食品一厂企业文化建设负责人赵俊介绍,光明白雪中冰砖从上世纪50年代开始生产,至今约有60年了,曾是中国第一批出口的冷饮品种。“今天,中冰砖仍然是最受上海人喜欢的冷饮之一,今年,我们还推出了熊小白、新三色杯两大新品。熊小白在试销的4个月中,销量已经超过100万支。”

“我们也关注到了网上对于盐水棒冰、赤豆棒冰、绿豆棒冰等低价冷饮的关注。”赵俊说,这些年随着物价上涨,棒冰原料的价格也在上涨,但是盐水棒冰最近十几年的价格没变,今年价格稍微上调了一些,盐水棒冰从原来的每支0.7元上涨到了每支1元,赤豆、绿豆棒冰从每支1元上涨到了每支1.5元。目前,在便利店、家批店内有散装售卖,卖场、超市内多为整箱售卖。此外,线上渠道也是如今的重要一环。

“‘棒冰三兄弟’只要广大消费者有需求,就会坚持生产的。”赵俊说,“我们更加会关注传承、转型、创新的新话题。从印着雪花的‘白雪冰砖’,到升级版的‘白熊冰砖’,再到如今戴着红围巾的‘熊小白’,我们的创新从来没有停止过。”

夏日记忆 魂牵梦绕

除了光明牌冷饮之外,另外一个让上海人魂牵梦绕的老上海味道莫过于冰冻绿豆汤和赤豆刨冰了。沪上知名作家、美食家沈嘉祿近日发表的一篇《那时候,且看绿豆与赤豆的走秀》,就让许多阅读之后的人垂涎三尺。

在沈嘉祿看来,冰冻绿豆汤不光有绿豆,还要加一小坨糯米饭,“这饭蒸得也讲究,颗粒分明,油光锃亮,赛过珍珠,口感上富有弹性,颇有嚼劲,使老百姓在享受一碗极普遍的冰冻绿豆汤时,不妨谈谈吃吃,将幸福时光稍稍延长。”

沈嘉祿特别提到在苏州的一家饭店里,吃到过的绿豆汤里加了金橘、陈皮、松仁、瓜子仁、红枣、红绿丝等,绿豆还是煮至一定程度后脱了壳的,露出一粒粒象牙色豆仁,“我很希望现在大上海的点心店也能端出这样一碗精致的冰冻绿豆汤来。”

除了冰冻绿豆汤,沈嘉祿也回

忆起了赤豆刨冰,“那时候一到夏天,不少点心店就设置防尘厨窗专供刨冰。刨冰的制作也较具观赏性:只见头戴口罩的服务员取出一块边长约为二十厘米,厚六七厘米的食用冰,放在一台机器的不锈钢平板上,平板上预留一道口子,下面安装了一把锋利的钢刀,刀刃朝上露出平面一毫米的样子。然后,操作机器的服务员——一般都是饮食店里的女学徒来完成这道卫生要求较高的工序,将机器上方的一块圆盘压下来,圆盘下有十几颗锥形突出物,死死钉住冰块,等马达转动起来,沙沙沙的声音中,冰块就被一层层地刨下来,被下面的一只脸盆稳稳承接,细如雪霜,非常可爱。另外一个服务员将冰雪装在一个茶杯里,再一覆,蜕出一个圆柱状的雪球,盖在一个玻璃杯上,玻璃杯事先已经加了赤豆汤,吃时将一坨冰雪层层刮下,与赤豆调合。”



■ 光明流水线上正在生产白雪冰砖

“我多次与同学们顶着毒日头一路走到西藏路大世界对面的沁园春吃一杯刨冰,然后再走回来,又是一身臭汗。但心里非常满足。”沈嘉祿说,除了赤豆刨冰,还有橘子刨冰,其是用橘子粉调和的,香精、糖精和色素的混合物。装刨冰的玻璃杯外表有蜂窝状的花纹,上海人家一般用来做漱口杯,但它予人一种结实的感觉。

现在不少80后的印象中还有

冰冻绿豆汤和赤豆刨冰,但堂吃西瓜,估计很多人闻所未闻。王宝和行政总厨王浩至今还记得当年在福州路的王宝和酒家堂吃西瓜的事情,“那个时候堂吃的西瓜,都像冬瓜一样大,据说这些个西瓜都来自河南、新疆等地,堂吃时,西瓜籽要吐在桌上的盘子里,据说是为了留种,也有晒干炒瓜子吃。”

与时俱进 上海味道

事实上,老上海的味道远远不止上面这些,但是随着时代的发展,许多老上海味道已经离我们远去,那我们如何才能寻觅到“老”(注:上海话中的“老”,相当于“非常”的意思)有上海味道呢?

