



对于上海人而言，哈尔滨食品厂最有特色的不是俄式面包，而是杏仁排。哈尔滨食品厂也曾见证了中美关系的“蜜月期”——1972年，《中美联合公报》在上海发表时，哈尔滨食品厂的椰蓉夹心、可可花生香酥、巧克力胡桃夹心、巧克力菠萝夹心等被指定为招待外宾的产品，当时的尼克松总统对于哈尔滨食品厂提供的各种酒芯巧克力和精美糕点倍加赞赏。

2014年，哈尔滨食品厂旗舰店亮相淮海中路，恢复了过去前店后工场的模式。同一年，老大昌也重返淮海路，与哈尔滨隔街相望。

“淮海中路上老字号‘组团返场’”成了那年热议的话题，两大百年面包房品牌在百年淮海路上续写自己的上海滩传奇。



1986年9月，红宝石开张仪式。



红宝石为英国女王定做的奶油大蛋糕。

女王定做了一个三层奶油蛋糕。

红宝石其实和凯司令有些像——出品的蛋糕更出名，有些门店还有喝咖啡吃西点的地方。红宝石店内陈设的面包和凯司令也有异曲同工之处——虽然没有一款出名，但顾客基本可以闭着眼睛买，价廉物美，特别适合上海人的口味。

改革开放以后的“面包房之春”

粮票时代，吃面包是一种奢侈的享受，但这仍阻挡不了热爱面包的上海人。

1985年，静安面包房在华山路静安宾馆旁边开门营业。它由上海静安宾馆、香港三隆行共同出资组建，是上海第一家中外合资经营的法式面包房。

那时静安面包房的王牌产品是法棍，一根卖5角2分，再加2两粮票，刚从生产车间送到门店的时候，还透着热气。在法国面包师傅马丁的教导下，法棍的制作原料只有四种：高筋面粉、酵母、盐和水。但这并不妨碍它们向外散发属于面包本源的香气。

静安面包房的大获成功，让很多人嗅到了商机。一年后的1986年，中英合作的红宝石也开在华山路。

常年旅居英国的过秉忠，在改革开放以后回到上海，发现在国外司空见惯的鲜奶蛋糕却在上海滩上难觅踪迹，当时上海的蛋糕都是人造奶油。于是，过秉忠和静安区粮食局洽谈后，以中英合作之形式，共同创办了“红宝石食品厂”。

让红宝石一炮而红的是1986年10月12日英国女王伊丽莎白二世首次来华访问，受英国驻上海总领事馆委托，红宝石为

90后面包房经历“大浪淘沙”

到了20世纪90年代，上海新开的连锁面包房品牌就更多了，但结局似乎都不太理想——

1992年，永庆新加坡私人有限公司董事长陈公哲投资420万美元，成立上海香特莉食品工业有限公司，在南京西路上改建一个食品商场，还建立一家高科技食品企业。1993年2月香特莉在南京西路第一家门店开业时，请来了周润发来主持开业剪彩仪式。鼎盛时期，香特莉在上海有90多家门店，但在2012年因为资金链断裂而倒闭。

同样在1992年，台商罗田安投资150万美元而创立的克莉丝汀在上海开张。新品研发迅速以及抢占优势地理位置开店，让克莉丝汀一度经营得风生水起。比如，克莉丝汀的选址多以十字路口的拐角店见长，在克莉丝汀的门店中，“拐角店”占了35%的比例，“拐角店”不仅人流量比平面店大，而且招牌醒目。

遗憾的是，公司2017年开始因为内外部影响，克莉丝汀旗下所有门店自2022年12月起均已停业。

事实上，早期在上海开业的连锁面包品牌，老板十有八九是台湾人。