

今年,上海多家老字号陆续焕新归来。翻新升级的店铺、创新推出的产品、打造国潮周边 IP……它们持续拥抱变化,探索着新的道路。接下来,记者将持续走访沪上老字号,为市民们带来老字号焕新调查系列,看一看它们都有哪些新花样。

更新升级糟货、中西融合新菜、加麻加辣月饼新口味……

“排队王”老字号光明邨创新升级

持续高温的上海,淮海中路上的光明邨门口依然有不少顾客排队买着熟食和月饼。“最近熟食窗口这边多了糟货,家里人爱吃我就来买了,今年口味感觉更好了。”附近居民辛先生拎着刚买好的糟带鱼和糟素鸡说道。

近日,知名老字号光明邨在夏季天气炎热时,将更新升级的招牌糟货回归外卖窗口,又推出了2道中西融合的夏日新品,连鲜肉月饼也有了加麻加辣的新口味,一系列焕新举措吸引了众多新老顾客的目光。不过记者走访发现,在顾客体验方面,光明邨仍有提升空间。比如给户外排队的顾客增添遮阳、制冷的设备,或许更能凸显这家拥有75年历史餐饮名店老字号的人情味。



味月饼,打破传统大胆融入川式风味。刘锦炎表示,这个口味更贴合年轻人的口味,所以一经上市便吸引了众多年轻消费者的目光。

“这个藤椒口味的月饼很新鲜,我是吃过又来买的。没想到老字号能做出这么潮的月饼,藤椒的麻和牛肉的香结合得特别好,辣度温和不刺激又恰到好处地唤醒了味蕾,一点都不违和,已经推荐给身边好多朋友了。”00后顾客小吴一边咬着刚买好的月饼一边介绍道。

顾客体验方面仍有提升空间

对于一家有着75年历史的老字号而言,能在坚守传统品质的基础上持续创新,实属不易。不过,在顾客体验方面仍有提升空间。眼下正值暑期,气温居高不下,户外排队的顾客没有树荫躲避,常常在烈日下暴晒等待,还有人手里拿着扇子、小风扇仍然大汗淋漓。“真的是爱吃它家,但有时候排队时间久,热得满头大汗,就算买到美食,好心情也打了折扣。”还在排队买熟食的陈小姐一边擦汗一边说道。有顾客建议,光明邨可以在排队区域增设喷雾降温设备或移动冷风机,摆放一些遮阳伞和折叠凳,让顾客在等待过程中能更舒适一些。这样的细节改进,不仅能提升顾客的消费体验,更能让老字号的温暖人情味在高温中传递。

近年来,越来越多老字号知道不能只躺在历史的功劳簿上,要紧跟时代步伐,倾听顾客需求,才能在激烈的市场竞争中永葆活力。光明邨在坚持做好传统菜品的同时,不断推陈出新,努力吸引新老顾客,为老字号的发展探索出了一条新路径。不过,在服务优化和顾客关怀上还是有可以改进的地方,希望未来它可以为消费者带来更多味蕾惊喜与情感共鸣。

晨报记者 商依琳 摄影报道

这里的糟货,总让人胃口大开

工作日下午4点,记者来到光明邨门前时,眼前的景象生动诠释了“排队王”的盛名,即使是这样的高温天,外卖窗口前排队的顾客依然络绎不绝。队伍里既有头发花白、拎着布袋的老街坊,也有妆容精致、玩着手机的年轻人。走近细看,还有顾客手里攥着提前列好的清单,上面密密麻麻写着鲜肉月饼1盒、酱鸭1只、糟素鸡等经典菜品。附近居民辛先生表示:“我们一家人都很喜欢这熟食的味,夏天食欲不振时,这里的糟货是家里餐桌上的‘常客’,清爽开胃的口感总能让人胃口大开。”

辛先生口中的糟货正是光明邨的夏日招牌产品,每年夏天的销量都居高不下。光明邨厨师长刘锦炎表示,为了满足顾客日益多样化的口味需求,光明邨今年在原有基础上结合食客反馈,对用料和口感进行了改良升级。比如糟素鸡,选用了品质更好的素鸡,在切配上也更加讲究,从原来厚实的大块状改为小块状,这样的改变使得食材更加入味,食用起来也更加方便。而且这里的糟货均为前一晚

现制,第二天对外销售,保证了食客赏味的鲜度。

“我连续好几年在这边买糟货了,最喜欢的还是糟素鸡,以前大块的素鸡回家还得自己切开,现在这样的小块不仅方便拿取,咬一口下去还会爆出浓郁的糟卤,味道从里到外都很均匀,老人小孩吃起来也不费劲,而且今年糟卤的味道更爽口。”老顾客李阿姨对糟素鸡的改变赞不绝口。

创新推出藤椒牛肉口味月饼

记者拾级而上,发现店内二三楼的堂食区也是座无虚席,食客们或举筷畅谈,或细细品味,一派热闹祥和的景象。

看他们的餐桌上,除了本帮菜的传统菜品还多了抹亮色。刘锦炎介绍:“我们除了对传统菜品的精雕细琢,也没停下创新脚步。现在大家不光要嘴巴吃得好,眼睛看到的也要好,所以我们新推出的茉香醋籽银鱼冻和栗子鹅肝酱两道菜品是有点中西融合的。”

