

102岁客人百年见证、73岁老友日日打卡…… 老字号新雅粤菜馆一百岁啦



本月,上海又一家老字号迎来百岁生日——南京东路上的新雅粤菜馆。
走进大堂,以石库门门头与老上海有轨电车间为造型的历史陈列室外分外醒目。102岁的客人滕吉坐了一个多小时地铁专程赶来打卡,73岁的老友张正岗依旧每天第一个进门,两位老人的生活轨迹,勾勒出这家老字号跨越百年的烟火人情。
而百年之际,新雅把眼光投向了当代人的健康诉求,今年中秋季重点推出低糖月饼,传统广式月饼“四大金刚”最高减糖84%。

百年粤味,102岁“最资深” 和73岁“最铁”的老友记

每周二,102岁客人滕吉都要坐一小时四十分钟的地铁,从闵行赶来新雅粤菜馆聚餐。他是这里最“资深”的客人,甚至见证了新雅百年前的“开张时刻”。
老人家告诉记者,当年,父母领着仅有3岁的他前去喝茶。“他们老板是‘顶’的我家的房子住,所以很相熟。”(编者:顶,老上海旧话,即“顶房子”或“出顶”,指的是支付一笔“顶费”,从前一任房客或房东手中取得房屋的使用权、租赁权。)
那是1926年,广东南海人蔡建卿在四川北路虬江路转弯角开设茶室,主要服务虹口一带的广东籍居民。由于质量上乘,环境优雅,新雅茶室生意日益兴隆。
1931年,蔡建卿向地产巨子“哈同洋行”标得南京路毗邻四大百货公司的土地,重新建造了一座设备一流、设施都属一流的餐馆。当年8月18日新雅粤菜馆开门迎客。

当时,店里高薪聘请粤、京、苏、川以及西餐名厨,博采众长,创制出了336道特色菜,形成了“既坚守粤菜鲜爽滑嫩、原汁原味的精髓,又融入其他菜系风味与西式烹饪理念”的海派粤菜,不少菜肴成为几代人的心头好。
73岁的张正岗老先生祖籍广东,是这家店“最铁”的客人之一。他每天早晨四五点起床,六点多到店,提前等候七点半营业开张。“天天来,今天早上也来,感觉早上起来像有个任务就是要过来喝早茶,一定要到这里,这是我的习惯。”
他记得,最早是父辈带着二十来岁的自己到这里喝早茶,最多的时候,早晨这里的“老广”客人能占据四五个圆台面。“现在老朋友们没有我来得那么频繁了,他们可能几个星期来一次,一两个月来一次,但他们知道,只要来,肯定能遇上我。”
张正岗告诉记者,从前店里热水要从厨房间打。因为和店员都交好,他早来会帮忙放好三四十只热水瓶,客人到了马上能泡茶。“大家熟悉,有一种感情。”他笑言,现在当然店里都是自动热水机了。

百岁中秋的“减糖创新”, 最高减糖84%让传统味道更轻盈

当百年店庆遇到中秋,这家坚守海派饮食传统的老字号,也在敏锐拥抱着当下的消费新趋势。
伴随“体重管理年”行动的推进,“减糖、轻负担”已成为全民共识。
记者了解到,传统广式月饼最受欢迎的“四大金刚”,此次率先推出低糖版:低糖细沙月饼,减糖77%;低糖陈皮豆沙月饼,减糖84%;低糖五仁月饼,减糖84%;低糖椰蓉月饼,减糖75%。
切开低糖版月饼,可以看到内馅依然绵密细腻,油润度与经典版几无二致;入口则清甜克制,反而让食材本味更加突出——椰蓉奶香绵长,五仁坚果层次饱满,细沙豆香醇厚柔和。“减糖不减香”的背后,是研发团队对馅料结构、口感平衡的反复调校,打破了“低糖即寡淡”的行业刻板印象。
在推出“百载风华·低糖月礼”“雅韵

清秋”“鎏锦盛秋”等多款专属低糖月饼礼盒的同时,新雅也延续门店标志性的散装自选模式,消费者可以自由拼装。经典款与低糖款可自由组合,既适合送礼,也方便日常选购。
从传统到低糖月饼,并非简单替换原料,而是涉及饼皮、馅料、烘焙、保鲜全链条的精密调整。遵循制饼泰斗宋泰来《月饼配方》手稿,近百年的工艺积淀,展现了这家老字号“守味亦善变”的创新基因。
新雅粤菜馆行政总厨黄任康透露,今年在重点推出低糖广式月饼之外,苏式月饼也有健康化的举措——枣蓉果仁月饼,用纯粹的红枣把它洗干净以后切丁,再放上果仁、黄油,“里面没有放任何糖,纯粹来自红枣的天然口味。”
另外还有最新推出的黑毛猪鲜肉月饼,在广受好评的黑毛猪肉粽子的基础上,将西班牙黑毛猪肉入月,让传统鲜肉月饼的鲜香更上一层楼。

晨报记者 徐妍斐

书香为引,戏剧作媒! 这场青年联谊送来“心动的信号”

晨报讯 以阅读为引、戏剧为媒,串联起一场别样的青年联谊。近日,百名青年相聚于静安国际会客厅与华山263老字号品牌馆,共赴“老字号里的爱情故事——沉浸式戏剧主题青年联谊”活动。此次活动是在上海市市机关工会工委、上海市公安局团委的支持下,由静安寺街道、公安部第三研究所、光明食品国际有限公司共同开展。
活动伊始,在场嘉宾拿起象征美好祝愿的红绸,伴随红色气球缓缓升起,共同为青年朋友送上真挚祝福与暖心期许。随后,“爱神来了”读书分享会精彩开启,现场特邀知名畅销书作家张祖乐、文汇报首席记者许畅,与青年们围绕文学、城市与情感展开分享。自由问答、配音剧表演等环节,也让文学从纸页走入现场,为接下来的相识相知增添了更多话题与共鸣。
如果说阅读分享让大家“因故事相遇”,那么随后在华山263老字号品牌馆开展的原创



沉浸式戏剧《待潮》,则让青年们真正“走进故事”。一次沉浸式体验,也成为一次关于勇气、信任、责任与选择的共同经历。

活动中,青年嘉宾不再只是“观众”,而是成为推动剧情的重要参与者。他们分组在“探‘豆’行动”“竹签密令”“拼图竞速”

“谁是英雄”等任务中寻找线索、协作闯关,还要在突如其来的盘查与追捕中临场应变、彼此配合。期间,上海牌咖啡、大白兔奶糖、龙凤服装、英雄牌钢笔、三添酱油等老字号元素,也被巧妙融入互动场景,让百年品牌的城市记忆在年轻人的参与中焕发新的生命力。
夜幕降临,草坪晚会继续升温。以“爱的五种语言”为线索,青年们在持续换组和互动中拥有更多深入了解彼此的机会。一句真诚的赞美、一张写下约会愿望的明信片、一次为她服务的行动、一件亲手挑选的心意小礼物,都让“认识一个人”从简单的信息交换,变成一次次具体而温柔的表达。
从书香里的初识,到老字号品牌馆里的并肩闯关;从沉浸剧情中的信任协作,到草坪晚会上的真诚交流,文学、戏剧、海派文化与青年社交巧妙融合,青年在共同体验中自然相识、充分交流,也让上海老字号承载的城市记忆,以更加年轻、更有温度的方式被感知和传递。