走在“中华商业第一街”——上海南京路上,销售最多的食物中,鲜肉月饼可以算是其中的代表。特别是近年来不少商家,更是出奇制胜,推出了像大虾、芝士等口味的。“上海人吃鲜肉月饼是有传统的,卖鲜肉月饼的店家往往临街架起一个平底炉子,现场烘焙,鲜肉月饼出炉时酥皮热乎乎,肉馅微微烫口流汁,咬下去又鲜又香。”王浩说,“记得三十多年前,当时只要是在静安寺的西区老大房,跟南京路的真老大房的鲜肉月饼,是最受顾客青睐的。”

王浩表示,鲜肉月饼的创新也不是近几年的事情,以前就有猪肉与其他混合在一起的,但关键还是

让顾客吃出记忆中的味道,“我们每年也在不断地创新,但关键还是要能体现出我们自身的特色,我们的许多经典品种往往会保留下来,而在创新中,我们也非常注重口感,上海人要求鲜肉月饼不仅要有丰富的汁水,也要有层次丰富的口感。”

除了鲜肉月饼之外,王浩也非常推崇八宝饭,“过去上海以做点心出名的饮食店,几乎都有自做八宝饭的看家本领:一是上海人喜欢吃八宝饭;二是好的八宝饭,能够折射出制作者手艺的精良、食材的高级和企业的品格。我们的奶黄菠萝八宝饭,简单点缀瓜子仁和葡萄干,切碎的菠萝打散在糯米饭中,可以说是独一无二。”

在许多人的记忆中,光明牌的“迷你”速冻八宝饭是上学前经常吃的早饭。“过去我们推出的速冻八宝饭都是200克的,比较适合一个人吃,2017年,我们推出了600克装的速冻八宝饭,这样比较适合一家人吃,我们也希望这样的创新,不仅能适应快节奏的生活,也能留住上海的味道。”赵俊说。

盐水棒冰今年从每支0.7元上涨到了每支1元,赤豆、绿豆棒冰从每支1元上涨到了1.5元。

从印着雪花的“白雪冰砖”,到升级版“白熊冰砖”,再到戴着红围巾的“熊小白”,光明的创新从来没有停止过。

只要广大消费者有需求,“棒冰三兄弟”就会坚持生产的。

民的怀旧潮,不少人更是千方百计地寻找各种经典的上海老味道。人们在寻找这些上海经典味道的背后,则是在感受舌尖上的城市温度。

记者手记

留住上海味道

自从“舌尖上的中国”播映之后,人们对于“吃”有了一个全新的认识。大到一个国家,小到一个家庭,“吃”无疑是展示文化的重要渠道之一。

综观各国的超大城市,建筑总是那么相似,熙熙攘攘的人流似乎永远放慢不了脚步。不少人虽然生活在一座城市中,但总觉得自己是“外来客”,这个时候就需要城市的温度,而其中餐饮文化又是非常重要的一个环节。

贝克汉姆来上海出席一系列商业活动期间,在自己的社交平台上晒出吃生煎包的照片,并称这是他真正融入上海的第一步。从街边的小摊点、隐市的小吃店到繁华的酒家,上海特有的美食,已经成为了城市温度重要的组成部分。

从经典的上海冷饮,到特色的申城小吃,再到浓油赤酱的本帮菜。上海的城市文化中少不了吃,但是随着社会的发展以及时代的变迁,不少吃的东西已经被人淡忘,有些甚至从我们的生活中消失。

我们大可不必纠结于一两种食物的消失,“感情”因素确实可以成为食物的独有价值,但决定这种食物能否继续存在的因素还有很多,就像当年的堂吃西瓜,在今天就没有存在的必要。我们更应关注的是食物所承载的上海味道是否继续传承,并进而影响城市的温度。老上海的味道固然值得留恋,但我们

应该从传承创新中,

让人们从“老”有上海味道的食物中感受城市温度。

方翔

新民图表
邵晓艳 制图