茉香醋籽银鱼冻那澄澈透明的冻体中,银鱼的细小白嫩和翠绿的茉莉花碎清晰可见,上面点缀着乌黑发亮的醋籽。一小块入

口,先是茉莉花的淡雅香气在舌尖萦绕,接着是银鱼的鲜嫩与冻体的爽滑,醋籽的微酸又恰到好处地中和了整体的醇厚,整体口感酸香清爽,很适合夏季食用。

栗子鹅肝酱的灵感则取自于樱桃鹅肝酱,只是把外层的造型改成了上海人更喜欢的栗子,下层铺满冰草,红配绿的鲜明对比色看着就很有胃口。鹅肝酱浓郁肥美,但也不用担心吃多了会腻,下层铺设的冰草清脆爽口,刚好可以解腻。

这两道菜确实很适合夏天,但记者在采访中却发现,当天点这两道创意菜品的顾客不算太多。“看到菜单上这两个名字,完全不知道是什么口味,怕点了不合胃口就没敢试。”第一次来就餐的游客王女士坦言。“我们一般来这还是点鳊鱼、虾仁这老几样,新菜不了解还没点过。”老食客张爷告诉记者。这不就是“藏在深闺人未识”吗?有顾客建议服务员在点餐时可以主动介绍新菜品的原料、口味特点和食用搭配,这样才更有尝试的兴趣。

此外,光明邨的鲜肉月饼一直备受追捧,有时候排队都要拐好几个弯。这次在月饼口味上也作出了创新,推出藤椒牛肉口

本地水果已进入最佳赏味期,附近公园就能买到

沪郊部分优质果园入驻10座公园销售

南汇水蜜桃、马陆葡萄、奉贤黄桃、庄行蜜梨、金山蟠桃、仓桥水晶梨……7月18日一早,上海植物园、中山公园、共青森林公园一角,市民游客排队买水果。这些水果都是来自郊区的优质果园,新鲜采摘。市林业总站介绍,当天起,联合市公园管理事务中心以及各区林业管理部门,组织本市沪郊部分优质果园进入10座公园,开展地产安全优质果品推介活动。

本地“甜蜜”家门口公园就能买到

18日一早,上海植物园3号门前的水果推介点已经人头攒动。来自南汇大团的上海依欣瓜果专业合作社带来了小红玉、湖景蜜露等品种的水蜜桃,售价从15元/斤到35元/斤不等。

市林业总站介绍,进公园的果品主要有沪郊产的水蜜桃、葡萄、梨等,由果农新鲜采摘后送至公园果品市集点,省去了存储和层层转运环节,保证了果品的成熟度和新鲜度。

今年各公园的市集点位分别位于:上海植物园(3号门)、长风公园(1号门)、黄兴公园(1号门)、世纪公园(2号门)、共青森林公

园(西门)、中山公园(游艺区)、闸北公园(东门)、虹桥滨滨公园(正门 长宁路2080号)、闵行体育公园(2号门)、大宁公园(南门 宜川路1068号)。

推介时间为7月18日至8月17日的每周五、周六和周日,每个推介日的6:30-9:30(遇雨日或其他恶劣天气等不可抗力因素暂停推介)。

如果市民觉得买来吃还不过瘾,也可以直接去果园游览、品尝、购买。市林业总站将发布沪郊开放休闲林地和果园画报,市民可按图索骥,前往郊区优质果园和开放休闲林地,品尝夏日阳光的味道,感受硕果丰收的喜悦。

这个夏天,“上海林业”“绿色上海”微信公众号还将陆续推出“乡土有约”之水果知识、林业知识大百科系列,市民可从中获得选购水果、存放水果和食用水果的科普知识,也可以了解森林生态的相关信息,感受申城大地上的甜蜜和绿意。

本地水果已进入最佳赏味期

梅雨期过后,连日晴天,持续高温,加速

了果实的成熟和糖分积累,本地水果已进入最佳赏味期。本地水蜜桃的可溶性糖平均已达14度,预计7月底基本结束销售;奉贤黄桃即将大量上市,预计可以持续到8月底;金山蟠桃正当季,销售期预计持续到8月上旬。

早熟葡萄品种等已上市,深受市民喜爱的“巨峰”“阳光玫瑰”“巨玫瑰”等大批中晚熟品种将在七八月份陆续登场。梨早熟品种目前已成熟上市,常见的“翠冠”梨进入采摘旺季,可以一直销售至8月底。

据不完全统计,本市注册的果品品牌已超过100个。南汇水蜜桃、仓桥水晶梨、金山蟠桃、马陆葡萄、奉贤黄桃、庄行蜜梨获批国家地理标志保护产品。

经济果林是城市森林的重要组成部分,也为市民提供了优美生活环境,同时为农民增收、农业增效发挥了重要作用。据市林业总站最新统计,上海经济果林总面积15.77万亩,其中桃4.50万亩,柑桔4.54万亩,葡萄3.03万亩,梨2.6万亩。

文/晨报记者 郁文艳
图/市林业总站

