



更容易获得长辈们的肯定。”

“其实不只是外地朋友，我们朋友之间也经常拿面包作为礼物。”露露给记者分享了一次有趣的经历。某次因为要去浦东的朋友家做客，她特地在徐家汇美罗城买了一些热销的面包。没想到当天大家都不约而同地带了家附近有名的面包，甚至朋友自己都外卖点了一些面包准备招待大家。结果临走时，露露反而还带走了更多的面包。

不过，露露也坦言，她曾在小红书看到有人说排队三四个小时就为了买一个 B&C 的惠灵顿，当时还是刷新了她对人类忍耐极限的认知，“不管再好吃的东西，我最多能接受等两小时”。但当她看到别的城市的小伙伴买同样的面包需要花上五六个小时排队，她又不禁感叹自己身处上海，即使不买这家，还有其他选择，“不想排队的，大可以叫外卖”。

与 B&C 隔着一条茂名北路，Fascino 门前，一位外卖小哥已经停好了电动车，走到店门口静候面包“佳音”。店员快步从窗台旁的桌上取了一袋面包给他，小哥迅疾开车离去。或许，半小时之后，那位下单的顾客就能在家享受这新鲜出炉的面包。因为海盐生乳卷、蛋糕卷等几款产品受到青睐，Fascino 被白领们亲切地称为“吴江路卷王”。

沿着茂名北路继续往威海路走，中式烘焙广莲申店内总是人头攒动，绿色的门头吸引了一大波路人的驻足打卡。再往前是全部采用石窑炉烘烤的石窑面包，看着橱窗里陈列着的琳琅满目、香气诱人的面包，让路过的人不禁心情大好。

“南京西路上，以及吴江路那一头还有不少烘焙店，以前我还真没注意过公司附近竟然有这么多家。”当露露开始细数周边的烘焙店时，不由得发出了感叹。

## 上海人的面包记忆

事实上，自 1843 年开埠后，上海是全中国最早接触西式烘焙的城市之一。到上世纪二三十年代，吃西点、喝咖啡的西式饮食习惯已经完全融入到了沪上美食潮流之中，并发展绵延至今。曾有 10 年美食编辑经历、著有《面包八卦》一书的娄睿佳告诉《新民周刊》，和咖啡一样，上海也是自带适合面包生长的基因的。

作为舶来食品，面包大约于 19 世纪由欧洲传入上海。以形状如肥胖纺锤的罗宋面包为例，它随俄裔居民来到上海，因罗宋面包皮硬肉韧、有嚼劲，深受上海人的喜爱。其中最受青睐

2023 年可以视为中国大型面包节的元年。

