



说起蝴蝶酥,你脑中是否浮现出“撒着透明的白砂糖粒、金黄对称”的心型点心?这种印象已经太老套啦!来看看这场比赛,2023年老字号和食品大户们打造的蝴蝶酥,可能突破你的想象。

昨天,上海市蝴蝶酥技能大赛在沪举办,首次邀请长三角的食品企业共同参与,大开“脑洞”,将广受欢迎的上海特色食品蝴蝶酥做出海派风、国潮范儿来。最终,国际饭店、老香斋、哈尔滨食品厂、新麦食品四家获得了团体金奖。

制图/潘文健

颜值“爆表”,口感有突破,国际饭店老香斋等获得团体金奖 魔都蝴蝶酥的“天花板”年年推高

有的拥有“珍珠翅膀”,
有的立体姿态“振翅欲飞”

今年,上海市食品协会烘焙专委会举行的一年一度的行业盛会,2023 第七届上海市蝴蝶酥技艺大赛于环球港盛大举行,国际饭店、老香斋、哈尔滨食品厂、杏花楼、馥松等十六家老字号、食品企业同台竞技,角逐“上海蝴蝶酥之巅”。评选流程是基于“现制现烤+样品送选”相结合。

说起蝴蝶酥,很多人肯定想到了网红排队热门“国际饭店”,这里购买蝴蝶酥的市民游客常年排着长队。

这次,上海锦江国际饭店也参赛了。以蝴蝶酥闻名的国际饭店,大厨们用“酥”的元素,在展台上还原出一座曾有“远东第一高楼”之称的国际饭店。“高楼”之下,则是原味蝴蝶酥、芝士蝴蝶酥、年轮酥、彩虹酥、泡泡酥、桂花酥等创意蝴蝶酥,果然成功拿下团体金奖。

连续七年参赛的老香斋这次也蝉联了团体金奖。

今年老香斋的展台相当“小清新”,“蝶恋酥”主题下,一只只色彩绚烂的立体蝴蝶酥如小巧精美的彩蝶,翩翩停憩在白色的桌面或木制的摆架上,振翅欲飞之姿,突破了以往人们对蝴蝶酥是“平面”的印象。

值得一提的是,去年还是参赛作品的墨色芝士蝴蝶酥在今年已成功上市,并一举成为网红,受到了消费者们的欢迎。

上海馥松食品的蝴蝶酥,充满了“梦幻元素”。有几款蝴蝶酥虽然还是传统的“心型”外形,但一半是原色酥点的同时,另一半裹上了白色、粉色、淡黄色、墨色的巧克力酱,并用各种缤纷元素为这半“蝶翅”镶边。

尤其特别的是,其中还点缀了蓝白金大小错落的“珍珠”,仿佛这是一件精美的饰品。大厨介绍说,别看它们精致美丽,其实这些“珍珠”都是可以食用的糖粒。

在这个展台上,还有一种突破传统形态的蝴蝶酥,轮廓清晰,“蝶翅”填充处微微凹陷,看着如同一

只只待飞的风筝,也非常有趣。馥松食品最终拿下了团体创意金奖。

江浙兄弟企业首次参赛,
蝴蝶酥的影响力越来越大

蝴蝶酥作为上海经典的海派名品小吃,近年来的影响力越来越大。上海市蝴蝶酥技艺大赛办到第七届,来自长三角的兄弟企业也来了。

浙江爱礼食品对于蝴蝶酥的创意,也突破了传统蝴蝶酥形态的限制:舒展着长长翅膀姿态优雅的蝴蝶酥,仅在“翅尖”边缘涂上了一抹白色,上面又撒着细碎花瓣般的红,看上去非常有诗意。

泸溪河食品则来自江苏,展台被布置成了一片春意盎然的草地,白色的石子组成一条蜿蜒的河流,而艳红、明黄、粉蓝色的蝴蝶酥则停憩在草坪的各处,翩翩欲飞,充满童趣。

经过角逐,最终,新麦食品、国际饭店、老香斋、哈尔滨食品厂四家获得了团体金奖;元祖梦果子、杏花楼、新雅、馥松获得了创意金奖;其余 8 家参赛企业获得了银奖及创意银奖。

各家的优秀大厨们在颁奖礼上也获得了个人奖牌。

“我感觉蝴蝶酥的号召力变得越来越大。”一位资深评委告诉记者,日前他到访位于浦东的高桥古镇,当地以高桥松饼闻名,可却意外看见松饼的旁边放置着蝴蝶酥。“过去,蝴蝶酥给人的印象很‘老上海’,以蝴蝶酥闻名的老字号聚集在市中心,但现在,蝴蝶酥越来越知名,也越来越受到欢迎了。除了上海人吃,外地、外国的朋友到上海,也会想到买蝴蝶酥。”

魔都蝴蝶酥“天花板”年年推高,
部分赛品有望变商品

“上海市蝴蝶酥技能大赛,是脱胎于上海特色旅游食

品推荐展示会的。上海应该有怎样的特色旅游食品?如何提高上海伴手礼的质量与水平?在这样的思考下,蝴蝶酥技能大赛应时而生。”

上海市食品协会党支部书记、常务副会长高克敏介绍,今年是上海市蝴蝶酥技能大赛的第七届,相比去年,今年参赛的作品“颜值大飞升”,进步十分明显,不仅创意更加丰富多彩,蝴蝶酥制作技艺也一年比一年更为精细。

遥想第一届的时候,许多参赛企业都“摸不着头脑”,不仅将日常销售的传统蝴蝶酥拿来比赛展示,在规格大小等标准化方面也表现得乏善可陈。

高克敏记得,大约蝴蝶酥技能大赛办到第三届,许多参赛单位开始开窍了,蝴蝶酥作品的质量有了飞跃。而从那一届开始,魔都蝴蝶酥的“天花板”就开始一年比一年不断推高,各参赛单位发挥“洪荒之力”,在蝴蝶酥的口味、形状、姿态、色彩、用料、装饰等等,变着花样的翻新,山外青山楼外楼,一家更比一家“秀”。

“看这次的参赛作品,蝴蝶酥的个头有大有小,有薄有厚,‘蝴蝶’有各种各样的姿态、形状、色彩,榛子、松子等等过去非蝴蝶酥传统原料也都用了上去。虽然蝴蝶酥的质量、口感有突破,但基础原料仍然是黄油、糖、面粉和起酥发酵产品,尽量少放食品添加剂,要追求原汁原味,做出美味、美好的食品。”

这些参赛蝴蝶酥,也是未来老字号、食品企业创意发力的方向。

在 2023 年第十四届上海特色旅游食品推荐展示中,老香斋蝴蝶酥礼盒、第一食品的一盒上海原味蝴蝶酥(武康大楼)、牛奶棚的牛棚蝴蝶酥礼盒、新麦的米戈尔蝴蝶酥等纷纷入选。

高克敏表示,通过这样的技能大赛,旨在提升上海伴手礼的整体水平,让上海伴手礼成为能够代表上海的、送得出手的真正好礼,在未来,技能大赛也将继续举办下去。

晨报记者 徐妍斐 摄影报道