

# 豫园老字号 开启月饼“创新季”

蜜汁叉烧月饼、梨膏桂花月饼，还有苏博联名限定款



文 | 黄莉明

中秋临近，沪上老字号的新式月饼竞相登场：上海德兴馆爆汁鲜肉月饼回归，首次推出全新口味蜜汁叉烧月饼，打造月饼界的“甜咸永动机”；老城隍庙梨膏桂花月饼，精致镌刻豫园九曲桥等经典美景，把古典之美端上餐桌；松鹤楼牵手苏州博物馆，“乘云踏月”古风迎中秋。

## 中秋新宠！

蜜汁叉烧、葱香牛肉月饼打造“甜咸永动机”



盛夏八月，香喷喷的鲜肉月饼已提前开始为中秋“热身”。位于中华路上的老字号上海德兴馆最近外带档口又添新热闹。往来顾客除了购买各色点心、熟食以外，悄然登场的鲜肉月饼成为了新晋的畅销货。



上海德兴馆今年推出了新口味：蜜汁叉烧月饼

据中华路店店长王佳运介绍，今年上海德兴馆除了继续供应经典款的爆汁鲜肉，以及去年一推出就大受好评的葱香牛肉月饼以外，再度发力创新，推出了新口味蜜汁叉烧月饼。三款鲜肉月饼已在中华路、昌里路、豫园、复兴荟四店同步上市，“销

量每周都在稳步提升，顾客反响都挺不错的！”

爆汁鲜肉月饼一直以来都是上海德兴馆的明星产品，广受新老顾客的欢迎。每只月饼重约90克，馅料比例约占60%，拿在手里很有分量感。经过高温烘烤后的饼皮变得酥香蓬松，两面带着一层微微的焦褐感。掰开这层酥皮，冒着热气的“大块头”肉馅就暴露在了眼前，吃时要小心汤汁烫口。葱香牛肉月饼则以牛霖肉为主，馅料内加入了适量葱油增香调味，让人仿佛在吃月饼版的上海葱油拌面，颇有上海特色，去年首次推出就大获好评，因此今年也继续“在线”供应。

与上面两款咸味月饼所不同的是，今年新推出的这款蜜汁叉烧月饼主打甜口。经过店内多次反复调味，肥而不腻的广式叉烧被改良为恰到好处的“沪式”甜咸味，入口柔嫩，与他们家的招牌月饼酥皮相得益彰。王佳运说许多老顾客初次尝试后都反馈说不错，复购率颇高，“吃一口甜的月饼再吃一口咸的，感觉好像可以一直吃下去。”

## 古典美学跨界

老字号月饼解锁“新皮肤”



鲜肉月饼口味不断推陈出新的同时，老字号还以月饼为媒，解锁传统饮食文化释放活力的新方式。

作为商务部首批认定的中华老字号之一，松鹤楼与苏州博物馆（以下简称“苏博”）姑苏同源，文化共鸣由来已久。借助中秋这一传统节日，双方携手共创，让唐代、明代与现代的美学文化穿越时空。

“与其说这是一盒月饼，不如说是一份可欣

赏、可品尝的美学作品。”松鹤楼品牌相关负责人介绍，这次他们携手苏博推出的“桂月盈思”中秋礼盒，简约而不简单。其以苏博馆藏明代画家邵弥作品《“冷露无声湿桂花”轴》为灵感来源：邵弥以诗为题作画，画中描绘唐代诗人王建《十五夜望月寄杜郎中》诗中意象。礼盒通过设计将古代诗画的两重意境传递至现代，让八月十五的皎皎月光、金桂花香、雅致秋夜徐徐铺展在眼前。



松鹤楼 × 苏州博物馆跨界联名“桂月盈思”中秋礼盒

盒内也藏着诸多巧思匠心：以苏式园林中四种代表性的窗景图案揭开月饼风味的序幕。紫薯蛋黄、陈皮豆沙、桂花酒酿、芋泥奇亚籽月饼，传统与现代交织的四种口味，也更符合现代人的饮食偏好。除“桂月盈思”外，更有“秋月有约”、“如意玉盘”两款中秋礼盒供消费者任意选择。

同样把古典艺术与现代美学融入月饼里的还有上海人都熟悉的老字号老城隍庙。今年推出的“莲年有豫”月饼礼盒纳入了九曲桥、荷花池、锦鲤等经典的豫园元素，取“莲年有余”的谐音命名。里面涵盖了经典广式、桃山皮、彩酥三种类型、五款口味的月饼，充分满足天南海北不同消费者的口

味偏好。

值得一提的是，老城隍庙的“梨膏桂花月饼”源自曾经上海城隍庙地区最富盛名的甜蜜美食“梨膏糖”。清润香甜的梨膏糖不仅承载了无数上海人的儿时回忆，如今也是令无数中外游客钟情的上海伴手礼，更是国家级非物质文化遗产。除此以外，梨膏桂花月饼的饼面设计也值得细细品赏：精致镌刻的九曲桥、湖心亭、上海市花白玉兰……每一处细节都藏着申城的海派韵味，让古典与现代美学互融共生，也让一枚小小的月饼成为传递东方文化的新载体。



