

沪上老字号“年味美食气氛组”上线

不仅有蛇宝造型汤团、能吃的“大红包”，还有创新点心四季平安套点

豫园九狮楼宁波汤团店，青色的“蛇宝宝”汤团端上桌，食客们并不马上举筷，“有点点点可爱，真不舍得吃。”这是宁波汤团店这两天刚推出的“蛇来运转”汤团。

蛇年新春开启倒计时，沪上老字号的“年味美食气氛组”上线就位。除了这款汤团，绿波廊的四季平安套点、春风松月楼的素菜“大红包”，也是老字号为了增加年味浓度最新推出的美食。

一定要可爱，才能让所有人都接受

都说“过了腊八就是年”，上海老城厢的年味浓度已近拉满。

豫园游人如织，宁波汤团店里也坐满了人。“蛇来运转汤团来了！”热气腾腾的碗盘端上来，说是汤团，盘里却没有汤，只盘踞着几只“蛇宝宝”，身体是莫兰迪绿，眼睛是芝麻黑，小舌头粉红，样子很Q萌。

点单的阿姨说：“我本来怕蛇，看到蛇的元素都要回避。但是这个‘蛇宝宝’挺萌的，我也忍不住来尝尝鲜。”

宁波汤团店负责人徐正留介绍，汤团有一种吃法叫干吃，店里推出的生肖汤团就适合干吃。生肖造型是厨师手工捏制的，然后放进蒸笼蒸熟。

“生肖汤团是我们店的特色，生肖造型都是大厨原创设计的。从兔年限定芒果大福到龙年的其乐龙龙糯米福团，卖得都很好，特别受小朋友欢迎，所以今年延续了这一创意。”徐正留说：“蛇的造型怎么做，大家倒是动了一番脑筋。之前的兔和龙都是象形的，但蛇一定要可爱，才能让所有人都接受。”

据悉，为了保持“蛇宝宝”的造型，要用糯米粉把汤团做得硬一点。“蛇宝宝”的眼圈、舌头、身上的花纹，都是用不同颜色的糯米粉捏了贴上去的。“‘蛇宝宝’身体呈现绿色，因为糯米皮里添加了抹茶粉。馅心是莲蓉的，吃口软糯香甜。”

做一只“蛇宝宝”需要十几分钟，因此，“蛇来运转”汤团限量供应。“每只10元，堂食一般一人一只，最多限购2只。预订是一盒3只起订，一人最多可以预订10只，按照约定时间到窗口取货。回去把水煮开，蒸四五分钟就行。”徐正留介绍。

可爱的“蛇宝宝”带着“时来运转”的吉祥寓意，象征着对新年的美好祝福。“推出蛇年汤团，是想让大家感受到汤团也能做得很美、很有艺术感。对于小朋友来说，希望生肖汤团能给他们留下特别的新年记忆。”

新品频出，入口都是美味

生肖代表年味，福袋、元宝、“开口笑”也是年味，这三种元素组合在一起，出现在绿波廊刚推出的冬季限定新品四季平安套点里。

绿波廊副总经理王时佳为记者解密了3款点心的配方。她说，“开口笑”的原材料中西结合，用的黄油而非传统的猪油，馅心是腐乳肉做的。福袋外皮用甜菜粉做出红色效果，椰蓉椰丝为馅，还掺了点菠萝，吃起来甜而不腻，还有阵阵椰香。元宝酥是酥皮点心，内馅由红枣、咸蛋黄、松仁结合而成，甜咸搭配，别有滋味。

3款点心组合在一起，正好应了中国人喜欢的春节彩头——“笑口常开，鸿运当头，财源广进”。

王时佳说：“绿波廊每年春节前都会推出冬季新品，和新年元素相结合。四季平安套点就是今年的创新，38元一套，每天中晚餐向堂食客人供应。我们会尽量满足到店客人的需求，如果后续销售火爆，也会适当增加供应量。”

