

# 夜 “老底子”的上海点心 你吃过几款?

新民晚报

4

2024年 10月4日 星期五

买手

流连

格调

影音

悦动

味道

潮店



新民夜上海 越夜越精彩  
八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计 戚黎明  
本版编辑 王蕾

上海

◆ 张钰芸

意无涯

杨建正 摄

奶香糕团包油条



老大昌的冰糕

申之魅

食肆林立的上海,每个月都有“来势汹汹”的新餐馆引领风骚,而那些走过多年风雨的老字号却依然“故”若金汤。本地人对它们如数家珍,外来的朋友也同样久仰大名——毕竟,认识一座城市,“吃”是最走心通胃的方式,而老字号则是直抵城市美味的“命门”所在。今天我们就来聊一聊让上海人心甘情愿排长队的老字号特色点心。

鲜肉月饼



本版图片除署名外均来自采访对象

上海人喜欢吃点心。

甜的双酿团、条头糕,咸的油墩子、鲜肉月饼,这些中式点心是百年老字号的看家本领。还有西式的哈斗、蝴蝶酥、栗子蛋糕,流传到上海后有所改良,成为中西交融的海派西点,堪称老少咸宜。

在上海,吃点心的机会也很多。餐前吃,是垫垫饥;餐后

吃,是一餐收官的仪式感。早上吃,

是能量满满的早餐;下午吃,配上咖啡或者茶,就是精致下午茶。当作夜宵吃,热量有点超标,却能带着一肚子的满足安然入睡。

餐前餐后,甜的咸的,中式的、西式的,小小一块点心,是上海人味蕾深处的烟火记忆,也是对简单生活的一种热爱。

## 糯叽叽 一起“糕”兴一下

上海究竟有多少种“糯叽叽”?条头糕、双酿团、方糕、金团、年糕团、桔红糕、青团、定胜糕、云片糕、汤团……几十种糕团百花齐放,称得上“吃糯大户”。

作为中华老字号,沈大成的糕点品种丰富,其中寿桃、寿糕、桂花条头糕、双酿团、青团等品种享有盛名,深受消费者的喜爱。双酿团,顾名思义,就是有两种馅料的团子。它的外皮是由糯米粉制成,口感黏糯,有一种独特的嚼劲,而里面的馅料则是豆沙和芝麻的完美结合。

它还有一个特点,那就是热的时候更好吃。当双酿团热气腾腾的时候,外皮更加软糯,内馅的豆沙和芝麻也更加香甜。条头糕也是人气十足,它的外皮是用黏米粉和糯米粉混合制成的,有一种糍粑的口感,加上内馅的豆沙,香甜软糯。神来一笔则是表面撒上糖桂花或者桂花蜜,味道令人赞不绝口。

年糕团的头牌则是虹口糕团厂。很多上海的阿姨爷叔们会在早上买一份奶香糕团包油条作为早饭,有甜有咸。最好卖的是“全家福”,榨菜、咸菜、肉丝、芝麻糖每样放一点,油条会放到烤箱里去烤一会儿,吃

到嘴里还是酥脆的。据说最正宗的年糕团是大米发出来的,而不是糯米,而且咸菜都是现炒、现包、现卖的。把糕团压扁放上芝麻等磨的粉,加入现场炒熟的咸菜豆干,最后放入油条包好,口感又糯又香。

近年来,青团从一种时令点心变成了“流量网红”,引发热潮的则是“甜党”看不惯的咸芯青团。杏花楼首创的咸蛋黄肉松青团一马当先,打破了豆沙青团的一家独大,以“顶流”之姿带动马兰头青团、腌笃鲜青团、芝士牛肉青团等其他口味打下了咸芯青团的“半壁江山”。如今每到清明节前夕,杏花楼前都会大排长队,只为买到这一枚油润鲜香的咸蛋黄肉松青团。

