

与元首不得不说的故事
四道本帮名点



任德峰：国宴讲究食材口味的地域化，展现的应是上海味道。朱家角食材丰富了餐饮市场，也可令国宴更加味美。新民名厨美食季活动弘扬上海饮食文化，让美食走进每个家庭。

严惠琴：承载传统，源远流长；广采博揽，独成一家。祝新民名厨美食季成功！

周元昌：新民名厨美食季之朱家角站是上海餐饮界的一件大事，美食季将展示当地特色餐饮文化，既能品尝到土生土长的老祖宗味道，又能品尝到改良提升的上海风味菜。

黄欣：朱家角食材新鲜可靠，淀山湖河鲜首屈一指。大师现场指导当地餐饮，原汁原味的农家菜可以通过各种手法得到提升。

新民图表 制图 叶聆



江南美点，一直以来都深受众人青睐，从早餐桌上必备的“四大金刚”，到小巧玲珑、一口一个的眉毛酥、千层糕，无不令人垂涎欲滴、食指大动。然而你知道吗，有四道精致的点心，还与几位外国元首有着不得不说的故事呢。

伊丽莎白二世
胡志明小道

1986 年，英国女王伊丽莎白二世到访豫园。由于豫园无法烹饪，因此绿波廊被指定提供菜肴点心。绿波廊做好的食物，如何安全卫生又隐蔽地送达豫园内？这让大家伤透了脑筋。

此时，有人灵机一动——破墙开门。在绿波廊的厨房里，开出一道小门，由绿波廊和豫园双方共执钥匙。经过 25 米长的“秘密通道”，即可神不知鬼不觉地穿到豫园。于是，14 道绿波廊名点，就由这条“胡志明小道”送到了豫园内，上桌时还是热腾腾的，就像刚出炉一样。餐毕，女王很难得地脱下手套，与服务人员亲切握手：“中国点心不比英式大餐差。”

于是，这条“胡志明小道”就成为许多重要接待的“必经之路”，满足了外事接待保密的要求。这次亚信峰会，绿波廊也开启了小道，为习近平夫人彭丽媛等传递菜肴。

克林顿 一糕顿三顿

1998 年，美国前总统克林顿访问上海。为了确定克林顿进餐的地点，美国方面可谓费尽心机，多次明察暗访。一开始，上海有五家知名饭店列入备选名单，绿波廊也在其中。有一次，忽然有 50 位美国人来到绿波廊，每个人都点了不一样的菜式，要求 30 分钟内用餐完毕。酒店以最快的速度搬出店内特色菜点，随后协同“作战”，终于在在规定时间内完成了这场硬仗。经过严格“考试”，绿波廊终于成为沪上唯一接待克林顿的社会餐馆。

据克林顿自称，在来华之前，他已经练习用筷子一个多月了。那天，绿波廊端上了有名的“桂花拉糕”，克林顿伸出筷子夹拉糕，筷子却粘上了糕，掉在了桌上。服务员赶紧给他换双筷子，结果居然又掉了。一连掉了三双筷子，克林顿才“颤巍巍”地夹起了香糯的拉糕。

从此，“粘筷子、粘盆子、不粘牙齿”的桂花拉糕就出名了。许多人远道而来，指明要品尝这道让克林顿掉了三次筷子的拉糕。

普京 吃硬又吃软

粢饭糕是上海人喜爱的“四大金刚”之

一，也是豫园十大最受欢迎的小吃之一。这其中，采用高档食材的松茸粢饭糕，更是粢饭糕中的“高富帅”，鲜美无比，香糯可口。

2006 年，俄罗斯总统普京到访上海，独独看中了这道外硬内软、皮脆心糯的松茸粢饭糕。这位人称“铁腕总统”的“硬派型男”对粢饭糕爱不释手。

奥朗德 舌头最灵光

2013 年，法国总统奥朗德访问上海，在兴国宾馆享用晚餐。在芦笋北极贝、松茸野菌汤、美极凤尾虾、火腿银鳕鱼等上等佳肴之中，最令奥朗德钟情的，居然是成本最便宜的萝卜丝汤团，兼具美味和观赏性的汤团令他赞不绝口。

不过，别看萝卜丝汤团成本不高，可功夫却极深。要制作这道点心，首先要将萝卜丝与红烧肉一起炖煮，随后再把红烧肉剔除，将充分吸入肉汁的萝卜丝包进汤团里。

摆盘时，还要配上一朵糖塑的上海市花白玉兰作为装饰。一连十数道工艺熬制出的汤团，味道当然嗲，难怪奥朗德念念不忘。有人说，这足以看出来自“法式大餐之乡”的奥朗德也是位舌头灵光的资深老饕呢。

本报记者 金旻矣

名厨美食季
大师名录

上海老饭店 任德峰
上海金萌苏浙汇餐饮有限公司 朱俊
上海市衡山(集团)公司衡山马勒别墅饭店 刘洪
上海锦江国际酒店(集团)新锦江大酒店 严惠琴
上海鹭鹭餐饮管理有限公司 沈逸鸣
上海荣斐酒店管理有限公司 张国荣
上海银星皇冠假日酒店 沈巍
上海功德林素食有限公司 张洪山
上海廊亦舫餐饮有限公司 周元昌
上海市东湖集团公司 施一斌

上海和记餐饮管理有限公司 徐俊
上海虹桥迎宾馆 黄欣
中华职业学校 薛计勇
上海绿波廊酒楼 陆亚明
上海锦江国际酒店(集团)银河宾馆 邓修青
上海锦江汤臣中餐总厨师长 翁建和
上海梅龙镇酒家 包国京
新雅粤菜馆 钱正华
兴国宾馆 邱伟杰
上海鑫煌精品酒店 彭军



新民晚报微信订阅

(排名不分先后)