



窗外绿波绕廊 桌上名点琳琅

探秘 80 余位元首级贵宾为何垂青绿波廊



■ 绿波廊“夫人套点”，包括葫芦酥、长寿桃、顺风叶、迷你粽 4 种小巧精致的上海传统点心



■ 绿波廊的点心师正在制作「拎包酥」，其造型完全是按照时尚大牌拎包制作的
本版摄影 本报记者 刘歆



本报记者 杨玉红

闻香留步名酒家，知味停车绿波廊。位于豫园商城内一幢三层仿明清建筑，与湖心亭相映成辉。这便是上海绿波廊酒楼，不仅是众多游客留影热选背景，也是食客争相而至热门之地。

在这里，你可凭栏观赏九曲美景，近观荷鲤鲜红，还可以平民价格品尝为元首级贵宾研制的精致美点。

记者手记

执著与传承

克林顿拉糕，5 元一块；夫人套点，38 元一套……曾经接待贵宾的点心、菜肴被写入绿波廊的菜单，市民、游客随时有机会品尝这些口味不打折的经典菜品。

接待贵宾的点心，融入了很多中国传统文化精髓，制作起来相对复杂一些。“夫人套点”的点心造型各异，赋含丰富的寓意，需要绿波廊的点心团队的师傅们制作 4-6 个小时。但是绿波廊的师傅还是要把这些点心推向市场，师傅们说，这不仅有利于徒弟学习、传承绿波廊的特色餐饮文化，也是徒弟们练功的最好载体。

陆亚明并不担心“教会徒弟、饿死师傅”，他说绿波廊首创中餐烹饪标准，就是为了让徒弟早点学会“绝活”，让更多顾客品尝原汁原味的老字号口味。在绿波廊，师傅在教徒弟的同时，还在不停的探索、研制新的菜品，一直成为众多徒弟学习、追赶的榜样。

陆亚明的执著、坚持和决心，成为绿波廊持续散发青春活力、磨出新亮色的源泉。 杨玉红



戏剧性由来 款待亲王汇名点

绿波廊的原址是明嘉靖年间潘氏豫园的西楼阁轩厅，1979 年改名绿波廊餐厅。绿波廊总经理陆亚明介绍道，其父陆荀度是苏帮点心的泰斗，曾接待过许多名人，常常跟他提起柬埔寨西哈努克亲王与绿波廊酒楼创建的故事。

上世纪七十年代初，亲王夫妇来沪访问，被安排来城隍庙品尝本帮点心。当时，城隍庙地区没有一家像样的餐馆。于是，南市区政府要求城隍庙地区每家本帮餐馆出一名最好的师傅，组成接待亲王的厨师团队。陆荀度所在的松月楼当时是一家素菜馆，负责做了几个素

油点心，老松盛出了一道鸡鸭血汤，满园春、南翔馒头店等也纷纷拿出其招牌点心……五六家饭店的师傅合力，推出了 14 道点心，招待西哈努克亲王。亲王夫妇游览了豫园、品尝了点心，满意而归。

第二年，外交部顾问廖承志在南京夫子庙品尝点心时，听说上海接待西哈努克亲王也是吃点心的，特意请上海市政府安排，希望了解西哈努克亲王吃过的点心。品尝了点心之后，他非常满意，跟陪同的南市区的领导布置了两件事情：一是要开一所学校，把老师傅的手艺传承下去；二是要开一家餐馆，美

味的点心利用市场经济规律，把外汇给赚回来。于是在 1979 年成立了餐厅，取名“绿波廊”，寓意“春水绿波诗意浓，回廊朱阁景情媚”。

陆亚明介绍道，绿波廊成立之前，在南市区基本没有代表上海本地元素的餐馆。绿波廊成立相当于填补了整个城隍庙地区、也是南市区的空白。同时，上海最优秀的本帮厨师人才陆续进入了绿波廊，陆荀度是当时最好的点心师傅，李国荣是上海厨师界烧菜师傅的泰斗，切配大师李伯荣……他们为绿波廊的发展壮大、挖掘传承、美食推广做了很多贡献。



克林顿拉糕 粘盘粘筷不粘牙

1984 年，陆亚明顶替父亲进入绿波廊，成为一名点心师。

1986 年，英国女王伊丽莎白二世游览老城隍庙和豫园，安排在绿波廊用餐。陆亚明做了一份凤尾烧卖、一套船点，再配上萝卜丝酥饼。伊丽莎白二世称赞道：“技艺精巧”。

美国前总统克林顿来上海之前先遴选了四五家餐馆。按上菜的速度、菜品的质量及服务标准逐一评分，最后选中了绿波廊。美方预订时关照，这是家宴性质的，用餐时间只有 20 分钟。

