



这座咖啡馆 带你回到老上海

85岁的东海咖啡馆老店新开成网红

对于不少上海“老克勒”而言,东海咖啡馆是“撒情操”的首选咖啡店。作为上海滩早期的咖啡店,东海咖啡馆见证了上世纪30年代繁华的上海滩,也陪伴了不少摩登男女。阔别12年,这家老店在滇池路上又重新开业了!那么现在这家85岁的老店,又能带来哪些记忆?

青年报见习记者
陈泳均



亲朋好友选择一个悠闲的下午到这里“穿越时光”。

本版摄影 青年报见习记者 陈泳均

最低6元就能重温老上海腔调

老店新开

新开的东海咖啡店坐落于外滩源内的一条小路上,拱形的门檐外型,建筑二楼刻着精致花雕。阳光透过咖啡馆的落地窗,洒落在配有红黑花纹的桌椅上。在复古欧式吊灯的辉映下,蒙上一层柔和的光晕,平添几分古典主义的文艺复兴风格。

85年前,上海的摩登男女穿着最精致的衣服,在东海咖啡馆里手捧一杯咖啡,颇有闲情逸致地聊着最时髦的话题。记者在店内采访到一位老先生,他告诉记者当年的东海咖啡馆,和现在快餐式咖啡店完全不同。店里的人轻声细语地聊天,优雅慢慢地搅拌着咖啡。在咖啡享用完之前,

盘子里的蛋糕绝不会见底。这就是老上海人的“腔调”。

6元的拿破仑、8元的鲜奶小方、8元的黑森林……这样价格的蛋糕,在东海咖啡馆就能买到。只需6元,就可开启这趟重回老上海的美食之旅。

在一张两人桌上,记者看到放满了9块蛋糕。“太便宜了。”张女士和她的闺蜜告诉记者,中午她们点了葡萄鸡和焗蜗牛两个大菜,总共70元,分量十足,够四人食用。记者看到菜单上,38元的红烩牛肉饭和38元咖喱鸡饭都免费附赠汤。菜单上显示罗宋汤和鸡丝奶油汤15元,而同类汤在必胜客的价格是23元。

这么多年过去了,味道一点没变

满满回忆

最受欢迎的甜点是奶油小方、拿破仑蛋糕。“好吃的来,打耳光也伐肯放。”田女士是资深吃货,她告诉记者奶油小方整体口感细腻润滑,糕体入口软绵,奶油浓而不腻。她评价道:“伴着现做的手磨咖啡,入口丝滑香醇,回味无穷。”李小姐点了份拿破仑蛋糕,这是她这个月第四次点这道甜点了,“层次分明,酥皮酥脆可口,口感丰富。”

最受好评的主食是奶酪葡萄国鸡和黄油焗蜗牛。张小姐评价道,葡萄国鸡满满拉丝的芝士,鸡香浓郁,鸡肉鲜嫩,焗蜗牛细腻鲜美。中午时,她和闺蜜二人就把这两道菜全部吃完。另一桌的男士也是这两道菜的回头客,他认为奶酪葡萄国鸡的份量很“良心”,黄油焗蜗牛的火候刚好适度,多一点太老,少一点太嫩。

邻桌的一对夫妻告诉记者,酸甜的罗宋汤就是以前经常吃到的味道,每一口都是满满的回忆。他们第一次约会就是在东海咖啡馆,这么多年过去了,味道一点也没变,还是老上海经典的口味。他们中午还点了德式咸猪手,他们评价道猪肉厚实有嚼

劲,“味道鲜得来,眉毛也要落脱。”

店内最有争议的甜品就是柠檬攀,大多数桌子上都点了这道甜点。记者看到有位年轻人拿着勺子尝了一口,就放下了勺子。她告诉记者这道甜品甜到齁,完全“拔草”了。而这道甜品却在一桌长者那饱受好评,甜品一端上桌来,6把勺子争先恐后地占据了柠檬攀的高地,一会儿功夫一半就被消灭了。当记者问及甜度是否适中时,她们认为甜度刚刚好,这样的甜度才是最正宗的柠檬攀。记者有随机采访了几桌客人,大多年轻人表示偏甜,而长者普遍认为还是年轻时尝到的味道。

如今的东海咖啡馆,因为人气兴旺“接了地气”,更有几分烟火气息。店里帅气的服务员小哥哥哥们,操着一口流利的上海话,更给这家海派老店增添了几分新的上海味道。店内十几张桌子,以四人桌为主。不少聚会的亲朋好友们,从中午用餐聊到下午茶时刻。人们不用拘泥西式用餐的礼仪,也不用再饿着肚子装“腔调”,店内充满着温馨的氛围。