

去年“网红” 今年“招牌”

——沪上老字号美食突破传统精彩重生

摄影、撰文/本报记者 袁婧



- 左图：
- ①杏花楼青团采用仲春最为柔嫩的麦青，取其汁揉入糯米粉。
 - ②面团须经反复揉捏，直至面皮拉力、粘性、水面比例完美方才停歇。
 - ③每个面团剂子都要过秤，保证重量一致。
 - ④肉松加入油酥型、肉粉型和太仓式三种，有干有油，恰到好处。
 - ⑤热气腾腾的青团出笼，再刷上一层薄薄的油，晶莹剔透，煞是诱人。
 - ⑥为满足消费者需求，师傅们一刻不闲，平均每分钟能做18至20只青团。
 - ⑦今年新晋网红紫薯青团将等待市场检验。
 - ⑧青汁的翠绿与紫薯的梦幻让人在美食中也能尝出童话般的滋味。
 - ⑨紫薯青团既保留了传统，又加入了创新元素。



▲突破传统的新品因其质量稳定受到市场肯定。

清明节脚步越来越近，青团热卖又拉开了大幕。对青团，以往人们约定俗成地认为豆沙馅最正宗，而近年来沪上一些老字号美食不断突破自我、开拓创新，对青团、粽子、月饼等传统食品进行改良，受到市场追捧，成为全城热议的“网红”。

与市场上很多靠营销上位的“网红”食品昙花一现不同，老字号“网红”似乎有种特别的魔力，生命力持久而旺盛。去年爆红的杏花楼蛋黄肉松青团，今年不仅热度不减，而且已成为青团市场的“招牌”，各大食品商店都作为当季主推产品。这背后是老字号始终坚守的那份匠心。

早上7点不到，杏花楼福州路总店还未开门营业，门口就排起了百米长队，排在队首的老伯凌晨四点多就到了。

厨房里，十多人的制作团队已早早开工。由于“网红”青团都是当天现做现卖，技师们必须三班倒不停歇地纯手工制作。通常情况

下，顾客要排队3个小时才能买到限购的四盒“网红”青团，热卖程度今年并未逊色。

青团制作沿用传统古法，先将油和水配比煮开，倒入精选糯米粉中；采用仲春最为柔嫩的麦青取其汁揉入粉团；面团反复揉捏，直至面皮拉力、粘性、水面比例完美。

“网红”青团最关键的还在于这个蛋黄肉松馅。发明者、国家级中式面点技师章吉泉，从蛋黄肉粽中汲取灵感，经过长时间的试验实践，终于研制出这款爆红的全新口味青团。其馅料采用的肉松有油酥型、肉粉型和太仓式三种，有干有油，恰到好处，可谓黄金比例。咸蛋黄也是经过精挑细选，才有细腻的流沙口感。馅料拌匀后还得加入秘制酱料，最后包入糯米团中。大火蒸15分钟后取出，刷上一层薄薄的油，煞是诱人。一口咬下，麦青的清香、软糯的口感，满嘴春天的味道。

在传统中突破创新，在创新中

坚持传统，这是老字号始终秉持的经营理念。今年，“网红”青团家族又添新丁——紫薯青团。其表皮用紫薯汁与糯米制作而成，馅料则是传统的豆沙。杏花楼食品餐饮股份有限公司总经理助理智静介绍说，紫薯是一种健康食品，而豆沙是杏花楼的经典食材，两者结合，既保留了传统，又加入了创新元素，在吸引年轻人的同时又能勾起老食客对传统口味的记忆。

杏花楼“网红”青团一炮打响，上海几家传统老字号也迎头赶上。新雅粤菜馆推出脆笃鲜、蟹粉等青团新品；王家沙主推荠菜鲜肉、马兰头等时令蔬菜口味；光明邨则以什锦和芝麻口味试水市场……

青团这一传统美食能在食品种类极其丰富的当下突出重围，精彩重生，值得庆贺。而这背后是老字号对传统食品制作精益求精的那份匠心，这也是“网红”青团得以“长寿”的秘诀。



▲青团市场新品迭出。



▲终于买到了老字号“网红”青团。



▲南京西路上王家沙总店购买青团的队伍看不到尾。