## 甜蜜蜜 海派西点很洋气

满足。

凯司令的明星产品,则非栗子蛋糕莫属。糕坯里含有用当季栗子打碎的栗蓉,盖上层叠叠的鲜奶裱花,栗子味与奶油香相混合,口感扎实而绵长。除了原味之外,如今,凯司令还开发出白脱栗子蛋糕、雀巢栗子蛋糕、芝士栗子蛋糕,满足现代人的不同口味。

老大昌最经典的西点之一则是冰糕。简单来说,就是冰淇淋和蛋糕的魔性混搭。老大昌的冰糕看似简单,做起来却很讲究,鲜牛奶要在冰箱里放到半冰半水的状态才拿出来打,多一分太硬,少一分则不酥。最后加入的核桃一定要用炒的,一斤核桃配半斤糖,炒成焦糖色,混在冰糕里,时不时让舌头在冰爽中邂逅脆爽的核桃颗粒,是一道适合夏日的甜点。

近年来,海派西点的名气愈发响亮,成为一张闪亮的城市名片。无论是传统佳节,还是旅游旺季,常常能见到市民游客排队购买的热情。

今年中秋节前夕,ALDI奥乐齐携手沪上多家老字号品牌,为消费者带来了品类更丰富的精选礼盒。其中,上海国际饭店作为这座城市的美食地标与文化象征,其海派酥点早已深入人心,“国际饭店西点伴手礼”曾在春节期间发售,如今这款礼盒于今年中秋再次回归。礼盒内含蝴蝶酥、蔓越莓饼、可可扁桃仁饼三种点心,带来海派酥点的纯正风味。同样再度回归的还有“红房子ALDI联名糕点礼盒”。红房子是上海另一经典长青品牌,承载着好几代人的回忆,ALDI奥乐齐与红房子联合打造沪上味道,为消费者带来的这款糕点礼盒,一口酥脆香浓,唤醒儿时记忆。

## 香喷喷 一口咸鲜滋味浓

吃点甜的,还要搭点咸的。上海点心里又怎么能少了小笼包、生煎包、葱油饼等“咸党”?而在这些名气大盛的咸味点心之外,还有不少经典品种等着你去品尝。

前不久,王家沙南京西路总店重装开业,专卖蟹壳黄的柜台前围满了老食客。蟹壳黄是一种既酥又脆的小食,外形酷似螃蟹,圆润小巧;外表好似烧饼,细腻香滑。金黄的外皮下隐藏着丰富的内馅,除了豆沙、枣泥这种甜口的,还有猪肉、葱油、萝卜丝等,都是老饕的心

头好。特别是葱油口味的,油酥加酵母做坯,撒上喷香的芝麻,出炉后芝麻混着猪油与葱花的咸香,趁热咬一口层层剥落,满嘴飘香,怪不得有“未见饼家先闻香,入口酥皮纷纷下”之说。

王家沙新增的现炸柜台则会供应油墩子、牛肉煎包等咸点。以前,按照上海人的饮食习惯,油墩子下午才有的卖。炸热出锅,冒着热气,透着香气,外形油光闪亮,很好看。有时,油墩子顶上会加一只小虾,又称“虾油墩子”。现在想在上海市中心吃到一只现做

现售的油墩子可不容易。

还有一款不得不提的咸点心,就是鲜肉月饼。严格说来,鲜肉月饼是一种苏式小吃,但是它在上海也很有名。近些年来,鲜肉月饼大出风头,也是和上海有关。鲜肉月饼主要由面粉和猪肉制成,刚出炉的时候外酥里嫩,一口鲜香,让人欲罢不能。要说好吃的老字号鲜肉月饼,那真是争奇斗艳。淮海路上的光明邨、长春食品商店,南京路上的新雅、泰康、真老大房、第一食品、邵万生,都有自己别具一格的鲜肉月饼,以及在此基础上创新出来的咸味现烤月饼,且它们早已成为了“现象级点心”。

凯司令的栗子蛋糕



海派哈斗



条头糕和双酿团

