

非遗食品制作技艺传承八代

百年中华老字号悦来芳追求“至味为上”

江跃中

8月28日，2024上海国际广告节拉开帷幕，参会的普陀区国有企业悦来芳，向业内及国际人士介绍了这家百年中华老字号的特色糕点“翻毛月饼”，还有很多季节性产品，在国际视野中留下了一抹属于悦来芳的斑斓色彩。

时光流逝，但诞生于近百年前的悦来芳，非遗食品制作技艺已传承八代，成为国家商务部授予称号的“中华老字号企业”。

风靡沪西

1926年，当时的统益纱厂的账房先生俞鹏财，在劳勃生路（今长寿路）开办了一家名为“悦来芳茶食糖果号”的店铺。1932年该店铺易名为“悦来芳茶食糖果号”，并在1937年转由宁波籍炒货商陈善卿经营，其将店名改为“悦来芳”（泰记），并在1946年进一步更名为“悦来芳泰记”。这一时期，店铺采取了“前店后工场”的经营模式，自产自销各类糕点、苏式糖果和美味熏鱼等，以其丰富的产品种类和独特的风味风靡沪西。

1956年，店铺经历了公私合营，更名为“悦来芳食品店”，隶属于原普陀区糖果果品公司（现隶属于普陀区国有资产经营有限公司）。在此期间，店铺进行了多次改建装修，扩大了生产场地，改进了工艺设备，商场面积也由二开间扩大为七开间。

悦来芳以季节性特色食品而闻名，多年来形成了悦来芳翻毛月饼、悦来芳苏式鲜肉月饼、悦来芳青团、悦来芳熏鱼等代表作，在许多“老普陀”心目中，在沪西地区的悦来芳，可以比肩南京路的第一食品商店。

炉火纯青

为了保护、传承和发展中华老字号“悦来芳”，2004年成立了“上海麦美乐食品有限公司”，并将“悦来芳”商标使用权授给该公司使用，“悦来芳”食品店迁移到兰田路8号经营。2010年1月，在上级领导及社会各界的共同努力下，“上海麦美乐食品有限公司”再次更名为

“上海悦来芳食品有限公司”，标志着公司正式以现名继续其悠久的历史 and 传统。

1993年，上海悦来芳食品商店被国内贸易部授予“中华老字号企业”。2011年，国家商务部授予上海悦来芳食品有限公司为“中华老字号企业”，悦来芳走向老字号品牌经营道路。

近百年来，悦来芳的每一代传承人，始终坚持对中国传统糕点匠心手作的信念。在追求食物的“至味为上”，技术炉火纯青的过程中乐此不疲、精益求精。“悦来芳食品制作工艺”，被普陀区列入“非物质文化遗产项目”名录。

手工制作

今年的中秋节即将到来，每家每户都要赏圆月、吃月饼。据作家沈嘉禄考据，悦来芳是上海鲜肉月饼的鼻祖。不同于工业化批量生产的流水线月饼，悦来芳纯手工制作月饼，需要师傅开水烫面后，以猪油起酥，经反复地堆叠醒发后再一次进行手工开酥。

新鲜出炉的手作鲜肉月饼散发着诱人的香气，金黄色的外皮上泛着油光，轻轻一咬，层层分明的酥皮与鲜嫩多汁的肉馅在口中交织，令人回味无穷。

创新求精

时至今日，上海悦来芳食品有限公司目前已拥有3家门店、7个销售点位，产品品类涵盖5大类，拥有30余种细分产品。在匠心守正之



余，悦来芳也从未停止开拓创新的脚步，不断挖掘和传承传统工艺中的精华。

今年清明节，悦来芳研制了“粉”团、“金”团等产品，丰富了传统碧玉青团的绿色，将春天的生机勃勃带到食客嘴边。

再铸辉煌

悦来芳的翻毛月饼非遗手艺人、点心师傅，很多都是从十八岁在悦来芳干到退休的。正是因为保持了原汁原味的工艺，才能经过九十多年，还能让无数沪西市民尝到那口“童年”的味道。

如今的悦来芳，正以崭新的姿态，与时俱进再铸辉煌，不变的是坚持为人民服务的宗旨，实事求是、童叟无欺的经营作风，坚持做到稳中求新，静待“芳”华。一步步从扎根普陀，走出上海，迈向国际化市场。

上海鲜肉月饼鼻祖悦来芳月饼的前世今生

早上9时多，在普陀区兰田路悦来芳店铺鲜肉月饼摊位前，众多食客正排队等候，争相一尝这每年仅售一季的经典味道。鲜肉、蛋黄、萝卜丝，金黄色的酥皮包裹着扎实的内馅，空气中飘散着阵阵香气，传承了数十年的月饼口味，鲜肉多汁，一口咬下去，满足了市民们挑剔的味蕾。市民张女士称赞道：“我小时候，外婆一直买给我吃的，知道鲜肉月饼第一批上市了，上班在附近正好来买一点，有小时候的味道，外皮比较酥脆，内馅比较扎实，挺好吃的，也是老字号了。”

