



# 春节的脚步近了,沪上家家户户忙着办年货,南京路上老字号商家各展绝活 为“舌尖上”的春节带来“最上海”的味道

本报记者 张钰芸

距离龙年新春还有不到一个月的时间,置办年货成了家家户户的头等大事。这两天,南京路步行街上的年味渐渐浓了起来,“新年快乐”的横幅、祥龙绕柱的门头,各家老字号商店已经布置一新,一片喜气洋洋。记者从新雅、泰康到第一食品、三阳和邵万生一路探店,承载着几代上海人共同记忆的老字号各施绝活,用“最上海”的味道,令市民游客乘兴而来、满载而归。

## 提前准备年夜饭

年关将至,如何拿捏住过年的仪式感?走进97岁的新雅,红红火火的新年布置和琳琅满目的年货礼盒,已经把氛围感拉满了。

“今年的年货大街会在2月1日正式开街,但早在去年11月,我们就启动年货销售了,预计相比去年同期会有一定的增长。”新雅相关负责人表示,今年推出的年货产品共计28款,包括年夜饭家宴套餐、半成品菜、盆菜打边炉、熟食腊味等多个品类。

这两天,新雅一楼零售区最忙的地方是半成品菜肴柜台,售货员站在两排冰柜中间,腾挪转身,为正在排队的顾客取货结账。柜面上则摆着一张年夜饭礼盒的宣传单,不时有人来询问。

“给我两袋腊糟咕咕肉,两袋蚝油牛肉,两袋大虾仁,三袋灌汤虾球,还有一盒鱼丸,一盒蛋饺,再拿一包肉馒头。”家住宝山的付阿姨有备而来,她从小拖车里拿出一只保温袋,把菜品一一装进去。“我们家11个人

## 腌腊制品带回家

南货店里满满当当的腌腊柜台,是许多人心目中关于“年味”的视觉具象,勾连起属于冬天的味觉记忆。

北风一吹,泰康食品店深处的腌腊柜台就人气旺了。腊肉、腊鸡翅、酱肉、酱鸭、咸肉、刀板香在柜台上堆得层层叠叠,头顶还挂着风鹅、咸鸡、腊猪脸、整只火腿等等,如帐如幔。隔着这些腌腊制品,只穿一件单衣的师傅站在案板前,挥舞大刀斩着咸肉、火腿。

上午11时不到,一箱腊鸡腿已经见底。售货员从仓库拖来一箱补货,尚未搬上柜台,就有叔叔阿姨围上来挑选。“南风腊鸡腿是咸香味的,旁边这个无骨腊鸡腿甜一点,看你喜欢吃哪一种,我家里人欢喜咸香的,我年年都要来买。”梁奶奶仔仔细细地挑选了10只南风腊鸡腿,她告诉记者,快过年了,家里的小孩都要回来了,清蒸腊鸡腿是他们最喜欢的一道菜。

和邻居结伴而来的张阿姨在148元一斤的特色年货中方里挑了一块小的,递给售货员称重,再加上两只咸鸡,付了将近200元。邻居小姐姐则看中了咸门腔和香肠,“过年了,腌腊总归要买一点的。这两种以前没买过,今天先买回去试吃一下,味道好的话,春节前再来补货。”

## 糖果蜜饯人气高

南京路上的第一食品商店是上海年货圈里“老大哥”,一进门就能看到单独划分出来的年货区域,糖果、巧克力、坚果应有尽有。左拐则是沈大成、美珍香、大白兔组成的三角矩阵,咸甜组合各有拥趸。闻着浓浓的黄油香往里走,这是任谁都无法抵御的诱惑,只能乖乖排队买上一大包蝴蝶酥。再往里走,是新开不久的宝可梦专区,皮卡丘、可达鸭、妙蛙种子等各种尺寸的宝可梦玩偶这里都有,如果家有小朋友,应该也算得上年货。

“过年前总归要准备一些精巧坚果的,这是上海人的习惯。”家住虹口区的廖叔叔在各种口味的巧克力里各抓上一把,装满满满一袋,又在坚果区选上了小核桃仁、盐焗腰果和开心果。“虽然家门口就有超市,但我们还是喜欢到第一食品商店买年货,一是有氛围,二是觉得东西正宗。”他说,待会儿还要上二楼,买点熟食和酱瓜。

“90后”容小姐则是午休时散步过来的,她想来

吃年夜饭,两份半成品加点配菜炒一炒,分量正好。趁现在人还不是最多,赶紧买好放冰箱。待会儿再去买几个八宝饭。”

