

如何让游客“一口年味读懂上海”

人大代表建议：焕新海派美食品牌，让老字号成为时代潮流的风向标

“

年，越来越近了。

“最近，明星陈龙在南京路打卡老字号，开出了一张美食菜单。英国首相买的豫园绿波廊蝴蝶酥，大家也想尝尝。在上海过大年，美食是必不可少的年味元素。上海有那么多老字号美食，如何让每一个来沪过年的游客都能感受到‘舌尖上的海派年味’？”正在进行的上海市十六届人大四次会议上，唐吉慧代表来到代表意见办理现场，向上海市文旅局的“摊位”询问。

近年来，上海持续挖掘非遗美食资源、推动老字号创新升级，已积累诸多实践经验。以美食为纽带，怎样才能让海派文化通过味觉深入人心，实现“一口年味读懂上海”？今年上海两会期间，多位市人大代表针对这一话题进行了热议。代表认为，焕新海派美食品牌，让老字号成为时代潮流的风向标，不仅能让人打卡的“流量热度”转化为海派美食的“长效口碑”，也能让在上海过年的市民游客记住这一口年味。

”



南京路现在真的很好啊

【代表建议】

通过海派美食品牌焕新 让老字号成为时代潮流的风向标

市人大代表、上海大富贵酒楼有限公司党总支副书记、经理奚伟中认为，海派美食之所以能带来名人打卡的“流量热度”，并且延续“长效口碑”，与其积极创新密不可分。“从蝴蝶酥、丰裕生煎、沈大成到邵万生，再到‘舌尖烟火’推出的众多美食，可以看到，老字号美食占据了相当高的比例。这次人代会，我就在分组审议的专题发言中提到，我们要以传统文化基因解码品牌焕新，让老字号成为时代潮流的风向标。”

他向新闻晨报记者介绍了大富贵作为老字号创新的经验。“这两年，我们在与香山中医院的党建共建中，共同孵化了‘富贵香山十二令’品牌，通过对中华传统节日文化及中医养生文化的寻根与融合实践。”他说，“富贵香山十二令”将“药食同源”的千年智慧与二十四节气的时序美学相结合，推出零添加的中医养生糕点与茶饮，让传统医理以温暖、可感的方式融入现代人的日常。

马年新春将至，“富贵香山十二令”推出的碱水糖福祿被网友们昵称为“糖葫芦版碱水包”，一度冲上热搜，黄金米糕等新年新品也深受购买年货的顾客欢迎。

“在焕新实践中，我们感到，真正打动人心、引领潮流的，往往是那些植根于文化深处、又能满足当代健康需求的美好事物。老字号未来方向不仅是可分享的温情记忆，更希望通过这些努力，从情感与场景上，拓宽老字号的受众群体，让更多年轻人不仅知道老字号，更爱上老字号，使之成为他们愿意分享、乐于传承的生活选择。”奚伟中代表说。

据此，他在人代会上提出建议：能否设立“老字号文化创新孵化基金”，更多地支持老字号焕新，让创新有土壤、传承有路径？“当然，我们也会在政府扶持下打造自己的‘城市文化场景实验室’，更多地入驻城市地标、文旅街区、青年社区，开设融合体验店、快闪店，并由政府协调给予场地租金优惠或运营补贴，让老字号的创新直接与市民、游客对话。”

文/晨报记者 何雅君
图/受访方

【走访】

明星打卡的老字号美食 是不可或缺的“上海味道”

“英国首相买的是豫园绿波廊的蝴蝶酥，但上海蝴蝶酥知名度更高的是在国际饭店。去年11月电影《菜肉馄饨》上映之后，国际饭店大堂咖啡厅座无虚席，搭配蝴蝶酥的电影同款下午茶套餐成为热门之选。黄河路上，购买散装蝴蝶酥的游客也还是大排长龙。小小蝴蝶酥，串联了细腻的城市生活画面。”本次人代会前，上海市人大代表戚建豪在黄浦街头走访调研时，就有了这样的发现。