过新年有送红包的传统。在百年素食老字号春风松月楼，素菜包被升级成“大红包”，外观十分喜庆。馅心里加了笋丁，吃口鲜爽脆嫩。工作人员告诉记者，“大红包”延续传统古法工艺制作，老面发酵后加入甜菜根粉，红包就成了真能吃的“大红包”。

五颜六色的“五谷丰登包”也是新推出的年味美食，5款不同口味、颜色的包子分别是由小麦、黑芝麻、红豆、紫薯、南瓜等制成的，拍照很出片。

海派年味要在生活中延续

看到上海老字号在年味传承上频出新意，华东师范大学教授、上海市非遗保护专家委员会委员徐子亮忍不住点赞，“海派年味、海派饮食文化都是值得并需要传承发扬的。只有传承，才能让这些海派元素在当代人的生活中继续产生影响。”

她说，对于老上海人来讲，腊月里头忙的就是为过年做准备。“比如，过年要吃汤团，在物质条件还不充裕的年代，我们都是自己做的。”做汤团先要磨水磨粉。糯米在水里浸上一夜，然后捞起来磨粉。石磨不是每家都有，一个弄堂的邻居会互相调剂，“大家排队，今天你家用，明天他家用。”

刚磨好的水磨粉还是湿漉漉的，要用布袋吊起来，挂在朝北的晒台上沥干。“这时候会希望天气越冷越好，千万不能刮南风。南风一旦刮过，虽然做好的汤团看上去还是白的，下到水里就会透出橙红色，味道也变了。”

作为汤团馅、点心馅的黑洋酥、豆沙，也是自己做的。徐子亮说：“做豆沙先把赤豆煮熟，考究点还要去掉赤豆皮，然后捻碎，放在铁锅里炒，炒的时候加油加糖，这样的豆沙才好吃。”

制作黑洋酥，则要用上好的猪油。“猪油要一大早去排队买，买回来的板油先把一层层的衣全部剥掉，这都是吃功夫的活。然后将生的猪油和绵白糖捏在一起，芝麻炒熟磨成粉，揉在一起成为黑洋酥。这样的黑洋酥包进汤团，回味无穷，特别香醇。千万不要把熬出来的熟猪油混进去，那叫二遍油，味道不一样的。”

徐子亮教授回忆，后来，随着物资日渐丰沛，要吃什么都可以上街买到，很多人家就不再自制年货美食了。“有一年我工作特别忙，忙到大年夜，趁着商店还没关门，赶紧冲进去买了一堆食品。从另一个角度来说，也证明了生活越来越好。过年要备的年货，在南京路、淮海路、城隍庙兜一圈，也就全有了。”

晨报记者 何雅君 摄影报道



<p>上海农信餐饮有限公司 荣获 2024年度 全国团餐领跑者TOP300</p>	<p>上海富国环保公益基金会 荣获 2024年度上海市 社会组织评估等级AAA</p>	<p>上海海盾安全技术培训中心 荣获 2024年度上海市 徐汇区社会组织评估等级AAA</p>	<p>上海崇明王钰君艺术策划中心 荣获 2024年度上海市 崇明区社会组织评估等级AAA</p>
<p>唐贝餐饮管理(上海)有限公司 荣获 2024年度 全国团餐领跑者TOP300</p>	<p>上海同一苍穹下公益基金会 荣获 2024年度上海市 社会组织评估等级AAA</p>	<p>上海徐汇区元和传统文化交流中心 荣获 2024年度上海市 徐汇区社会组织评估等级AAA</p>	<p>上海贻琛经贸有限公司 荣获 2024年上海市 安装行业优秀星级供应商</p>
<p>上海龙厨食品有限公司 荣获 2024年度 全国团餐领跑者TOP300</p>	<p>上海宝山素初公益事业发展中心 荣获 2024年上海市宝山区 社会组织规范化建设评估等级AAA</p>	<p>上海星的美术馆 荣获 2024年度上海市 徐汇区社会组织评估等级AAA</p>	<p>上海锦澄实业有限公司 备案证号: BH(综)-28-20250001 产品名称: 铝合金门窗(成品窗) 获取 上海市 建设工程材料备案证</p>