“20多年前新雅就开始做半成品了,当时就是厨房浆好,拿到前面柜台销售。后来市场需求大了,工厂引进了机器设备来提高产能,但仅仅是做浆制这个步骤。老顾客觉得我们的牛肉炒出来很嫩,就是靠蛋液、淀粉滚揉出来的,没有‘科技和狠货’。”新雅相关负责人告诉记者,这样生产出来的半成品没有过多修饰,消费者完全可以个性化烹饪,烧出自己家的味道。

今年春节前,新雅还首次推出大师鲜制的“龙图大展盆菜”,一盆中汇聚了4两小青龙、溏心干鲍、关西辽参、花胶筒、瑶柱、金蚝等食材,再配上大师秘制鲍汁。其特色就在于新鲜,厨师团队在提货日,用新鲜食材现制现发,满足市民对品质的要求。

临近中午,顾客愈发多了。柜台里三位师傅忙得不亦乐乎,挥刀斩肉、称重打单、回答问题、仓库拉货……“节前一个月开始,我们这里就热闹起来了,等到下午人会更多的。”

在“万物皆可糟”的邵万生,不仅有糟泥螺、糟带鱼、糟鸡爪等传统糟货,还在糟蟹的基础上新推出了红膏呛蟹、红膏酱青蟹两款新品,前者以梭子蟹为主料,后者则选用更大只的青蟹,以传统工艺制作而成。“过年的时候切一只蟹当冷盘,卖相老嗲的。最近不是流行吃泡饭?如果用酱蟹来搭配,更是高配了。”买了一桶黄泥螺和一盒酱蟹的老顾客说。

邵万生电商部经理沈超告诉记者,除了传统的南北货和特色的糟醉食品外,今年岁末,企业还对部分商品创意改良,推出了诸如可乐八宝饭、糟香烤鸡等特色商品。其中可乐八宝饭精选优质糯米,用百事可乐浸泡数小时后制作而成。加热后,糯米的香甜融合可乐的甜醇,口感新颖。另一款糟香烤鸡则是延续邵万生的糟醉特色,经过20余款精选香辛料熬制而成的腌渍液腌制,市民可在家通过烤箱或空气炸锅方便烹饪。

看看过年时送人的坚果礼盒,却先被松仁粽子糖给吸引了。“这是我们小时候的味道,现在不太见到了。”只见颗颗松仁镶嵌其中,看上去宛如琥珀,晶莹剔透,她立刻买了一盒,准备带回公司分享。

在三阳南货店,这里的人气也颇旺。“近期,我们这里人气最旺的当数手工八宝饭,线上线下销售总数约6000只,将近20万元。几乎每天都供不应求。”三阳南货店副经理楼晨表示,三阳血糯米八宝饭优选江苏大颗粒糯米,辅以精选核桃仁、饱满瓜子仁、无核蜜枣、大颗红枣、去芯莲子、阳光葡萄干等八种特色干果,遵循传统三阳宁式糕点制作技艺手工制作而成。糯米颗粒分明,软糯中带着Q弹,咀嚼后满嘴留香。

冬瓜糖、大福饼、小金橘,香香甜糯的蜜饯也是过年时的小零嘴。除了散称的实惠装,三阳还发挥创意,设计了“大橘大利”“柿柿如意”的小礼盒,把金橘、柿饼装在里面,赢得了不少年轻消费者的喜爱,也成为年货中的“人气担当”。



一位顾客正在挑选新雅粤菜馆的年夜饭套餐

本版摄影 本报记者 陈梦泽

▲临近春节,泰康食品商店腌腊制品颇受欢迎



▲邵万生的糟货琳琅满目



▲豫园新推出的龙年福饼精致喜庆



采访对象供图

## 买手眼里的C位年货

叮咚买菜首席商品官徐志坚:  
甜品讨口彩 口味更创新

随着80后、90后成为家庭主力,他们开始接手了置办年货、做“年夜饭”的重任。为了满足更多消费群体的年货需求,今年叮咚买菜在年货品类的开发上加入巧思,在尊重传统的同时,通过定制研发,让年货的造型和口味更加年轻化。

叮咚买菜首席商品官徐志坚介绍,针对南北方地区都爱吃的八宝饭,叮咚买菜在保留往年传统爆款的基础上,开发了一款更适合年轻人口味的“小团圆八宝甜盒”。和传统的大碗八宝饭不同,这是由四只造型完全不同的迷你“甜品”组成,馅料分别是奶酪芋泥、蛋鸡肉松乳酪、南瓜配火山熔岩酱以及巴斯克,成为不喜欢老式八宝饭的年轻人和儿童的新选择。“而且这款八宝饭只需微波炉加热即可,不费力就能为年夜饭增色不少。”

