

桂花紫米粽、燕麦南瓜粽、乌米黑猪肉粽、蜜枣枸杞粽.....

今年端午, 各色食材唱主角, 还有小辰光的回忆

文 | 黄莉明



松鹤楼携手网易味央推出的双黄黑猪肉粽

端午节, 粽香四溢。为了提振节假日消费市场, 各大品牌商家不仅在粽子的口味上持续推陈出新, 同时还借助五五购物节等活动机会推出不同力度的优惠折扣, 为即将到来的端午节预热开场。

在沪上已有百年历史的上海老字号素菜馆——春风松月楼今年将传统特色进行到底, 推出了古法碱水粽、细沙赤豆粽, 一经上市就受到老顾客们的青睐。“碱水粽真的是阿拉小辰光的米道, 相比普通的糯米粽吃起来口感更加软糯有咬劲。”家住唐山路宝地广场附近的吴老伯发现家门口的松月楼素粽子上市了, 一看到有碱水粽, 他一口气就买了十只, “给老邻居也带几个尝尝, 我们都很久没吃到过了。”

据春风松月楼相关负责人介绍, 他们的碱水粽参考了传统制作工艺, 选用颗粒相对饱满的太湖糯米, 以植物碱水浸泡, 这样煮熟后的粽子就会呈现出诱人的金黄色泽, 且气味清新独特。吃时还可以蘸上少许白糖, 还原儿时关于端午粽的美好记忆。

上海人熟悉的老字号老城隍庙今年和“豫园制造”联名推出了两款端午粽礼盒, 蛋黄肉粽、鲜肉粽、豆沙粽、蜜枣粽必不可少, 除此以外还新增了五谷杂粮粽和栗子

肉粽。五谷杂粮粽听名字就知道走的是“养生”路线, 虽然是五谷食材不过胜在风味独特, 口感清爽, 特别适合即将到来的夏季。栗子肉粽不必多说, 板栗的香甜加上猪肉的鲜咸让粽子平添了一份粉糯的口感。在搜索老城隍庙旗舰店时发现, 最近下单还可以享受早鸟优惠, 折后价格约为市场价的75折。



老城隍庙和“豫园制造”今年联名推出了两款端午粽礼盒

桂花紫米、燕麦南瓜、蜜枣枸杞.....这些乍一听感觉有些像甜品的食材, 今年成了中华老字号松鹤楼粽子里的新口味。



松鹤楼新推出的蜜枣枸杞粽

创立至今已有二百六十余年历史, 主打江南精致饮食文化的松鹤楼今年端午以《姑苏繁华图》为设计灵感与端午赛龙舟这一特

色文化场景相结合, 清雅秀丽的青蓝色外观让人不禁联想起那句“天青色等烟雨”。这番颇有江南诗意美的设计让粽子这一传统食品除了可以品尝, 更值得品鉴。

喜欢甜粽的人士今年端午可能会特别有口福: 红袍豆沙、燕麦南瓜、桂花紫米、紫糯八宝、蜜枣枸杞.....五款创新口味的甜粽粽子无论是口味还是颜值都十分丰富多彩。以黑米、花生仁、薏米、枸杞、莲子、绿豆、红小豆等八种原料制成的紫糯八宝粽, 五颜六色, 口感细腻; 在糯米里加入了燕麦和软糯南瓜的燕麦南瓜粽则口感微甜, 带有谷物的清香; 剥开桂花紫米粽的粽衣, 里头点点金黄色的桂花夹带着独有的自然甜香扑鼻而来, 令人食欲大开。



松鹤楼携手网易味央推出的乌米黑猪肉粽

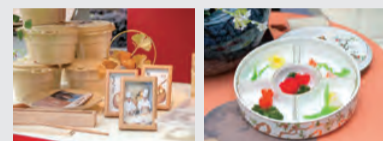
“咸粽党”钟爱的猪肉粽子依然是端午粽子里的主角之一。松鹤楼这次还携手网易味央推出了双黄黑猪肉粽、乌米黑猪肉粽。肥瘦相间的黑猪肉里的油脂在多重工艺的淬炼下与糯米、乌米融为一体, 油润感十足。