老城隍庙“莲年有豫”月饼礼盒

# 秋分至，一起体验豫园老字号的“鲜味江湖”

文 | 黄莉明

秋分已至，鲜味食材集中上市。竹荪、带鱼、狮头鹅肠、芋头、罗氏虾等，成了老字号餐桌上的新热门佳肴。上海老饭店、绿波廊、上海德兴馆、南翔馒头店、春风松月楼等知名老字号纷纷推陈出新，以一大波新品迎接国庆中秋的到来。

以本帮菜闻名的中华老字号上海老饭店向来是创新的“大户”。一年有四季，他们季季有新品。这次他们又一口气推出了16道新品，既有本帮菜的微创新，又有粤申共融的海派风情。

据上海老饭店的第五代非遗传承人、厨师长罗玉麟介绍，他们全新推出的16道秋冬新品里不止有梭子蟹、鱿鱼、头水紫菜等当季海鲜食材，还有台州年糕、腊味等广受欢迎的本土风味。其中一道“沙葱啫狮头鹅肠”就很值得一试。



上海老饭店秋冬新品：沙葱啫狮头鹅肠

“这道菜是广式啫煲与潮汕狮头鹅肠的精彩碰撞。”罗玉麟介绍说，狮头鹅肠本身宽厚如缎带，是鹅中珍品，因其制作费时、每只鹅仅得少量，在当地也格外珍贵。他们店里用的是每日新鲜送达的狮头鹅肠，以确保其新鲜度和优质的口感。烹饪时也颇有

讲究：要猛火急攻，以求瞬间锁住鹅肠的水分。再配上沙葱独特的辛香，不仅能有效提升风味，还有助于化解油腻感，进一步激发出鹅肠的脆嫩和鲜美。吃时先是感受到沙葱的微辛与香气，紧接着就是鹅肠那种“咯吱”作响的爽脆口感，咸香又入味。

除此以外，凉拌八爪鱼、鸡头汤水紫菜蒸火箭鱿、台州年糕蒸腊味拼盘、古法红茶焖雪龙牛肉、红糖流心糍粑等秋冬新品也已同步推出，为节假日期间的餐桌增添一抹别样风味。

九曲桥畔的海派名店绿波廊也推出了十道秋冬新品，巧妙应和了“十全十美”的好寓意。在新品菜单上，鲜和辣是这季新菜两位主角。“这道黑椒椒美极焗大虾，许多老客人品尝后都赞不绝口。”绿波廊总经理陆亚明介绍，这道黑椒椒美极焗大虾选用的是虾里的“大块头”罗氏虾。新鲜罗氏虾经过高温油炸制，外壳酥脆内里虾肉鲜嫩，再以独特调制的黑椒汁烹制上色入味，同时巧妙加入的黄



绿波廊秋冬新品：鲜蟹香芋酥

油使香气更加浓郁。“这一道菜能吃出四种风味，鲜、咸、辣、甜，而且互不干扰。”

来到绿波廊怎么能不吃点心。绿波廊的非遗手工酥点堪称豫园的招牌之一，这次他们以秋为题，推出了一道“鲜蟹香芋酥”。盘子里的“芋芋”似乎还带着大地泥土的芬芳，实际上每一颗都来自点心师们的手工刻画，大可安心食用。里面的馅料以芋头、蟹肉按比例混合而成，绵软的芋头融合了鲜甜的蟹肉被酥皮一起紧紧包裹，吃起来鲜绵酥脆，让人印象深刻。

来豫园，“上海点心名片”南翔馒头店肯定不能错过。他们每季推出的新品也总是格外让人期待。这次全新推出了三款新口味：鸡汤竹荪菌菇、带鱼萝卜丝、烧肉小笼馒头。南翔小笼制作技艺第六代非遗传承人游玉敏介绍，这次新推出的三款新品，每一款都各具特色，因此打破了他们每季只推两款新品的传统。

与传统鲜肉小笼馒头所使用的猪皮冻不同的是，鸡汤竹荪菌菇小笼馒头里以鸡汤取代了猪皮冻，让汤汁鲜度更上一层楼。而竹荪和菌菇的加入，则让猪肉馅料又多了几分山林的烟火气。竹荪吃起来略带脆感，丰富了整体口感的层次。据悉，三款新品小笼馒头计划于国庆节后正式推出。

以素食素点闻名的百年老字号春风松月楼最近也集中发力创新，推出了多道风味独特的新品。比如：“仿荤素菜”酱香素牛肉、川香素冒菜，还有云南鲜采的黄耳菌，以及富有上海特色的老上海菜泡饭等，让人提前感受到秋冬的暖意融融。

据春风松月楼豫园店厨师长沈岚介绍，一般



南翔馒头店秋冬新品：鸡汤竹荪菌菇

仿荤素菜多以豆制品制成，其美味的秘诀在于精心的调味烹制。以新品“酱香素牛肉”为例，这道菜看似是简单的一道冷盘，实际要用到肉桂、草果、干辣椒、花椒、八角等多种香料调味品，制作工序繁复，秘制的香辛料油与浓酱翻炒熬制出糖色卤汤，方能使一盘看着好像平平无奇的素牛肉越嚼越香，极其考验素食老字号的功力。

从这些精彩纷呈的秋冬新品里，我们感受到的不止是鲜味江湖，还有老字号们对老味道年轻化表达的大胆探索。趁着国庆中秋的佳节到来，大家不妨前往体验一番。