另外,当下的年轻人热衷于在线上线下“讨彩头”“抢好运”,为此叮咚买菜与知名金饰品牌联名定制了金元宝造型的八宝饭、年糕和松糕,增添过节气氛;口味则是定制了豆沙、酒酿和蛋黄味、香芋、巴斯克风味,咸甜皆有。此外还有一款麻将造型的糖年糕,可蒸煮可煎炸,摆在年夜饭桌上,也是乐趣十足。

针对另一个南方消费者过年必吃的大单品——汤圆,除了传统口味如大黄米黑芝麻外,叮咚买菜上还有桂花酒酿、富平柿子入馅的小众口味汤圆;还有金元宝造型和卡通龙造型的汤圆,刚上线就获得众多有娃家庭的好评。

山姆会员商店采购团队:  
超大版年货 丰衣又足食

都说山姆会员商店的大包装独树一帜,在开业不久的上海嘉定店,“巨型商品”成为一大亮点,会员可以找到限量生产、具有收藏价值的70度五粮液封坛酒;市面上不常见的9L装酪酪大香槟;新加坡百年老牌特意如山姆打造的高达1米的厚切大块猪肉脯;西班牙原装进口60厘米的巨型棒棒糖比脑袋还大;整只出售的小羊则躺在冰柜里,适合阖家团聚的美食场景;还有888片福禄寿满新春拼图、放大版高露洁美白牙膏7支装、1.5米高的奶龙毛绒玩偶等等。

山姆会员商店的采购团队告诉记者,超大版的年货不仅能满足过年期间亲朋好友相聚一堂、共同分享的需求,还有“丰衣足食”的好彩头,而且具备了“打卡”分享的社交属性。因此每家山姆会员商店里都会有这类新奇特的商品。

除了超大版年货,服装区,儿童的中国红马甲配上了马面裙。玩具区,888片拼图就能拼出大大的寿星葫芦。饰品区,对联、福字、存钱罐、红灯笼一应俱全。食品区,从鲍参翅肚、菌菇坚果等各种礼盒,到比利时供应商的独特杯型巧克力,打造中西融合的美食体验,也为消费者提供了更多选择。

盒马研发采购蔡玉贵:

帝王蟹大餐 七分钟上桌

在近日由上海市食品安全工作联合会牵头组织的“预制菜复原率测试”中,盒马有四道菜品获得金奖,黑松露芝士帝王蟹腿榜上有名。盒马研发采购蔡玉贵介绍,帝王蟹早已成为国内消费者年夜饭餐桌上的常客,今年盒马首次尝试将其做成7分钟即可复原的半成品菜肴,且市面上没有同类产品,差异性显著。

“保留蟹肉的口感和鲜甜是做好帝王蟹的关键,所以需要洗掉蟹肉周边的游离蛋白,用不同浓度的糖水置换蟹肉中的盐分,再配以蒜蓉、黑松露芝士、港式蒜香等辅料,最终做成了三道分别对应着蒸、炒、炸三种复原方式的菜品,其中每一个环节都是为了让消费者简单复原。”蔡玉贵表示。

对于一些年夜饭餐桌上的“常客”,今年盒马也作了工艺的改良。今年,盒马将以汤为主的胡椒猪肚鸡、金汤佛跳墙、鲈鱼胶鸡等菜品“重做一遍”,该系列产品的核心工艺是原汤急冻技术,把熬煮4—6个小时的原汤,急速降温、冷冻,避免微生物滋生,省去高温杀菌环节,这样既可以保留原汤的鲜美,同时也能让成品的配料表更干净。

创新工艺可以提升菜品口味复原率,但在年夜饭这个特殊场景下,年菜的“颜值复原率”同样重要。考虑到消费者有晒年夜饭的社交需求,今年盒马的大菜还为消费者准备了“摆盘说明”。以“龙腾虎跃宴”为例,食材采用了一整只波士顿龙虾和6

