

细腻绵柔栗蓉香 甜而不腻回味长

手工栗子蛋糕：88年传承老味道



本报记者 杨玉红
新民网 胡彦珣

“栗蓉细腻绵柔，甜而不腻的口感，浓郁的栗子香”，提及上海的招牌甜点，衡山宾馆的栗子蛋糕一定榜上有名。自 1929 年由“西点宗师”潘博亮自创以来，这份老味道传承至今。潘师傅的传人应关葆师傅也已 75 岁，为了让更多人能品尝到栗子蛋糕的“原汁原味”，应关葆回到了衡山宾馆、带教徒弟。性格开朗但对品质要求极高的应关葆被大家称之为“栗子蛋糕爷爷”。



七十五岁的应关葆师傅让栗子蛋糕重生
栗子蛋糕全部手工制作 本版摄影 本报记者 周馨



这是“老上海”一直寻觅的味道，几十年从未改变。记者采访发现，2000 年前后，应关葆退休后，衡山宾馆因为厨房精简，栗子蛋糕从宾馆消失了。直到 2014 年，应部分食客的要求，衡山宾馆再次请回已退休十多年的应关葆师傅，将栗子蛋糕又带回市场、供应给更多食客。

在栗子蛋糕“消失”的那十多年，不少全国各地的食客慕名而来，却失望而归。一些上海的老食客甚至强烈要求“回归”。最终，在大家的共同努力下，这款蛋糕得以重生。

如何才能和老食客心底的味道一样呢？为了保留最初的味道，每天清晨，应关葆准时来到衡山饭店的点心制作间，每天亲自督导栗子蛋糕的制作工序，亲自示范、手把手教导徒弟。随着生活水平的提高，市民的口味是否发生变化？如何满足更多食客的需求？

每天下午，应关葆完成所有蛋糕制作后，经常会去衡山宾馆的小卖部，倾听顾客对栗子蛋糕的建议和评价。

“每天下午一点左右，是购买栗子蛋糕最繁忙的时候，很多市民从很远的地方赶来，就是为了品尝这个老味道、回味儿时的技艺。”应关葆乐呵呵地说道，购买栗子蛋糕的消费者有一部分是七八十岁的老年人，还有一部分是年轻白领，有些消费者一买就是 20 多个，每天下午三四点，这里的栗子蛋糕就销售完毕。

“和一些消费者交流发现，现代人更注重健康、养生，喜欢吃栗子粉，不太爱吃上面一层奶油……”应关葆介绍道，听到消费者的不同反馈和建议，他都会思考很久，努力多听取消费者的建议。栗子蛋糕是一份传统点心，保留上面一层奶油就是保留老味道，同时，他将栗子粉下面蛋糕的甜度适当降低，满足部分消费者需求。他还特意关照一些年纪比较大的消费者，如果感觉栗子蛋糕有些甜，可以将上面一层奶油去掉，直接吃栗子粉和蛋糕，味道也非常好。

栗子蛋糕能传承 88 年，和师傅们严谨、勤恳的态度有很大关系。应关葆回忆道，他刚开始做学徒时，潘博亮师傅总是叮嘱，栗子蛋糕口味的好坏完全看师傅的手工活、是否花心思。通过几十年的实践，应关葆发现，工作中的严格要求对自己的成长也有很多帮助，如今，他也那么严格要求自己的徒弟，用真心制作每一份栗子蛋糕，让消费者品尝最地道、最用心制作的老味道。



改良回归

减糖少油更健康

法式公寓 修缮后改为招待所

提起奶油栗子蛋糕，很多市民不由自主地想起衡山宾馆。这栋位于现在衡山路与宛平路交叉路口转角处的衡山宾馆就是这样一座承载着诸多法国元素的公寓建筑。衡山宾馆前身是毕卡第(Picardie)公寓，出资方是万国储蓄会，其中两位主要的发起人是旅沪法侨法诺和盘腾，设计者和营造公司是同样来自法国的米由第以及他的法商营造

公司。

法国设计师米由第是现代主义建筑的倡导者，在装饰艺术还盛行于上海公寓建筑的上世纪 30 年代，率先将毕卡第公寓设计成一栋典型的现代派建筑。公寓主楼没有任何非功能性的装饰，完全以整齐的方窗来勾勒公寓的轮廓和线条，两侧成阶梯型沿衡山路和宛平路层层而下，公寓整体呈奶黄色，顶部檐边则

用白色镶边勾勒，这样的配色设计增添了几分现代派的情趣。公寓内部装修兼具古典和豪华，15 层高的公寓，均采用“一梯二户”或“一梯四户”的布局，共有大小套房近 300 套，作为当时上海又一栋气派的高档公寓楼，吸引了当时上海煤气公司经理、大美查账局总经理等一些外资企业高级职员入住。

