焦点

有着悠久历史的豫园每年吸引超4500万人次客流,然而有读者反映它“变了”——

城隍庙小吃“老味道”为何淡了?

听民声 察民情

本报记者 **杨玉红 徐 驰**

豫园所在的老城厢有700多年历史,不仅是上海建城历史的见证地区,还是上海城市文化之根。如今,豫园已经成为中外游客必游必购目的地,每年吸引参观者超4500万人次。

因为参加各种民俗文化交流活动,原上海市历史博物馆研究员、上海地名学会副理事长薛理勇经常去老城隍庙。“豫园地区客流一直非常大,部分区域的商场、饭店正在装修改造。”他说,在豫园地区,常常出现“比肩继踵看人海”的情景,游客的体验度还有待提升。令人不爽的不止于此,日前有读者反映,走进豫园,发现上海小吃的老味道似乎变淡了。

老城厢传统小吃的味道为何变淡了?

首先,市场的消费主体发生了变化。如今,80后、90后成为消费力非常强的群体,更注重个性化、高品质的消费体验。为此,很多商圈相继启动升级改造工程。对此,上海财经大学旅游系主任何建民认为,90后和60后的消费需求肯定不一样,企业重视单位资源的产出,是正常的市场行为。但同时,也需要适当兼顾不同人群的需求,保留一些价格亲民的项目。哪些区域是精品店、哪些区域是亲民店,企业要在不同区域予以引导,提升市民、游客的体验舒适度。

市民游客对价格普涨十分敏感。以南翔馒头店为例,在价格上就有过度追求“高端化”之嫌,城隍庙内的小吃价格多多少少都有上涨,有的品种甚至超过了常规小吃合理的利润空间。

其次,老上海的味道随着时代变迁发生了改变。对60后来说,看到“五香豆”“大白兔”就会有很多美好的记忆浮现,然而,90后却不熟悉这些老味道。文化是某一群体在某一时代、某个地区的共同喜欢的生活方式,随着时代变迁,市民的生活方式也慢慢改变,却珍藏着各自对老文化的记忆。薛理勇建议,在特定的区域,可以通过开设纪念馆、博物馆等方法,供大家来这里寻找、回忆曾经的生活方式。市民吐槽,在老城隍庙,上海本地化的元素也越来越少了。长期以来,更加注重迎合外地游客的口味,却没有做好本地口味传承的服务。

最后,老饭店、老字号等企业的人员培训有待加强。“我的记忆里一直有一盘色泽金黄的排骨年糕,排骨入口糯中带香,略有甜辣味,鲜嫩适口。最近,我特意去一家老字号饭店,点了一份排骨年糕,结果,服务员端来一盘没有热气的排骨年糕,完全找不到香糯的味道,非常失望。”华师大旅游系教授楼嘉军回忆道,近年来,很多老饭店、老字号吸引了一批外来从业者,却没有做好人员培训,没有将一些老味道、老文化的技艺传承下去,令人感到惋惜。市民和游客从很远的地方赶来,特地选择去老饭店、老字号,不仅是要饱口福,还希望有眼福、耳福等多方位体验。他呼吁老饭店、老字号加强员工培训,将“老味道”更好地延续下去。

另一方面,如今真正把职业当成事业来做的人越来越少,而餐饮业本身就是流动的行业。而对于店家来说,人才的流失“很可惜”。许多点心店的师傅,甚至是“掌勺”,如今都是外地师傅。“不是说外地师傅不好,但毕竟,他们在传统技艺、教育背景、文化认同方面,都跟本地师傅相距甚远。”有业内人士对记者说。

楼嘉军认为:“作为上海传统小吃的发源地,豫园如何将上海味道留住,值得深思。”

豫园商城回应:
经营者会不断优化价格

2017年开始,豫园商城应对消费升级与城市更新趋势,正式启动改造与升级工作。针对部分餐饮的价格上涨,豫园商城回应,价格调整是市场行为,经营者会根据消费者接受度不断优化。

豫园商城对南翔馒头店进行了有史以来最大规模升级改造,并于今年10月全新营业。

记者看到,消费者最喜爱的鲜肉小笼,每笼价格由35元提升至38元,包间区点单价由40元调低至38元。原本设在南翔馒头店1楼的外卖窗口,因为排队的顾客众多,已经搬至黄金广场。在外卖窗口,最受消费者欢迎的15元/12只的南翔馒头,已经调整至20元/12只。同时,南翔馒头店外卖窗口的搬离,缺少指引标识。

