

当“吴门烟雨”邂逅泰晤士河：

中华老字号松鹤楼出海首店伦敦开业

文 | 黄莉明



全球化是豫园股份重要的发展战略之一，近日，公司又在“走出去”方面收获新的成果。豫园股份旗下有着 268 年历史的中华老字号餐饮品牌松鹤楼首家海外门店落地英国伦敦，带来众多招牌苏帮菜和经典苏式面，让江南美味所承载的中式生活美学融入伦敦这一国际都市，这是豫园股份旗下老字号品牌出海的重要里程碑，也为公司探索品牌全球连锁化迈出重要步伐。

全球化是豫园股份重要的发展战略之一，近日，公司又在“走出去”方面收获新的成果。豫园股份旗下有着 268 年历史的中华老字号餐饮品牌松鹤楼首家海外门店落地英国伦敦，带来众多招牌苏帮菜和经典苏式面，让江南美味所承载的中式生活美学融入伦敦这一国际都市，这是豫园股份旗下老字号品牌出海的重要里程碑，也为公司探索品牌全球连锁化迈出重要步伐。

当吴侬软语的苏州评弹在伦敦唐人街上响起，吸引了无数路人停下脚步驻足。伴随着这场国家级非遗文化的听觉盛宴，已有 268 年悠久历史的中华老字号“松鹤楼”于 4 月 3 日开启了品牌出海的首秀——位于英国伦敦唐人街核心商圈“伦敦中国城”的旗舰店盛大开业了。

现场，前唐宁街幕僚长 Udny-Lister 勋爵，英中贸易协会副总裁 Andrew Seaton，伦敦华埠商会主席邓柱廷，伦敦金融城第 690 任市长、普华永道中国及东南亚市场业务部主席 Charles

Bowman 爵士，英国四十八家集团董事长 Jacky Perry，英国商贸部中国区负责人甘泉，豫园股份总裁（轮值）、豫园文化饮食集团董事长钱顺江，松鹤楼董事长潘培权，复星英国 CEO 刘明清，松鹤楼英国合伙人周小雨等嘉宾出席了开业典礼，并对中华百年老字号的国际化新征程表示期待。

东方传统匠艺与西方美食版图的

诗意碰撞

松鹤楼伦敦店选址于伦敦核心商圈唐人街的“黄金 C 位”，宽大的三层建筑带着浓郁的新中式风扑面而来，在周围一众西式风格的建筑群中脱颖而出。墙上是其品牌标志性的苏州桃花坞年画大阿福，不仅颇具地域文化特色，也让当地人倍感亲切。

“这是一家餐厅，但不止是一家餐厅。”据松鹤

楼董事长潘培权介绍，该店历时 7 个月、210 多天的筹备，从设计图纸的反复打磨到最后的落成开业，团队数次从苏州飞抵伦敦现场确保每一处细节都得以百分百呈现，“这是我们与伦敦跨越万里实现的一次‘双向奔赴’。”

店内无一不蕴藏巧思。比如，设计师将苏州“文化三绝”之一的苏州园林“移步换景”的理念与现代极简美学巧妙融合，在外立面上采用了红砖墙体与落地大窗的搭配，让室内空间与外部街景融贯一体的同时也增加了视觉上的通透感，再辅以鎏金匾额、玄铁镂空窗框等细节的塑造表达出松鹤楼独有的历史积淀，并通过玻璃幕墙与光影装置共同实现传统建筑的现代转译等。

室内近三百平方米的空间既有足以容纳百人同时就餐的宽敞大厅，也有符合当地饮食文化的独立吧台区域……在呈现出别具一格的东方美食体验空间的同时，“吴门烟雨”的美学文化意境也以此方式融入了伦敦城市生活，为这座国际都市增添了一抹东方生活美学的韵味，亦是东方传统匠艺与西方美食版图的一次诗意碰撞。

老字号出海新探索：

用非遗文化对话国际味蕾

作为我国商务部首批认证的中华老字号，同时也是苏州现存的历史最悠久的苏帮菜品牌，从清乾隆二十二年（公元 1757 年）创立至今的松鹤楼历经百年发展传承，始终坚守着“食不厌精、脍不厌细”的匠心理念，招牌的松鼠鳜鱼、清炒虾仁、鳝糊等始终脍炙人口，广受八方食客的欢迎。同时，其旗下子品牌松鹤楼苏式面馆也已入驻全国多座城市的核心商圈，并与盒马等销售平台合作研发定制化的创新产品，让江南精致饮食文化得以广泛传播。