1937 年，八一三淞沪抗战爆

发，给上海的经济带来了巨大的冲击，毕卡第里的住客也纷纷退租，万国储蓄会的资金也转移到了国外。战后，万国储蓄会不得不以该会的房地产作抵押，毕卡第公寓也被分解对外拍卖。

1955 年，毕卡第公寓经上海市人民政府修缮，更名为衡山招待所。当时，由于政府要向苏联这位“社会主义老大哥”学习和取经，许多苏联专家来到上海，衡山招待所对他们的接待是中央交给上海的“政治任务”。

融汇中西 “东方的西点明星”

道“栗子粉”，还将它誉为“东方的西点明星”。随着“栗子粉”声名远播，荣毅仁等华商亦慕名入住衡山宾馆，特别为品尝“栗子粉”这道名菜。荣毅仁自己吃还不够，每次都打包带去香港与朋友和家人分享。当时上海街巷中也流传着“入口栗子粉，润肺爽心门；外带风飘香，夹道也相闻”的民谣，可见“栗子粉”早已深入

人心。

1959 年，应关葆进入衡山宾馆跟着潘博亮学做西点，他也成为潘博亮的第一代徒弟，在衡山宾馆做了 40 多年栗子蛋糕。回忆初学的日子，应关葆依旧清晰地记得当时的苦，“我们那个时候很苦的，因为栗子蛋糕都是靠手工制作，比较费人工和时间。为了保证栗子蛋糕的口

味，我们每天都要很早起床开始干活，磨栗子粉。”

经过多年的实践，应关葆对栗子蛋糕的研究也越来越深入：欧美的西点口感很甜、并不适合中国人的口味，他们将栗子蛋糕的甜度适当下调。经过多次改良，这款栗子蛋糕成为上海招牌甜点，也被一些人称为“上海版的提拉米苏”。

原料把关 多地考察挑栗子

栗子蛋糕的口味好坏，和原材料的选择有很大关系。应关葆透露道，每天，衡山饭店制作的栗子蛋糕，每一批次的原材料都是由他把关。

说起栗子的选择，应关葆花费了很多功夫。为了挑选最好吃的栗子，应关葆去全国各地考察。“其实，上海附近的浙江、安徽等地也盛产栗子。我们都一一去考察过，经多次比较过，这些产地的栗子色泽更好看，但是，栗子吃起来甜度欠佳，口感还有些差别。”应关葆回忆道，那半年间，他考察了十多个栗子产地，最后，在河北迁西找到了口感爽滑、

甜而不腻的栗子。当地的栗子颜色呈黄黑色，外表并不吸引人，但是，吃起来口感好，栗子比较甜、糯。经过打听，他们才知道，这里的栗子每天空运至日本，也受到日本的部分栗子甜品制作大师欢迎。最终，应关葆和当地供应商签订协议，每天空运百余斤栗子来衡山宾馆，当天制作口味最佳的栗子蛋糕。

找到了满意的原材料，配方也要经过老师傅把关。应关葆采用的配料都遵从潘师傅的方子，原料就是简单的栗子、白脱、糖、酒和奶油。经应关葆同意，记者进入了栗子蛋糕的操作间，观摩了栗子蛋糕

诞生的全过程。与现代意义上的后厨不同，栗子蛋糕的制作间内并没有任何高科技的大型设备，制作工具也略显简单。应关葆告诉记者，现在用的一些器具已沿用了数十年。栗子蛋糕完全手工制成，每天只能限量供应。

记者看到，栗子蛋糕的第一道工序就是——蒸栗子，师傅将蒸熟的栗子放到筛子上；第二道工序——过筛，过筛时，师傅用手工的方式将栗子压碎，筛过的小栗子已经变成了细腻的粉末状；在搅拌机里加入白脱、糖和酒，调过味的栗子泥就将进入第

三道手工工序——压，应关葆用一种特殊的夹子，将栗子泥压成细小的颗粒，到这一步，栗子泥才符合标准。应关葆介绍道，衡山宾馆栗子蛋糕在老一辈的口中都被叫作“栗子粉”，因为只有这里的栗子才是粉状的。

如今，在申城，栗子蛋糕制作的食品店也有数家。记者比较发现，很多制作栗子蛋糕的师傅都是用绞肉机来绞栗子泥，栗子入口后，容易粘牙齿；应关葆制作的栗子蛋糕是用专门的夹子手工操作的，入口即化，栗蓉细腻绵柔，让人回味无穷。“由于栗子蛋糕从诞生以来，就无添加，手工操作的工序也延续至今。为了保持最佳口感，栗子蛋糕只能储存 24 小时。”应关葆特别提醒道。