

# 新、多、窄！

## 陕西北路老字号专业街全新亮相

文 Nancy

近日,陕西北路老字号专业街全面完成升级改造,正式开街啦!说到上海的老字号,新老上海人都不陌生,但老字号专业街意味着什么呢?那就是短短230米的陕西北路(南京西路-威海路段)上汇集了17家中华老字号和知名品牌,包括服装店、食品店、药店等,光是想一想,就能让你怀旧情怀大爆发!

这些老字号有啥新花样?购物体验怎么样? Nancy 走完,感受就是三个字:新、多、窄!

### 新:老字号出了新花头

一走到南京西路陕西北路路口,Nancy 就被崭新的老字号专业街吸引住了,所有的老字号门店全部装成统一风格:红色清水石库门墙面、落地玻璃格子窗、欧式街灯……据了解,此次专业街整体街景和建筑外立面的改造,是由曾为 Prada 品牌打造豪宅的著名公司操刀设计。

别以为只有外观是经过改造升级的,开在这里的一些老字号店也放出了新招,得到了粉丝们的一致好评。

专业做旗袍的百年品牌鸿翔女装店里引入驻店设计师和3D试衣镜,消费者只要站在一面大屏幕前,售货员在一旁操作,消费者就能看到自己试穿的效果。雷允上店内的大屏幕上可以做体质状况测试题,还有线上名医就诊预约、线上购物等健康服务。此外,雷允上店内还有一套“智慧问诊”系统,消费者只要坐在一面镜子前,拍拍照片、伸舌头、填写问题,数据被传上云端经过后台分析,就会出具经过上海中医药大学专家审核的健康报告。

除了黑科技外,定制、便民等多项服务也俘虜了



中华老字号上海第一街

Nancy 的心。海鸥手表店内,开设名表维修中心;雷允上店内,有专业医师根据你的身体情况提供养生建议;鸿翔女装内有定制设计师,可以现场为你设计服装;开开衬衫店可以为你量身定制……这些或许在其他分店内没有的服务,这里都可以满足你的需求。

### · 老字号专业街品牌汇总 ·

#### 服饰类(8家)

开开衬衫、龙凤旗袍、亨生西服、鸿翔女装、第一西比利皮革、大美华布鞋、古今内衣、白玉兰真丝

#### 美食类(5家)

新镇江、西区老大房、泰昌食品、美新点心店、哈尔滨食品厂

#### 其他(4家)

雷允上医药、第六粮油便利、景德镇瓷器、海鸥手表

### 多

### 多:人多到挤不进去

街区开业后,9月10日早上十点,Nancy 来到陕西北路老字号专业街,发现好几家店已经人满为患,根本挤不进去!

白玉兰真丝店内的柜台边围满了阿姨,图案精美、真材实料的丝巾、衣服让阿姨们挪不动腿,有几波阿姨甚至是组团来买。街面上的几家食品店里,更是热闹非凡!西区老大房、泰昌食品和哈尔滨食品厂这三家店里,Nancy 只能闻到属于蝴蝶酥、杏仁排、花生排、鲜肉月饼这些老底子美食的香味,却完全没办法挤到柜台前,只能咽口水离开。短短的老字号专业街很快就走到尽头,十点半左右,陕西北路威海路路口的美新点心店门口已经排起了长队,看来,老字号永远是上海人心中无法放下的情怀。

### 窄

### 窄:人行道窄到只能走两人

虽然老字号专业街是经过统一规划改造的,美观是毋庸置疑的,但也有一个硬伤。Nancy 一路走来,听到很多消费者抱怨道,“这路实在太窄了!”确实,店面和绿化护栏中的人行道最多只能并排走两个人,如果体型稍胖的话,只能走一个人。迎面来人的话,就需要侧身让行了。不过 Nancy 觉得瑕不掩瑜,这么多老字号汇集,挤点也值啦!

## 只开两个月,火遍新加坡的冰激凌来啦!

记者 陆冰沁

Sunday Folks 是来自狮城新加坡的软冰淇淋品牌,在新加坡开店4年,人气只增不减,是当地人都常去打卡的软冰淇淋店。今年,它的海外首家快闪店来南京西路啦!

软冰激凌是用新鲜原料制作,同时也采取新鲜搅拌的方式,将空气含量控制在20-30%之间,温度保持在-2到-5度。如果质感和口感上出了一点差错,都直接能感受得到,所以对于制作工艺也十分考究。

### 为上海量身打造全新口味

这次,这间快闪店是 Sunday Folks 海外首次尝试,因此,也带来了为上海量身打造的新品——咖椰吐司华夫饼。这款咖椰吐司是专为上海快闪店打造的,在新加坡本店是吃不到的。这款冰淇淋的制作灵感来自于新加坡特色的小吃咖椰吐司,一共融入了四个新加坡特色:绿斑兰、手工熬制咖椰酱、烘烤过的吐司条和 Sunday Folks 招牌华夫。

用吐司条蘸上软滑的冰淇淋,酥脆与软滑两种口感的碰撞,重重滋味,层层包围!底部还有现做的华夫饼,外脆里韧,充满了黄油香,吃一口便治愈了所有的浮躁。



Sunday Folks 门店内景

Sunday Folks 这次快闪店还带来了新加坡同款热销的伯爵花语茶口味。精选伯爵茶叶为基底, chef 全程手工熬煮后调配,甜度也都是经过测试的。还未入口就闻到茶香清甜,初尝滋味尚浅,慢慢茶叶的清新香气会在口中四溢!吃冰淇淋竟然如同品茗般轻松舒爽。因为不含任何人工添加剂,所以冰淇淋化得很快,要抓紧吃。冰激凌里,还有工整的小方块,那是手工制作的柠檬啫喱,外形晶莹剔透,入口则很清新淡雅。

吃到底部一层玉米脆片,配着冰淇淋和竹炭蛋筒混合着吃完,感觉都舍不得吃其他东西了,只想让这茶香在嘴巴中保留得更久一些。

除了定制款冰淇淋和经典口味外,之后的每个星期还会陆续带来伯爵茶薰衣草、海盐马六甲椰糖(gula melaka)、黑玫瑰、大白兔奶糖、泰式奶茶、味噌焦糖等口味的软冰淇淋,还有草莓九层塔沙冰等,每一款都将食材完美融合,带来全新的味觉体验!

### 坚持新鲜手工制作

在 Sunday Folks ,所有的配料包括之前提到的各种酱、柠檬啫喱、烤吐司条等,都是每日新鲜制作,真是不得不佩服他们这执着的工匠精神。

虽然只有2个月,但蛋筒机和松饼机也都是花重金配备和新加坡店内相同的配置,自己调配的面糊和纯手工烤制,力求将当地所能吃到的口感原原本本地带到上海来!

另外,就连冰淇淋包装上印的 logo,也是通过手动按压模具而来。只有两个月,快去感受一下这远道而来的匠心冰淇淋吧!

地址:南京西路1515号静安嘉里中心南区商场1楼

营业日期:8.15-10.15

营业时间:周一至周日10:00-22:00

人均消费:50元