

# 南京路商圈的年味已扑面而来

# 地道上海味！老字号热推年夜饭礼盒

距离马年新春还有半个月，南京路商圈的年味已扑面而来，从全市各处赶来置办年货的市民穿行在各大老字号里，耳边不时传来“哪个套餐卖得好？”“这个给我称两斤”的交谈声，部分柜台前甚至已经大排长龙，节日氛围日渐浓厚。

无论是半成品菜套餐等各种年味礼盒，还是腊味熟食、中西点心或美味零食都有无数种选择，如今在上海置办年货，唯一的烦恼是“挑花了眼”。最近，记者走访南京路等年货采买现场，见证沪上老字号们在继承传统与花样创新间，串联起一条充满烟火气与仪式感的年货采购地图。



点，春节前夕，沈大成的后厨也在加码制作八宝饭。

“糕团也要买，八宝饭也要买。现在买了回家吃掉，之后过年前还要再来买。”一位上海阿姨展示着手里的沈大成的年货。

## 老字号腊味专柜人气高 光明邨线上首卖熟食大礼包

腊味，是传统过年最正宗的一抹年味。走进南京路上的三阳南货店，通道直走到底便是曾经出现在纪录片《舌尖上的中国》里的腌腊柜台，火腿、腊肉、香肠浓郁的咸香弥漫在空气中，一位老顾客正仔细挑选着一块腊肉，他对记者说：“烧腌笃鲜就要这种肉，味道才正宗。”

泰康食品店深处的腌腊柜台也是人气十足。柜台上腊味堆叠，头顶悬挂着风鹅、咸鸡、整只火腿等，这里卖得最好的当数金牌火腿与特色香肠。据介绍，火腿精选猪腿“上方”精华部位，每块火腿都经历至少1年的腌制，可谓是年末餐桌的王牌美味。

新雅粤菜馆、邵万生等老字号的腌腊专柜同样热闹，门店做了充足的准备，除了常规品还有各种特色美食，烧汤、做菜饭、清蒸都适合。

此外，邵万生的糟醉货也成为新年好选择。“家里长辈喜欢吃熟醉蟹和黄泥螺，我专门到邵万生来买。”一名年轻女顾客表示。

值得一提的是，淮海路上常年排队的光明邨，今年首次于线上平台推出“熟食大礼包”，含油爆小河虾、本帮熏鱼、烤麸、酱鸭蹄及咸草鸡五款，开启预售模式，定价158元/套，微信视频号或抖音都可下单，在家也能买到淮海路上的顶级“弄堂风味”了。

晨报记者 徐妍斐

## 半成品年夜饭花样翻新 扫码看视频速成满桌大菜

年夜饭是中国人年末最隆重的仪式，但准备过程的繁琐也让不少家庭发怵。今年，老字号们给出的“解决方案”依然是半成品年夜饭礼盒。而其中，半成品菜肴向来是新雅的硬招牌。

走进南京东路的新雅粤菜馆大堂，首先映入眼帘的是年货直播间，老字号“触网”风潮下，靓丽的年轻主播面对直播镜头持续推荐着新雅的各种年货，方便市民网友们在家也能轻松选购。再往里一点，就是年货清单和实体礼盒的展示，前来买年货的顾客大多要在此前端详一番。

从虹口赶来买年货的市民苏先生告诉记者，自己年年在这里买一套全家福年夜饭礼盒，回家扫码看视频照着步骤做，很方便就能做出一整桌菜。现在还没到买年夜饭的时候，自己先来“打前站”，看看还需要采办些什么。

据新雅行政总厨黄任康介绍，新雅的年夜饭堂食提前半年就被预订一空，许多市民因此转向半成品年夜饭，而今年，新雅推出了

27款年货礼盒。“今年品种比去年增加了10%左右，比如这个滩羊排、长臂虾，还有沙姜鸡，但价格基本持平，性价比更高。”据悉，半成品年夜饭价格从两三百元至三千多元不等，精选点心礼盒、海鲜礼盒、菜品套餐等多种类型礼盒。

福州路的杏花楼里，依次摆开的新年礼盒也吸引了进店顾客的目光。

今年，杏花楼推出“年年有余”“阖家团圆”“恭喜发财”三套年夜饭礼盒，冷热菜+点心的配置，分为698元、1088元、1588元三档。值得一提的是，店内展示的一款设计新颖的“花样年华”国潮风礼盒很受年轻消费者欢迎，搭配全新的“12味”随心配点心，让年礼“更懂年轻人”。

王宝和依然推出年味大礼包、大盆菜、砂锅、什锦拼盘、蟹粉等各色外带年货。

今年，王宝和大酒店的堂食年夜饭除了传统的8-10份套餐，今年还特别供应4-6份，适应小家庭的需求。“今年年夜饭已经全部订满，春节期间还有少量的余位。这几天开始选购外卖套餐的人也逐渐多了。”酒店餐厅部经理戴俊表示。