对于价格的调整,豫园商城表示,价格调整是市场行为,经营者会根据消费者的接受度不断优化。

豫园商城在历史特定环境和条件下,形成了一些餐饮服务的积累问题。目前,豫园商城围绕商圈升级改造,不断加强海派餐饮文化的建设,对于一些服务质量不尽如人意的商户将通过商圈调改更新换代,比如,关闭了第一家品质不如人意的老邻居小吃世界。 本报记者 **杨玉红**

一位“老吃客”的一声叹息——

“价钿涨了 咪道没了”

▲ 大壶春价目表上,一客生煎价格比其他门店贵4元 本报记者 **徐驰** 摄

▼ 豆腐花里放上“薄脆”,据店员说这是为了“迎合”游客口味 本报记者 **徐驰** 摄

◀ 老城隍庙小吃广场打出『上海吃到各地点心』的广告语 本报记者 **徐驰** 摄

◀ 什锦砂锅和上海生煎比邻,被人吐槽像大杂烩 本报记者 **徐驰** 摄

鸡鸭血汤滚烫喷香、小笼馒头皮薄汁多、鸽蛋圆子粉糯甜美,还有单档双档、猪油汤团、桂花拉糕、生煎包子……曾几何时,说起老城隍庙满街飘香的上海小吃,人们是赞不绝口、垂涎欲滴。可近日,有不少市民反映,记忆当中那些“鲜得眉毛都要落下来”的“上海味道”正渐渐消逝,“价钿(价钱)贵 不好吃”成了不少人口中最多的“吐槽”。老城隍庙里的“上海味道”到底去哪儿了?记者实地探访,寻找答案。

小笼包没汤汁 豆腐花变模样

市民纪老伯告诉记者,最近他带老伴到豫园吃早点,顺便“兜白相”,没想到结果却让他失望透顶。“城隍庙里已经没有当年的味道了。”纪老伯说,装修一新的南翔馒头店,似乎把记忆中的美味也“刷新”了,不仅取消了原先早上7时开卖的南翔小笼,而且价格上涨。“我一直住在老城厢,是这里的常客,这几年小吃的价钿涨了,上海的咪道(味道)没了。”纪老伯叹息道。

昨晚7时40分许,记者来到老城隍庙。九曲桥畔,餐饮食肆霓虹璀璨,吸引着四方游客。

记者走进湖滨美食楼“弄堂口的小吃”店,抬头望去,价目表让人吓一跳:蟹粉小笼38元/6只,豆腐花15元/碗。只点这两样小吃,价格便稳稳超过50元。

那么味道如何?记者点了一笼“金沙蟹粉小笼”和一碗豆腐花。豆腐花上放了几片“薄脆”,全没有印象中的模样。店员说,这是为了“迎合”游客口味“改良创新”的。

记者夹起一只小笼,轻轻吹了口气,小心翼翼地咬破表皮,习惯性地啜了一口,却没有吮到汤汁。咬了一口肉馅,只能看到几点零星的黄色颗粒,这便算是“蟹黄”了。吃完后,只有饱腹感,没有满足感。记者询问收银员蟹黄在哪,她只是轻描淡写地说:“蟹粉小笼嘛,就是这样的规格。”

相隔800多米 价钿贵了不少

记者走进大壶春,并不宽敞的店里坐满了食客,一客生煎(4只)标价12元,似乎和记忆中的价格有所出入。

打开手机App,记者发现,最近的大壶春云南路店,距离豫园不过800多米的距离,一客生煎的价格却只是8元。为何价格相差那么多?没想到,收银员对此理直气壮地说:“为什么贵?这里是城隍庙啊!”“因为是城隍庙,就能够卖得比外面贵么?”“当然了,旅游景点嘛!”

随后,记者点了一客生煎。生煎外皮厚实黏牙,一口咬下去,还咬不到肉馅。记者随机和几位食客交谈,有好几人是第一次来上海,不过当记者问他们觉得好不好吃时,有的略显尴尬地吐了吐舌头。

往日精致小吃 如今成了杂烩

在小吃广场,“来到豫园,吃遍全国小吃”,成为一条颇为亮眼的广告语。

小吃广场总共3层,号称能够吃到全国300多种小吃。不过,这种类似“大杂烩”的形式,却并不太受食客们的欢迎。

巧合的是,在重庆酸辣粉的摊位前,几位来自重庆的游客逛累了,正在这里歇脚吃饭,不过,他们似乎很不满意:“我们大老远来趟上海,就是来吃最地道的上海小吃的,却还要吃重庆酸辣粉,你能做得出我们老家的味道么?不可能的。”说完,他们摇了摇头。

记者打开手机App,在点评类软件中,“小吃广场”受到不少诟病,评价分数也较低。有网友表示,小吃就应该“小而精”,而不应该“大而全”;有网友更是直言“本该精致的小吃,却被搞成了大杂烩”。

本报记者 **徐驰**