考虑到肉粽吃多了可能会有油腻感, 松鹤楼还结合江南饮茶的文化把粽子与碧螺春搭配在一起, 组成了一套“粽是江南”端午礼盒。即日起至五月底, 在部分松鹤楼面馆充值600元即可获赠价值218元的“粽是美好”礼盒、充值900元赠送价值358元的“粽是江南”礼盒, 相当于最低可享约6折优惠。

老字号拥抱米其林 展现“星”魅力

豫园南翔馒头店、绿波廊携创新产品亮相
“2023年米其林星食节”

文 | 黄莉明



5月19日, 由米其林指南主办的2023年米其林星食节开幕, 位于兴业太古汇的线下市集也同期举行, 17家上榜2023上海米其林指南的餐厅在现场呈现中、法、泰等多元化特色美食。令人惊喜的是, 市民们熟悉的上海老字号: 豫园南翔馒头店、绿波廊等也来到了现场, 除了展示其特色产品以外, 南翔馒头店的点心师还作为首日主厨秀嘉宾, 现场演绎南翔小笼包捏制这一非遗技艺, 展现老字号的国际化“星”魅力。

始创于公元1900年的豫园南翔馒头店, 素来以皮薄、馅丰、汁多、味鲜、形美的小笼馒头而闻名, 其南翔小笼制作技艺被列入上海市非物质文化遗产名录。经过六代传承人的不断传承创新, 豫园南翔馒头店多年上榜上海米其林指南必比登推介。

在市集现场, 南翔馒头店带来了其联手豫园文化饮食集团科创中心共同自主研发的首款“自热锅”小笼馒头。这款创新产品主要针对小笼馒头食用场景受限、外卖口感欠佳等痛点, 其外观设计也已获得国家专利。

据豫园南翔馒头店第六代非遗传承人, 同时也是该产品设计者之一的游玉敏介绍, 这款自热锅的外形采用原木色、仿竹编式, 主要参照了店里蒸小笼所用的竹笼格, 把现代工艺与传统美学进行了创意融合, 内部上下两层的设计使每盒最多可以容纳12只小笼馒头。

最特别的是里面特制的蒸盘与卡扣结构, 可以让内部的蒸汽在不外溢的同时形成有效循环, 确保上下层的每一只小笼馒头在不开火、不用电的情况下也能蒸熟食用。其操作起来也很便捷, 按照说明往加热包上倒入冷水再扣紧锅盖即可准备食用。如此一来, 无论是身处办公室还是在户外、在路上, 都能轻松品尝到豫园南翔馒头店里的同款小笼馒头了。

同样也是多年获得上海米其林指南必比登推介的上海老字号——绿波廊在现场展示了由其参与研发监制的预制菜, 比如: 手剥虾仁、青花黑鱼片、本帮油爆虾、酸汤花枝片、灌汤虾球等。这些菜肴原本是店内广受欢迎的招牌菜, 如今也依托豫园文化饮食集团科创中心的科创力量, 将“店享”成功转变为“家享”, 让老字号的美食能走进老百姓的家里。

据绿波廊副总经理王时佳介绍, 每逢过年期期间, 尤其是年前, 许多顾客都会询问店内的年味套餐是否开售, 以前还没有预制菜时他们往往需要提前统计好顾客来取菜的时间, 然后由厨房现制现售, 流程相对繁琐, 万一碰到顾客临时取消或者更换取餐时间就容易产生问题。如今预制菜的问世, 让顾客不仅可以在家就能品尝到绿波廊口味的菜肴, 还能随时随地想吃就吃, 即便是厨房小白也能按照操作说明复刻一道老字号的招牌菜。“未来, 我们的点心可能也会依托科创、平台渠道的力量, 让更多人感受到上海老字号舌尖上的魅力。”



松鹤楼今年推出的“粽是美好”端午粽礼盒



松鹤楼携手网易味央推出的“粽是江南”端午粽礼盒