## 蝴蝶酥等点心柜台已排长队 糕点八宝饭年货少不了

过年少不了甜点和零嘴。新雅对面是南京东路上另一个“流量中心”——第一食品商店。

一进门，浓郁的节日气氛便扑面而来，零食糖果、酥脆糕点、茶酒水、滋补食材……货架上从天南地北汇聚而来的各色年礼令人目不暇接。

自有品牌“一食当家”汇集蜜饯、糕点、肉制品、坚果等品类，酸甜咸香样样齐全。

整个一楼，主打现制现售的华点食品柜台最为热门，排队的队伍已经沿着铺面打了弯，蝴蝶酥、黄油曲奇、清蛋糕、椰香起酥条等点心都很受青睐。

“点心大王”沈大成也是老字号里的排队“大户”，许多游客打卡南京路步行街，都要到这里买点糕团吃。这里的桂花条头糕、双酿团、寿桃、寿糕等经典美食，都是手工制作，保持着记忆里“小时候的味道”。

软糯香甜的八宝饭是年夜饭的压轴甜



## 开店一个半小时生煎售罄

# 消失21年的萝春阁昨日复牌回归

1月28日一早，上海浙江中路425号里已经坐满了食客，还有不少人拎着打包袋心满意足地离开。原来是消失21年的上海生煎馒头“鼻祖”萝春阁当天在此正式复牌回归。作为承载了几代上海人味觉记忆的百年老店，萝春阁的回归消息早已在老顾客、老邻居的圈子里传开，不少人早早就赶来店里只为重温一口记忆中的老味道。据悉，这家承载着上海生煎起源史的老店，此次回归选址正是其最初的发源地附近。9元一两的定价则延续了亲民路线，开业仅一个半小时，招牌生煎便宣告售罄。这场迟到21年的重逢，不仅是一场味觉的回归，更是老上海烟火气的盛大延续。

## 70岁老店长亲自坐镇 老顾客奔赴寻找记忆中的味道

“我以前经常吃萝春阁的生煎馒头！”曾住在附近的80岁张阿姨吃着刚买到的生煎，有点激动地告诉记者，老店关停以后，这一口念想一等就是21年。当天，像张阿姨这样的老顾客不在少数，店中既有头发花白的老者，也有带着孩子的中年人。此次回归的萝春阁，定价9元一两（4只），不到两位数的亲民价格让更多人有机会重温老味道，不少老顾客一

买就是半斤，生怕错过这口久违的滋味。

事实上，前几年在贵州路上曾开过一家“萝春阁上海生煎包”，当时大家对于它是否正宗就有很多争议。不少老顾客品尝后表示“味道不对，少了那股子老底子的香气”。那么如今这家到底是不是正宗的萝春阁呢？萝春阁老店长高永远给出了明确答案：“贵州路那家不是我们的，所以现在它关掉了。我们才是正宗的萝春阁，是真真正正的百年老店。”

今年70岁的高永远，是萝春阁最后一代传承人，这家老店重见天日他激动又骄傲：“没有让这个百年老店在我们这代人手里丢失。”他介绍，萝春阁最早的时候是黄楚九在上海创立的，1920年开出来的时候楼上是萝春阁茶馆，做生煎馒头的师傅在楼下摆摊，茶客吃了觉得好吃，后面就用了茶馆的名字。到最后茶馆关掉了，但这个生煎馒头在上海出名了。

对于老字号回归，口味无疑是大家最关心的核心。高永远表示：“我们现在复牌以后主要还是按照老店的传统去操作和制作的。口味上也会恢复到原来的样子，做浑水生煎，我们里面是有酱油的别家的没有。浑水更符合上海人口味，偏甜一点。”不过他坦言，现在的食材和以前的话还是有区别，但是基本

上能恢复到原来的口味。老店长的承诺让老顾客们吃了定心丸，不少人都表示：“味道蛮好的，还是老样子！”

## 开业一个半小时生煎售罄引争议 承诺将尽快改进

不过，开业首日的火爆程度，还是超出了店家的预期。昨天上午10点店铺正式营业，几乎每一锅生煎刚出锅就被抢购一空。才营业一个半小时超过一点，当天备的30斤货就全部卖完，馅料没有了，招牌生煎也宣告售罄。

一些远道而来的顾客发现没有生煎了难免失望：“第一次听说生煎店没生煎了，这不是逼着我吃别的吗？我老远特地赶过来尝尝味道的，现在白跑一趟了。”“中午都没到就吃不上？那要赶多早来才行啊？这备货太不够了吧！”

面对大家没买到的失落，高永远满脸歉意地解释：“老上海人一听萝春阁复牌开业了都很兴奋，几十年没开了全都要来尝一尝。基本都是以前的老顾客、老邻居，有些是动迁以后特地赶过来的，自己尝了味道以后另外还要带点回去。很多人都买了半斤以上，平均也要买3-4两。今天备货只有30斤左右，以前



老店一般性要有60斤，少了一倍。今天结束我们要开会讨论怎么去改进，这方面要好好重新做。今天第一天可能比较乱，希望大家体谅！”

晨报记者 商依琳