

利男居

利男居是上海广式糕点行业中创业较早的一家专业工厂，创始人为广东中山人钟安樵先生，于1902年在南京路盆汤弄开设，迄今已有100多年历史。当时，广东风俗，嫁女时要定做大量的龙凤礼饼馈赠亲友。为迎合人们多子多孙的心理，取名为“利男”。凡上海讲究老规矩的人家，有小辈婚嫁，总忘不了叮嘱去利男购买龙凤礼饼馈赠亲友，以讨个好口彩；吃了礼饼，生个男孩，由于店名吉利和送货上门，在当时上海的广东同乡婚嫁所需的礼饼糕点，十有八九都向利男购买。

20年代由于房屋纠纷，这个店迁往日租界的天潼路，后又迁往四川北路邢家桥营业，改称“利男居”。1937年“八一三”淞沪战争爆发，日军进入日租界，商店被迫迁往英租界的浙江路宁波路口营业。当时的“利男居”根据茶食糕点消费的特点，一年四季随着时令上市各种点心，从麻球到油炸春卷，从端午粽子到重阳糕，从中秋月饼到香肠大包，无所不有，其所产的椰子糖，质量讲究，独步春申。由于“利男居”经营得法，名气渐盛，其他“三居”则因生意清淡，入不敷出而相继倒闭。

利男居从1920年起开始生产广式萨其马，以其独特的技艺而为人称赞。萨其马原为我国东北地区满族的糕点，称“萨其非、码拉木壁”，指其成型工艺是堆码和切块的意思。北平首先传入制作萨其马，称“糖缠”，后普及全国，按原名简其音为“萨其马”。因萨其马帮式不同，用料及工艺也不相同。京式萨其马的特点是面条纤细，条须紧密，饼面有芝麻或红绿丝点缀；广式萨其马是面条较短，质地酥松。“利男居”生产的萨其马，在原广式基础上加以改进，用鸡蛋代替调制面团，色泽鹅黄，酥、松而微软，入口松化，蛋香味浓，蛋白质含量高，更富营养，对熬制糖浆，根据不同气候，严格控制老嫩，以防色泽过深，影响粘结成型。在成型上，注意粘合、压实，不使其松散、空馅、破裂。该店的萨其马早在30年代极为畅销，来沪旅客往往购买萨其马作为礼品馈赠亲友。

。

40年代起，“利男居”除保持礼饼糕点生产外，又增加挂炉烤鸭、叉烧、香肠等广式烧腊和中外的西关馄饨等多种食品，1919年后的“利男居”生产的品种有更大发展，共有300多种，产品有全蛋萨其马、鸡仔饼、小凤饼、椰芸杏仁饼、奶油椰芸酥等。1956年参加德莱比锡博览会，小凤饼得到好评。

中秋节吃月饼，是中国人民的传统习俗。上海制作月饼的历史很久。清朝上海南汇杨光辅在《淞南乐府》中记载：“淞南好，时物荐秋香。月饼饱装桃肉馅；雪糕甜彻蔗糖霜，新谷渐登场。”上海市内各茶食作坊的月饼于清朝进行专业生产，风苏、广、京、宁款式，应有尽有，多姿多彩。“利男居”制作广式月饼是在19世纪初，以用料考究、制作精致、花色繁多、色泽匀称而称誉上海，成为该店一个看家食品。

现在的上海利男居食品总厂，是一家集生产、销售为一体的具有现代企业制度的企业。利男居目前已拥有月饼、糕点等类别的产品，品种多达百余种。公司的销售网络遍布全国，上海各大超市及传统店都有销售利男居的产品。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lnj-671966.html>