

乐游上海过大年之美食游

◎ 记者 孙婉秋 左宇 吴典 水芙蓉 吴迪 刘星雨

黄浦浪花犹如千层瑞雪，东方明珠在春意中闪烁，这便是上海。
这座城市里，美景令人流连忘返，美食更是令人回味无穷。从南京西路漫步到人民广场，从南京东路再到豫园，沿着这条路线，上海的小吃美食尽收眼底。

南京西路

位于南京西路上的哈尔滨食品厂让上海人着迷，又令外地人好奇，“为什么上海美食就叫哈尔滨食品厂？”

事实上，其名字中的“哈尔滨”，是创始人杨冠林为了纪念自己在哈尔滨学徒的经历而取的。

1936年，哈尔滨食品厂于上海创办，前身是“福利面包厂”，创始人是山东人杨冠林，最初他到海参崴（符拉迪沃斯托克）学习做俄式点心，后面又去住当时俄侨较多的哈尔滨打工，将其上海文化和俄罗斯点心相结合，制成了适合上海人口味的糕点。

如今，哈尔滨食品厂里的蛋糕、沙琪玛、蝴蝶酥等点心，都是老上海人的回忆。

再走几步便能看到上海另一美食品牌——老大房，其创立于1851年，是百年老字号。

早些年，老大房苏式月饼在行业评比中一直名列前茅，另外还有鲜肉月饼、素肉片、素烧鹅、牛油曲奇、黑森林蛋糕等热门产品。

其中最为出名的则是鲜肉月饼，它颠覆了以往人们对传统月饼的认知，以鲜美多汁的肉馅搭配酥脆外皮，深受人们的喜爱。

排队过程中，消费者可以亲眼看到制作鲜肉月饼的过程，师傅们熟练地揉着面团，擀薄皮，然后包猪肉馅料，最后放入烤箱中烘烤，每当出炉后，师傅们会用纸袋打包好月饼，递到游客们的手中。

南京东路

上海的老字号不仅有西式甜品，也有传统中式糕点。

南京东路上，具有浓浓上海味道的沈大成店铺吸引着无数顾客驻足品味。

沈大成创建于清光绪元年（1875年），至今已有140余年历史，店名的“沈”自然是老板沈阿金的姓氏，“大成”就是集点心与小吃之大成的意思。

沈大成店铺内，能看到如条头糕、双酿团、青团等糕点，且都是现做现卖，每逢佳节，沈大成门前都挤满了购买糕团的人。

南京东路上的另一看点是上海第一食品商城。

这是本地著名大型食品商场，商城内有各类食品供消费者选择，包括糖果、糕点、饮料、烟酒等，深受消费者喜爱。

春节前夕，上海第一食品商城热闹非凡。商城内的各类商品琳琅满目，各种节日装饰装点整个商城，营造出浓厚的节日气氛。顾客络绎不绝，纷纷前来选购春节所需的食品和礼品，为即将到来的新年做准备。

绝，纷纷前来选购春节所需的食品和礼品，为即将到来的新年做准备。

商城内，商家们忙着陈列商品，促销活动层出不穷，吸引了大量消费者。人们穿梭在各类商品之间，挑选着自己喜欢的食品。特别是糖果和糕点区，吸引了众多顾客的目光。

大白兔奶糖是大部分人的童年回忆，也是老上海的味道。第一食品商城内的大白兔门店经常大排长龙。

“大白兔”诞生于1959年，发售后受全国人民喜爱，其商标是一只跳跃的白兔，该形象深入人心。

其中最为出名的故事莫过于1972年中美破冰之旅，周恩来总理将大白兔奶糖作为礼物送给了时任美国总统尼克松。当年，听装大白兔奶糖成了美国人民复活节争相购买的礼品。

现如今，除了复古包装的大白兔之外，为了贴近年轻人，大白兔奶糖还新增了巧克力、酸奶、红豆等多种口味，对包装进行设计，并联名出品了牛奶、冰淇淋等产品。



人民广场

离开老大房，下一站可以直奔国际饭店，上海黄河路上，国际饭店西饼屋门口的队永远是最长的。

国际饭店开业于1934年12月1日，至今已有87年的历史，开业时饭店名称为国际大饭店，1954年后更名为国际饭店，被誉为上海六大饭店之一。除了别具一格的建筑风格外，国际饭店制作的蝴蝶酥更是深受顾客的

喜爱。
作为饭店开业之初重金聘请外籍名厨引进的西式名点，蝴蝶酥经过多次改良，才呈现出如今的风味。

早在2017年，国际饭店的蝴蝶酥便被上海市烹饪协会评为“金牌小吃”；同年末，被上海市民推选为“上海最受欢迎旅游纪念品”荣誉称号。

豫园

离开南京路步行街，豫园是吃货们的下一个“天堂”。

南翔小馒头一直是豫园的一张名片。每年春节，豫园内的南翔馒头店都以其美味的餐点吸引着如潮水般的游客前来。

这家店同样有着悠久历史，光绪二十六年（公元1900年）嘉定县南翔镇吴翔升在此开设点心店，起初店名为长兴楼，后改为南翔馒头店，主营南翔小笼馒头。

记者了解到，排队购买的多数都为外来游客，“我们在小红书上做的攻略，难得来一次上海，必须要体验一下特色

美味。”但也不乏上海本地居民，“基本每年灯会都来，前几年特殊情况没吃上，这次趁着灯会赶紧来排队。”

葱油饼作为上海小吃的代表，一直深受食客们的喜爱。其历史可以追溯到清朝末期，大约20世纪初。

葱油饼最初在街头巷尾的小摊贩上出现，因其独特的口感和美味而让上海市民念念不忘。

豫园景区前，老上海葱油饼摊位前总是排着长长的队伍。排队游客们或站或坐，品尝着刚出锅的葱油饼，这道独特的风景线，也是葱油饼魅力的最好见证。

（本版照片均由记者拍摄）