



蟹粉小籠包以皮薄餡大，湯汁清鮮而聞名。

上海百年老字號 香港「出圈」

大批市民入場感受上海風情。



提到上海美食，蟹黃拌麵、定勝糕、蟹粉小籠包、桂花糕等美食一定榜上有名。日前，香港「上海美食節」2024於遮打花園舉行，17家上海老字號品牌齊聚一堂，為市民和旅客帶來一場原汁原味的美食體驗，領略上海獨特的海派風情與都市記憶。光陰流轉，小店鋪沉澱為老字號，人們在不變的味道中體味飲食文化傳承。

大公報記者 顏現



掃一掃有片睇

儘管前幾天陰雨綿綿，但遮打花園內熱鬧非凡。走進「上海美食節」的攤位現場，耳邊回響着吳儂軟語，不少在香港生活的上海人說着家鄉話，在南翔饅頭店、松月樓、德興館、三陽南貨店、大富貴等老字號前排隊打卡。走馬觀花式地逛完店舖，只覺得能在港島一隅匯聚多家上海老字號很是難得，饃氣十足的包點，讓遊子心中的鄉愁得以緩解，更吸引前來品嚐上海美食的外國食客。



南翔饅頭店的包點饃氣十足。



大白兔奶糖裝置吸睛。

童年回憶「大白兔」吸睛

此次美食節中，大白兔奶糖可謂很多人的童年回憶，攤位旁的大白兔裝置甚是吸睛。細數大白兔奶糖的歷史，它曾作為國慶十周年的獻禮產品，亦憑藉「七粒大白兔奶糖等於一杯牛奶」的宣傳廣告，被視為營養食品，伴隨着一代人的成長。時至今日，大白兔奶糖仍是首屈一指的糖果品牌，除了傳統的牛奶口味，更增加了咖啡、紅豆、奶油話梅味等，豐富口味供人挑選，成為不少人的伴手禮首選。

藉着去年的热播劇《繁花》，上海的傳統美食更加出名，排骨年糕就是其中之一。「鮮得來」以獨特製作工藝，選取纖維短、有糯性的排骨，搭配選自江南優質大米為原料製作的年糕，撒上秘製醬料，一口找回童年記憶。

創始於1921年的鮮得來是上海最洋氣的老字號之一，店主何世德用三張半枱子、幾條長檯、一口鐵鍋和爐子，搭起這個佔地僅幾平方米的路邊攤。店內的五香水煮排骨以價格平、經濟實惠，味道又好而深受食客歡迎，有「排骨大王」之美譽。時至今日，依舊是上海市井煙火氣的鮮明印記。



攤位擺放精美點心，引人注目。大公報記者顏現攝

醃臘食品備受青睞

始於1910年的松月樓是滬上現存最古老的素菜館，至今已有一百多年的歷史。松月樓以經營本幫淨素菜而著稱，名師掌勺、用料講究。值得品嚐的是熱氣騰騰的淨素菜包，秉持以天然原料純手工製作而成，上等的中筋麵粉和麵，時令有機小菜輔以安徽香菇、自製麵筋和本幫豆乾，味道甜中帶鹹。

除了品嚐美食，上海美食節裏的不少攤位擺出了不少醃臘食品、糖果。三陽南貨店內的金華火腿備受青睞。始創於1870



攤位上擺着帶有上海方言的伴手禮。大公報記者顏現攝



「稻香村」的鴨肫是一代人的零食記憶。大公報記者顏現攝

年的三陽南貨店是滬上最早出現的高檔南北貨行之一，完整保存了傳統南貨貿易技藝和寧式糕點加工工藝。火腿、香腸、雞腿、風肉及苔菜月餅均是熱門產品。稻香村的牌匾下擺放着的滷水鴨肫備受顧客青睞，是不少人童年回憶中的飯後小零食。特色鴨舌亦是風味俱佳。經過獨家秘方的醃製，燒煮而成。每天的新鮮燒製可以保證鴨舌的彈性度，吃起來口感極好。



蟹黃拌麵。



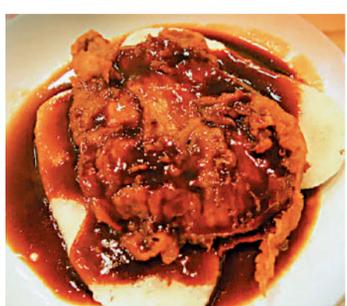
蟹是不少上海美食中的主角。

「蟹」近美味 唇齒留香

德興館的焗蹄麵乃是祖宗傳世之技，代代相傳，蓋世無雙。相傳焗蹄麵是乾隆微服南巡時，偶然在姑蘇民間聞香所嘗時，覺得肉質香糯，入口即化，當即命隨從記錄下烹飪技藝，錄入宮廷食譜之中。除了焗蹄麵，蝦子大烏參亦在這家店的推薦菜品之列。除了菜品做工考究、色澤烏光發亮，烏參軟糯酥爛、汁水濃厚香醇，令人回味無窮。