一款美食，可以与城市的印象绑定，也可以牵动无数人的味蕾记忆。最近，上海演员陈龙打卡老字号美食的vlog火遍全网，也登上了新闻。戚建豪代表发现，他去的那几家老字号，都是上海人生活里不可或缺烟火味道。

临近淮海路的丰裕南昌店，陈龙热门熟路地打包了两份招牌生煎、一碗油豆腐粉丝汤，和母亲一起享用。这份热气腾腾的日常，来自扎根沪上69年的老字号丰裕。它最早是1958年开在顺昌路街角的点心铺，如今早已成为连锁化餐饮品牌。

在南京路步行街，陈龙走进百年老字号沈大成，自行搭配了一份糕团套餐——2只双酿团、2块核桃薄荷糕、4块条头糕，当街吃起来，评价“又软又糯还拉丝”。

有个“上海胃”的他，也没错过“万物皆可糟”的邵万生。糟香鸡称一点，鸡脚、鸭舌头来一些……他买了170元的糟货，当场尝尝，连称“好吃好吃”。有了海派美食加持，逛起南京路来更带劲了。

【摆摊问答】

“舌尖上的海派年味” 上海已经准备好了

蝴蝶酥、丰裕生煎、沈大成、邵万生……这些上海老字号美食，同样是市人大代表、宝山区新联会会长唐吉慧记忆里熟悉的味道。“上海有那么多老字号美食，如何让每一个来沪过年的游客都能感受到‘舌尖上的海派年味’？”人代会预备会后的“摆摊”环节，唐吉慧前往上海市文旅局的“摊位”咨询。

上海市文旅局非遗处处长陈平向唐吉慧代表介绍，“舌尖上的海派年味”，上海已经准备好了。在由上海市文旅局策划的“乐游上海过大年·品一碗人间烟火”新春非遗系列活动中，“舌尖烟火”是燃动申城味蕾的重要板块。

以不久前在静安寺商圈亮起的非遗集市来说，上海人记忆里的年味密码实现了一站式解锁。上海糖酒集团携玉棠、金枫、第一食品等老字号集体亮相，金枫非遗黄酒、

“一盒上海”系列产品人气十足。王家沙点心、闻万泰酱菜、金山二姐米糕等非遗美食齐聚，上海鼎丰酱汁、赵家豆腐鲜香四溢。这些美食，也是市民游客生活中都能购买到的。

“我们为过年推出了很多美食选择。节日里吃得油腻，想清清肠胃，可以弄些腐乳酱菜。出门游玩，想找海派美食，南京路、淮海路、豫园、静安寺等地标都是美食聚集地。”陈平处长告诉唐吉慧代表，就拿英国首相打卡的豫园来说，“豫园里有很多非遗美食，比如上海老饭店是本帮菜，还有绿波廊、南翔馒头店、梨膏糖。整个豫园里，上海本地的非遗美食就有二三十个。”与美食一同亮相上海街头的，还有许多文旅商体展联动的活动。“市民游客在品尝美食的同时，还能赏非遗灯会，参加新春活动，体验就更丰富了。”

唐吉慧代表了解到，随着“舌尖烟火”板块启动，一场覆盖全市、融合非遗与传统年味的马年新春集市盛宴已经铺开。王家沙总店的迎春美食节提供从点心到年夜饭的一站式备货体验。杨浦区老字号一心斋的“寻味非遗”活动，可与点心师一同体验小笼包、汤团、春卷等非遗美食。“我们宝山区也通过‘宝宴潮飨·宝山非遗美食手绘卷’活动，开启了游宝山品味之旅，宝山红烧鲳鱼、罗店鱼圆、罗泾四喜风糕……都是宝山值得打卡的美食。”唐吉慧代表说。

遍布申城的美食活动，共同串联起一幅活色生香的“上海年味”地图，让市民游客在烟火气中感受传统佳节的热闹与温情。

