

【周到】

是什么让曹杨人不畏寒风,天天排队?

文 曹格格

最近在兰溪路上,竟然天天有人排队,而且从早排到晚,到底大家在排队买什么?

原来,这是一家新开不久的包子铺,究竟它有什么魅力,能让曹杨人无惧寒风每天排队呢?

在排队时,曹格格听到不少市民在议论:“今天队伍算短的,前几天还要长……”“早上人太多,中午过来人少一点。”“每天排队,味道总归可以的咯?”“平均要排1个小时。”在排队时,曹格格了解到,由于太火,所以每个人限购5盒,每盒6个,买回去可以放冰箱冷冻。不少人都是买上3、4盒,各个品种都来一点。

透过玻璃窗可以看到,店内有10位师傅不停地包包子,1位负责蒸包子,1位负责装盒,1位负责收银,还有1位负责打包。经过大约50分钟,曹格格终于排到了。店内一共有5个品种:肉包、菜包、梅干菜包、豆沙包、烧麦。曹格格要了1个肉包、1个菜包、1个烧麦。原本想要的梅干菜包断档了需要等,而工作人员因为实在太忙,问了几次



都不知道要等多久。

素包内馅儿有笋、芹菜、黑木耳、豆腐干、青菜。蔬菜都是碧绿的,很新鲜,味道偏甜,但总体很融合,符合上海人的口味,笋丁增加了口感又提升了鲜味。肉包内馅儿的肉分量很足,还有汤汁,肉很嫩,没有筋,味道适中。两个包子的表皮都很软糯,不黏牙。烧麦很有特色,竟然有松子,还有笋丁、豌豆、香菇。内馅很油润,但不腻,味道稍

淡,糯米可以吃出各个食材的鲜味,皮子不硬,不黏牙。

总体来说包子和烧麦味道都不错,价格也不贵,吃后口不干,也不觉得咸。但排队时间实在太长,有品种脱档,等的时间更是遥遥无期。而且收银和发货都在一个窗口,很容易造成挤在一堆,经常还有发错货的情况。不少排队的阿姨爷叔都在说可以优化:“收银窗口放在前面,后面取货,这样就顺多了。”

新名仕包子

地址:兰溪路137号
营业时间:6:30-17:00
肉包、梅干菜包 3.5元/个
菜包 3元/个
豆沙包、烧麦 2.5元/个



周到

·曹杨路·



曹杨路周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖曹杨、真如、万里等地区,向您提供权威的政策咨询、邻里信息、好玩好吃、亲子教育等周到服务。

想看如上内容,扫一扫二维码,关注“曹杨路周到”。
欢迎新闻爆料和各类投稿。

联系方式:
caoyang_home@126.com
或“曹杨路周到”微信公众号

找到了! 还是当年铁路市场的味道,冬天来一碗暖呼呼的汤圆吧



文 曹格格

曹杨铁路农贸市场关闭后,最让人恋恋不忘的是市场里的特色美食。好在,不少商户选择坚守,在附近选址重新营业,为大家留住了这些熟悉的味道。最近,曹格格又有了新发现:徽古镇汤圆。寒冷的冬日里,没有什么比一碗热腾腾的汤圆更能温暖人心的了。

在铁路市场开了20多年

汤圆店的老板娘姓方,他们一家都来自安徽,来到上海有二十多年。“当年来的时候就在铁路市场开店,一晃二十多年过去了。”

说起铁路市场关闭,他们十分不舍,因为开了二十多年十分有感情,而且结交了许多老客人。老板娘还问起铁路市场明年是否会重建。现在小店位于梅岭北路枫桥路路口,店内摆放着四张桌子,营业时间为5:30-23:00。“以前就做到晚上七八点,现在在路边,晚上也有来吃饭的人,所以就把时间延长了。”

汤圆单日最高卖出上万个

问及现在生意如何,老板娘直呼差多了。“以前我们汤圆每天都要卖掉几千个,元宵节更是从早排到晚,一天要卖上万个,现在每天只卖1000多个。”不过,由于周边的居民较多,除了汤圆,他们还卖馄饨、黄焖鸡米饭、盖浇面等等,生意总体还算凑合。

1个汤圆相当于2个速冻汤圆

小店主要由夫妻二人打理,父母则在家里准备食材。“我们店内所有的东西都是我们自己做的,汤圆从面粉到馅料,全部是手工制作。父母年龄大了就让他们负责后勤准备食材,老公掌勺,我负责算账收银。”店内一共有4种口味的汤圆,



老板娘介绍,最受欢迎的是芝麻和肉馅的。

曹格格每个口味都尝了一下,汤圆皮软糯不黏牙,豆沙很香甜;荠菜与肉的比例很好,味道很鲜;芝麻香味浓郁,吃起来不觉得油;鲜肉也十分鲜美,还有少许汤汁。由于现在来买汤圆的人少了,因此芝麻和鲜

肉一般会有现成的,另两种要现煮,需要等10分钟左右。

值得一提的是,店内还售卖豆腐粉丝汤,而且是老上海传统,用搪瓷锅煮的,端上桌时老板娘还会贴心地提醒当心烫。

徽古镇汤圆

地址:梅岭北路104号(近枫桥路)
营业时间:5:30-23:00



儿时味道的香酥鸡柳,就在中山北路上

文 曹格格

韩剧带火了啤酒+炸鸡,其实,我们儿时就开始吃炸鸡了。放学后,校门口的路边摊往往能被一群学生簇拥,油锅里鸡肉煎炸的声音和孩子们的聊天声相映成趣,好不热闹。一块钱就能买上一袋的香酥鸡柳,是不少人童年美好的回忆之一。

在曹杨,曹格格找到了一家小时候味道的香酥鸡柳店,就在中山北路上。

这家店与另一家快餐店开在一起,喇叭里循环放着叫卖声:“上南最好吃的香酥鸡柳……”中午临近饭点,来吃饭的人络绎不绝,不少人会顺便买一份鸡柳。

老板介绍,在曹杨这里已经开了5年,之前在浦东开了十几年,“我1998年就开始做了。”能持续做那么久,老板说味道才是第一位的,为此他选用的都是上等新鲜的鸡肉,加



上他的秘制配方腌制。买好单,然后老板便开始制作此外,不缺斤少两也是必须的。老板打趣地说道:“我这个秤是金牌秤,童叟无欺,

决不会少分量。”

裹完粉入锅,令人愉悦的“刺啦”声响起。凡是炸物,油是至关重要的,老板说他家的油一般4天一换,生意好的话3天一换。“那些说天天换油都是骗人的,油不便宜,但我用的是好的油,保证清澈干净不发黑。”沥油撒粉,香酥鸡柳出锅。与小时候一样,你可以按个人口味,选择撒上孜然、辣椒、盐。香酥鸡柳小份12元,大份18元。刚炸好的鸡柳外表金黄酥脆,鸡肉十分嫩,咬下去还有汁水,有鲜味,加上辣椒味道更好。曹格格拿给同伴分享,大家都说就是小时候的味道,而且吃多了也不觉得油。

上南香酥鸡柳

地址:中山北路3003-1号(近曹杨路路口)
营业时间:11点到晚上11点半(节假日和下雨天没人时会早关门)

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台直接留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期为2021年2月1日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀“啄木鸟”,并各获得纪念品一份。

2020年12月优秀“啄木鸟”:曹酉虹、张德胜、李群、陆继农、严志明、薛关钧、万雯彬、刁顺亮、王亚新、路永敏

2020年12月最佳“啄木鸟”:唐金虎



扫描二维码关注“上海社区发布”