如今，这位 268 岁的东方美食使者带着中国传统饮食文化的“名片”率先落地欧洲开启了中餐

国际化的新篇章，这不仅是中华老字号迈向国际化的一次全新探索，更是向世界传递中国美食文化与传统魅力的一次重要展示机会。

为此，擅制苏帮菜的松鹤楼特意为伦敦准备了一顿丰盛精彩的味蕾盛宴。为精准还原苏帮菜“不时不食”的烹饪理念，松鹤楼伦敦店采取“双厨房”运营模式：由苏州总店非遗传承团队驻场把控核心技术工艺，同步引入智能料理设备实现传统技法的标准化呈现招牌特色及时令风味。店内的多道招牌菜，如：蟹粉系列菜品保留了苏帮传统做法，取蟹粉之鲜烹出江南风味，还有枣泥拉糕、小方糕等苏式传统茶点也在现场供应。与此同时，他们还考虑到了当地食客的饮食习惯，对部分招牌菜进行了本土化的改良提升，比如：松鼠鳜鱼依然沿用苏州本地的经典刀工制法与味型，鳜鱼则改为英国本地产的优质海鲈鱼进行创新演绎等。

松鹤楼伦敦店是苏州本土老字号品牌的首次出海，如何为伦敦当地食客带来生动的美食文化体验也是重中之重。据该项目负责人透露，该店将定期举办包括：苏绣、苏州评弹等现场展演项目，以及碧螺春茶艺沙龙等文化体验活动，让这里不止是体验苏式美食的好去处，更是一座“可品尝的文化体验博物馆”。

未来，这座从东方而来的“江南名楼”将以美食为媒，在泰晤士河畔用一道道经典的苏帮美食续写松鹤楼这一百年老字号的传承与创新新篇章。



成都久等了！南翔馒头店新店开业，与你「香」逢

文 | 黄莉明

跨越近 2000 公里，中华老字号南翔馒头店向“天府之国”成都递出了一张“上海点心名片”。

4 月 29 日，成都青羊区“东华里沉浸式商业街区”盛大开业，以“东华一梦，筷意江湖”为理念为市民游客呈上传统与时尚交融的文旅商盛宴。值得瞩目的是，来自上海豫园的中华老字号“南翔馒头店”西南地区首店也落子于此。

南翔馒头店的金字招牌带着厚重的历史底蕴，低调的大门里藏着这家非遗老字号的匠心。成都店整体风格与上海豫园旗舰店一脉相承，以浅胡桃木色打造出舒适轻松的用餐氛围。包间内，墙上的手绘图案承载着在上海的百年历史，也记载着品尝小笼馒头的 12 字秘诀：轻轻提，慢慢移，先开窗，后喝汤。一场非遗美食的对话由此开启。

“我们曾带着这只小笼馒头去过日本银座，也到访过法国巴黎，今天终于来到了‘天府之国’成都。”第六代非遗传承人游玉敏从得知新店正式立项起便格外期待。成都作为世界知名的美食之都，更是包容创新的热土，这与上海兼容并蓄、海纳百川的城市精神不谋而合，“沪味与川味在此碰撞，老字号也拥有了更加广阔的生长空间。”

成都与上海相隔近两千公里，口味差异明显。为此，他们团队在前期对成都当地的消费市场进行了广泛细致的调研。传统鲜肉、虾仁鲜肉、招牌蟹粉……在上海最受食客青睐的多款小笼馒头带着原汁原味的配方悉数“空降”成都，为成都定制的“热辣款”香辣蟹肉、青椒文蛤鲜肉小笼馒头也出现在了新店菜单上，令人惊喜。“我以前去上海旅游的时候吃过，以后不用飞那么远，家门口就可以吃到

正宗的上海小笼，很巴适！”成都市民张女士说。

诞生于 1900 年的南翔馒头店，以皮薄、馅丰、汁多、味鲜、形美的小笼馒头闻名，被誉为“上海点心名片”。其至今依然坚持每日手工现制，小笼馒头最高日销量可达十万只。每天清晨起，店前排队品尝的顾客便络绎不绝，长长的队伍也成为了豫园商城内一道独特的风景线。2007 年，“南翔小笼制作技艺”被列入上海市级非物质文化遗产名录，

至今已七度荣获上海米其林必比登推介等多项重磅殊荣。

豫园文化饮食集团联席总裁杨炯表示，南翔馒头店西南首店落子成都是品牌发展布局的又一重要里程碑，“成都是国内最具消费潜力的城市之一，在这里开设首店既是众望所归，更是珠联璧合。未来，我们将以美食为媒共促沪蓉双城文化交流，彰显上海老字号品牌的生命力。”

