

视点
事件

从路边摊到上海老字号的鸿瑞兴 跨越半世纪的海派美食传奇

文 / 记者 曹香玉 图 / 资料

近日,《2025年上海老字号名录》公布,鸿瑞兴成功入选,成为徐汇区老字号培育工作的又一亮眼成果。这家从路边摊成长起来的餐饮品牌,历经八十载岁月淬炼,以苏式面点为根、海派风味为魂,从街头小摊到连锁品牌,从烟火小吃到文化餐饮,始终坚守匠心初心,终成沪上不可替代的美食地标。

从街头烟火到海派味觉地标

鸿瑞兴的故事,始于20世纪40年代的上海虹口提篮桥。彼时,创始人支起简易路边摊,以苏式红汤面和简约苏式点心为营生,凭借地道风味逐渐积累口碑,生意日渐红火。不久后,路边摊升级为“鸿兴馆”小店,专注苏式面点经营;后迁至霍山路38号,顺应时代更名为“绿叶中餐馆”,秉持薄利多销原则,香酥软糯的蟹壳黄、劲道爽滑的苏式面,成为无数上海人的日常美味,在邻里间积攒下好口碑。

1955年,公私合营浪潮下,绿叶中餐馆更名为“绿叶点心店”,在保留经典品类的基础上优化创新,推陈出新,经典风味始终未变,成为几代上海人的味觉记忆。1984年,因市政规划,绿叶点心店遗憾拆除,熟悉的味道暂别市民餐桌,老顾客纷纷感念往昔美食时光。

时光流转至1992年,创始人的外孙是亮秉持传承使命,在原址附近开设“绿叶熟食店”,一经开业便反响热烈,熟食产品供不应求,为品牌后续发展积累了坚实人气与经验。

1999年,为延续鸿兴馆与绿叶熟食的经典风味,是亮正式创办“鸿瑞兴面馆”,第一家门店落地广元路。凭借价格实惠、美味可口、环境整洁的优势,门店迅速获周边居民认可。2000年,营业面积扩大,二楼升级为综合经营区,兼顾小吃点心与海派餐饭供应。关于“鸿瑞



2024年鸿瑞兴上海体育场门店焕新回归

兴”的命名,源于当时门店物业隶属瑞安公司,创始人在“鸿兴”基础上加入“瑞”字,以此纪念特殊机缘,品牌名称沿用至今。

面点为核,铸就品质标杆

从路边摊到连锁品牌,鸿瑞兴始终以“品质为本”为核心,深耕苏式面点与海派西餐融合之道,构建起独具特色的产品体系。店铺秉持“面以浇变,浇以碗衬”的制作理念,面条坚持手工制作,粗细均匀、爽滑弹牙;汤底以骨入料,慢火熬制数小时,浓郁鲜香间尽显食材本味。店内面点品类达四五十种,其中经典蟹壳黄、苏式汤面、小笼包等屡获行业殊荣,获评“中国名点名小吃”“金牌小吃”等荣誉,成为苏式面点的标杆代表。

2002年,鸿瑞兴大酒店正式筹建,选址徐汇区八万人体育场内建筑,营业面积达3000平方米,延续并发扬熟食、面点核心优势,从一楼到三楼常年客流不息,成为徐汇区餐饮消费的重要地标。凭借稳定品质与优质服务,鸿瑞兴斩获“上海著名商标”“上海名牌”等多项荣誉,旗下9家门店遍布上海,配套1家中央厨房,形成规模化连锁经营格局,同时获评“上海市早餐工程示范店”,以标准化、高品质服务惠及市民日常饮食。

美食为媒,传承海派风情

鸿瑞兴的魅力,不止于舌尖美味,更在于其承载的海派文化内涵。品牌自创办之初便重视文化赋能,1999年起至2020年,每周邀请苏州评弹团驻店演出两次,吴侬软语搭配香茶点心,店内热闹非凡,成为市民休闲听曲的热门去处。这一传统延续二十余年,成为品牌独特的文化标签。此外,门店不定期举办书画展,邀请老书法家与书画爱好者切磋交流,营造出兼具烟火气与文化味的消费场景,让顾客在品尝美食的同时,感受海派文化的温润与厚重。

与此同时,鸿瑞兴积极承担社会责任,获评上海市“爱心助老特色基地”,通过推出老年专属优惠、提供便捷就餐服务等方式,传递对老年群体的关怀。作为“书画家协会活动基地”“曲艺家协会活动基地”“老年人文艺

沙龙”,品牌持续为社区文化活动提供平台,丰富群众精神文化生活,成为连接美食、文化与社区的重要纽带。

无论是那一碗碗令人回味无穷的面条,还是一次次丰富多彩的文化活动,鸿瑞兴都以其独特的魅力,深深扎根于上海这座城市,成为人们心中难以磨灭的美食记忆与文化符号。



红汤面



糖糕



蟹壳黄



鸿瑞兴面馆



绿叶点心店