只阿曼达老虎鲑,研发人员细化了这道菜的复热顺序和摆盘标准,让大家既能复原菜品口味,也能复原出它的“颜值”。

本来生活网水产品类负责人曾育炼:  
湖鲜捕上岸 鳊鱼晒起来

在这个春节档,来自查干湖冬捕“前线”的新鲜银鱼、胖头鱼、麻鲢、鲫鱼、白虾等成为不少消费者的尝鲜之选。

资深买手、本来生活网水产品类负责人曾育炼介绍,查干湖冬捕水产品的特点是“天然生态湖、自然生长鱼”,完全没有养殖手段介入。查干湖冬捕这一当地传统技艺在地域文化、民族文化加持下,其水产品市场需求明显提升,越来越多的年轻消费者也开始关注查干湖产品,加之上市销售期覆盖春节生鲜消费高峰,一条从查干湖鲜捕上岸的鱼,频频占据不少家庭的春节团圆餐桌的C位。

追“鲜”之外,在对年“味”的探寻中,消费者也更倾向于以食为娱、品“尝”文化。在这个年货季,本来生活上非遗产品“舟山风鳊”。“鳊鱼”是苏浙沪地区“春节必吃”的特色食材,而做鳊鱼,鳊鱼品质是最关键的。舟山海岛地区家用传统技艺选取优质海鳊腌制、风干的“舟山风鳊”,正是鳊鱼的代表产品,入选首批“非遗浙菜”。风鳊谐音“丰满”,在舟山,有无鳊不成席的说法。临近春节,舟山海岛人家制作的风鳊风味已成,将通过电商渠道,走出海岛,进入上海家庭。

豫园文化饮食集团品牌总监黄莉明:  
尝一口福饼 带福气回家

农历新年临近,越来越多市民携家带口来到豫园商城,游园、观灯,顺便挑一份年味十足的伴手礼。近日,老城隍庙推出一款年货新品——福饼,吸引了很多市民游客的排队购买。

“福饼有5种造型,分别以传统中式文化里的‘福、禄、寿、喜、财’命名,对应了陈皮细沙、咸蛋黄、香芋、奶酪、清茶五种口味。”豫园文化饮食集团品牌总监黄莉明介绍,每款福饼的造型也有巧思,融合了诸多经典的中式年味元素:醒狮、福字、祥云、如意、豫园被做成了立体的图案,精致喜庆。尤其是红色的“福”字福饼,为了体现福字的圆润美感,研发团队专门制作了一套模具,才制作出带有立体感的福饼。

福饼年入酥香即化,开胃不腻,既能满足甜口人群的喜好,又能满足咸口人群的需求,很适合在假期与亲朋好友一同分享,可以作为中式下午茶抑或是团圆饭后的甜品。黄莉明说:“我平时很少吃甜品,特别推荐奶酪味福饼。打开福饼包装盒,就看到一块印着大大‘喜’字的奶酪味福饼,饼皮带有奶酪香,咬一口,清软糯糯,非常好吃。”

“新春期间,游园观灯的市民游客有购买年味伴手礼的需求,好彩头、有年味、便携的福饼成为热门选择。”黄莉明说道,福饼包装盒以灯笼为造型,寓意“点亮祈福”;亮眼的橙色外形彰显新的一年活力满满,配以国风卡通插画,深受小朋友们的喜爱。“目前,该款福饼已在豫园商圈内的各大商店全面上架销售。很多人像提着灯笼一样,把龙年的‘福气’都带回家。”

美团小象超市采购团队:

年花迎新春 福字贺新年

年味渐浓,不少人采购年花装扮新春。美团小象超市上线了澳洲蜡梅、干枝雪柳、蝴蝶兰、富贵竹、风铃花、混搭小花束等百款年花商品,让年味充满仪式感。鲜花保鲜期短,且易于损耗,一旦配送不及时就会让鲜花质量大打折扣。为此,美团小象超市通过产地直采,全程冷链运输,最大限度保证花材的新鲜和更长的花期,“像买菜一样买花”已经成为今年消费的新选择。

除了年花,新年装饰同样不能少。今年年货节,美团小象超市上线了50多款新年饰品,重点涵盖了春节福字、对联、红包、装饰挂件和灯笼等品类,并借鉴往年经验增加了红包、福字等易缺货商品的备货量,为消费者提供琳琅满目的饰品,装扮红火新年。据预计,今年整体新年饰品销售量,将比去年实现翻倍增长。

针对家庭聚餐、走亲访友等场景,美团小象超市甄选了智利车厘子、阳光玫瑰青提、赣南脐橙等精品水果礼盒,以及休闲零食礼包、牛奶礼盒、五谷杂粮、橄榄油礼盒、山珍礼盒等,满足消费者馈赠亲友的年货需求。数据显示,自年货节开启以来,美团小象超市礼盒订单量比去年同期增长了50%。

本报记者 张钰芸 金志刚 杨玉红 杨硕