悦来芳鲜肉月饼是上海鲜肉月饼的鼻祖。悦来芳第七代传人倪恩弟回忆说：“上海滩的鲜肉月饼，最早就是悦来芳在长寿路上做起来的，是一位吴师傅创造的。那时候，只要我们一开炉，来买的人从商店一直排到旁边的小区中百四店一圈，每天都要排队，根本来不及做。”

悦来芳最有名、最有特色的月饼当属“翻毛月饼”。相传，这是一款源自紫禁城的御用糕点。据说慈禧太后初见这种糕点时，因其貌

不扬而盛怒拍案。不料，这一拍倒使月饼的饼皮震落，其酥皮如白色羽毛般轻盈浮起，又翩翩落下。慈禧见状称奇，拿起一只品尝，月饼不黏不硬，入口即化的酥松口感，令其大快朵颐，随即赐名“翻毛月饼”，一时间名动京城。

从紫禁城的高墙内流传出的神秘手艺，后来在上海悦来芳扎根，代代相传，而得其工艺传承者屈指可数。想要让翻毛月饼呈现表面皮酥如鱼鳞状，并按45度线条排列，非一朝一夕的功力可以达到。

仔细观察这翻毛月饼，周身通白，层层起酥，外皮只要稍一用力，就会有一小片一小片剥落，酥皮如飞动的白鹅毛，翩翩起舞，因此叫翻毛。

“翻毛月饼”将中国饮食文化中对美食精致的极致追求，和非遗技艺的巧夺天工相融合。因其复杂的技艺，悦来芳每年仅在中秋节，才能为前来预定的客人专门手作。与其说“翻毛月饼”是悦来芳一期一会的珍馐，不如说它是悦来芳精致大气的海派文化的具象体现。

在后厨，悦来芳的师傅们身着整洁的工作服，在烤箱前忙碌而有序地

操作着，悦来芳的鲜肉月饼在保留传统工艺的基础上，用了优质的猪肉，并加入了秘制调料，每一只鲜肉月饼在烤制前，都有着十足的重量讲究，使得月饼的口感更加鲜美，已经在悦来芳工作了21年的张泽亮师傅，轻轻地给“鲜肉月饼”印章盖上去。

市民张女士买到悦来芳月饼后非常开心：“今天买了鲜肉和蛋黄的，中秋季节，老老小小送朋友月饼，肯定都要来这里买。这个月饼的味道，就是上海人吃惯的味道，皮是脆又香，肉是鲜甜的，其实基本上不用特地去南京路排队买，悦来芳月饼的味道不输给这些大牌。”

悦来坊执行董事王意立介绍：“今年悦来芳是把产品视觉作了改造，为了更贴合年轻人的审美，做了鲜亮的颜色，还做了动漫小人物的IP，把传统文化和传统糕点结合在一起，8个小孩是中华武术的造型，我们会把鲜肉月饼推广到社区食堂参与一些街道举办的市集，让更多的市民能品尝到我们的特色月饼。”

今年底，位于兰田路8号的悦来芳总店将整装焕新，“悦八方来客，展百年芳华”。

实体店

上海悦来芳食品有限公司兰田路店

地址：兰田路6—8号
电话：66026317

月饼季限定点位：

1. 上海悦来芳食品有限公司曹杨商城店

地址：兰溪路125号曹杨商城1楼名仕包旁曹杨商城入口过道处

2. 上海悦来芳食品有限公司中山北路店（季节限定门店）

地址：中山北路3003号（原绝味鸭脖处）

3. 上海悦来芳食品有限公司白丽店

地址：普陀区武威路1118号白丽生活广场一楼

4. 上海悦来芳食品有限公司鸿寿坊店

地址：普陀区西康路1143号鸿寿坊长寿路进口通道旁小花车

悦来芳产品名录

青团系列：豆沙青团、黑芝麻青团、无蔗糖青团、蛋黄肉松青团、松仁玉米味青团

鲜肉月饼系列：鲜肉月饼、鲜肉蛋黄月饼、鲜肉萝卜丝月饼、鲜肉梅干菜月饼、鲜肉大虾月饼、镏金鲜肉月饼、镏金鲜肉蛋黄月饼

翻毛月饼系列：翻毛黑松露云腿月饼、翻毛百果月饼、翻毛松仁细沙月饼

糕点：海苔酥、海苔麻花、炒米酥、糯米锅巴、蛋黄糯米锅巴、咸酥条、拔丝蛋糕、无蔗糖桃酥、锅巴（薄片）、手工蔓越莓、葱香曲奇（葱油）、椰子球、松仁酥、鸡仔饼、巧克力果脆、奶油蝴蝶酥、兰花酥、椒盐一口酥、无蔗糖曲奇（盒）、无蔗糖婆婆酥（盒）、无蔗糖椰奶饼（盒）、无糖咸酥条（盒）、如意巴旦木仁饼、如意黑麻松仁饼、山核桃如意饼、小花曲奇、提子奶酥、黄油脆饼、芝麻薄片

网上

饿了么线上门店即将运营，敬请期待。

在哪里可以买到悦来芳美味