蟹粉小籠包和桂花條頭糕是縈繞在食客心頭的味道。「濃情上海味，百年沈大成」，創始於光緒年間的沈大成，取自集點心與風味小吃之大成之意，彰顯創始人沈阿金對廚藝的自信。沈大成的蟹粉小籠包以皮薄餡大，湯汁清鮮而聞名，輕咬一口，蟹香流油，令唇齒留香。而桂花條頭糕亦是店內一絕，大紅袍赤紅豆精心研磨成綿密細沙，再以桂花和菜油炒製。搭配雪白糯米外皮，甜而不膩，軟綿入心。

蟹是不少上海美食中的主角，除了蟹粉小籠包，地道醉蟹亦值得食客品嚐一番。「邵萬生」的醉蟹曾獲得「王寶和杯」全國河蟹大賽最佳口感獎，其精選的青背白肚、黃毛金爪的優質大閘蟹，蟹黃肥美，酒香與蟹香完美融合，唇齒留香。



因電視劇《繁花》而爆火的排骨年糕。

魯迅心水的上海味道

上海的不少老字號是文人墨客的最愛。新雅粵菜館的拿手菜炒蝦仁有「遠東第一炒」的美譽，蝦仁顆粒分明，且盤面不見油、不見水、不見芡，是魯迅都愛點的特色菜。光顧新雅粵菜館的文化名人還有巴金、郎靜山、戴望舒等。始創於1922年的功德林，素食烹飪技藝深厚，以「耗時耗功夫」和「構思巧妙」見長，在開店的百年間有不少名人關顧，蔡元培、柳亞子、魯迅、海燈法師等更是坐上常客。

愛茶之人不妨留意胡適為之題詞的茶號「程裕新」。花茶可以說是程裕新的「獨家產品」，滲融黛花、菊花，且與其他名貴茶葉配置加工製成花茶，品一口唇齒留香，且有止渴生津、清火消暑之效。



新雅粵菜館的拿手菜炒蝦仁。

鮮味 甲羅燒

簡飲擇食 簡嘉明

有200多年歷史，位於大阪市中心的「黑門市場」，是遊客必到的景點，因為那裏有150家商戶，不少販售水產，供顧客即時食用。港人一向喜歡海鮮，也愛嘗日本菜，但總不能常常外遊覓食，怎麼辦？就讓筆者向各位推介在銅鑼灣加寧街「Fashion Walk」的一間日式海鮮居酒屋。

「Fashion Walk」在上世紀有別名「食街」，至今仍是餐廳酒吧集中地。這間餐廳主打從大阪黑門市場直運到港的水產，款式多樣。招牌菜「甲羅燒」，是該店「人氣No.1」，屬日本傳統「濱燒」美食，原是在海邊以爐火將盛在蟹蓋內的蟹肉和蟹膏燒熟來吃，原汁原味。餐廳供應三款甲羅燒口味選擇。燒烤前，店員會先端食材出來給客人拍照，然後就用蟹膏將蟹蓋中的材料拌勻燒熟。蟹蓋中分別盛着色澤鮮明的海膽、蟹肉、蟹籽、葱粒和鵝蛋，十分吸引。燒好後蟹膏味道濃郁，啖啖蟹肉，口感細滑，加了海膽又能提升味覺層次，讓人有自己正在海邊進餐的感覺。喜歡海膽的不妨再點一份「黑門令海膽櫻花蝦海鮮炒飯」，米飯粒粒香口，醬油調味適中，而且有櫻花蝦、八爪魚、蟹籽、葱粒、雞蛋為同炒，與鋪在飯面的海膽同吃，又香又甜，完全不見油膩飽滯。

店裏當然還有其他類別的菜式選擇，如壽司及卷物、貝類海鮮、串燒、和牛、鍋物等。吃完主食，一定要吃甜品「抹茶哈密瓜雪糕」，兩打球雪糕盛在半個綠蜜瓜中，果肉早已鏗開，伴甘涼的綠茶雪糕同吃，非常香甜，配搭消暑怡神。

材料豐富的甲羅燒。



抹茶哈密瓜雪糕。