绿波廊的桂花拉糕又糯又香，特点是粘盘子、粘筷子、不粘牙齿，

却成为克林顿就餐时的一道难题。克林顿声称已在美国练习了一个多月“筷子功”，当用筷子夹拉糕时，不小心被粘牢了，摆弄不得；服务员一看不行，就换了一双筷子，但又被牢牢粘住了；再换第三双筷子，服务员帮忙夹起桂花拉糕，放在克林顿的盘子里。吃一块拉糕用了三双筷子，成为“一糕三顿”趣闻的由来。绿波廊拉糕也因此多了一个别名——克林顿拉糕。

当天接待时，还有一个小插曲让陆亚明记忆深刻。当时就餐分两桌，一桌 9 人，另一桌 10 人。为了服务员上菜方便，每一桌都上 10

份点心，克林顿女儿吃到了一个萝卜丝酥饼，觉得特别好吃。她所在的一桌坐了 10 位，没有多余的点心，看到隔壁桌的盘子还剩下一个，起身去邻桌拿起酥饼，开心地说道：“哦，这个我要吃的！”……

最终，这顿原计划 20 分钟的用餐，被延长至 1 小时 20 分钟。克林顿的一家和美方随员都非常满意。美国大使馆还特意写来一封感谢信，令陆亚明倍感欣慰、自豪。

从 1973 年接待柬埔寨的西哈努克亲王开始，屈指数来，至今，绿波廊酒楼已经先后接待了 80 余位元首级贵宾。



接地气推广 夫人套点平民价

如今，食客走进绿波廊，最爱点的点心是“夫人套点”，4 份精致的小点心，38 元一套，富含丰富的寓意。其实，“夫人套点”是绿波廊于 2014 年研制、推出的特色点心。

2014 年亚信峰会之际，元首夫人团就餐于豫园内的“猗藻堂”。菜品由国宾馆虹桥迎宾馆准备，点心则由绿波廊负责。陆亚明带领绿波廊的点心师们群策群力、反复试验，专门为宴会点心设计了一套“夫人套点”。这个设计启用绿波廊四个经典的点心，考虑到外国夫人宗教习俗、味感、前菜容

量等，特别设计一套“事事如意”夫人套点。

夫人套点包括顺风叶、长寿桃、葫芦酥、迷你粽。

迷你粽外壳包扎着 13 道细线，13 来源于中国的“福”字的笔画 13 划，内馅是赤豆和糯米，寓意着吃小粽子带来福气；盘子上有一道外形酷似树叶的绿色点心，这就是顺风叶，使用菠菜汁调色，寓意从远方而来的客人们，顺顺利利地来，顺顺利利地归；长寿桃上的红色用米苋汁调色，格外吸引眼球，则祝愿客人们身体健康；葫芦酥则

寓意吉祥。

根据宴会传统，临近尾声才会上点心。因为绿波廊制作的这套点心精巧构思、色香味俱全，及丰富文化内涵，中方决定在冷盘后，直接上了夫人套点。点心上桌后，受到夫人们的交口称赞……这也是对绿波廊厨师的最大褒奖。

接待任务完成后，绿波廊将“夫人套点”写入餐厅菜单，希望让更多市民、游客品尝这套特色的点心。由于制作工艺比较复杂，每天，绿波廊特别制作 100 套“夫人套点”，往往在中午时分售罄。

这道菜需三把糖，那这道菜需两把味精……中餐烹饪传承主要靠师傅带徒弟、口传心悟的方式。不同的师傅，烹饪菜肴的口味也不一样。如何让徒弟少走弯路、让顾客品尝原汁原味的老字号口味？

经过数年试验，绿波廊首创中餐烹饪标准。以桂花拉糕为例，这道点心的配料非常简单——糯米粉、糖、糖桂花、水。原料越简单，对原料的选择要求、制作方法越高。为了选择适合的糯米粉，陆亚明购买了近十种糯米粉对比试验，最终，泰国糯米粉因色白、吃水量较大，成为最终选定的原材料；沙糖、绵白糖、冰糖，哪种糖更适合制作拉糕？经过多年反复试验，陆亚明发现，幼沙糖比绵白糖更甜一些，融化后的颜色比沙糖更白一些，可以让拉糕的糕体更通透；拉糕蒸好后，不能趁热吃，该快速冷却还是自然冷却？陆亚明发现，自然冷却 8 小时后食用，拉糕的口味最佳。

和拉糕制作一样，绿波廊的所有菜品都有一套标准化的方法。“我们制定的这套标准化不是固定不变，根据天气、季节的变化也有不同之处。”陆亚明介绍道，制作鲜肉大包，冬天制作时，需要用温水和面；夏天制作时，则用冷水和面；季节不同，面粉的吃水量也有变化，加入水量也有很多讲究；夏天制作时，师傅多可以用冷水和面，师傅少则需要加入冰水和面，适当延长酵母的发酵时间。陆亚明表示，这套标准化的建立，不仅有利于传承中餐名点的精华，也是研制新菜肴的重要支撑。

除了烹饪制作标准化，绿波廊还推出服务标准，为顾客提供周到的、体贴的服务：看到顾客的腰背不适，服务员会主动送上靠垫；看到顾客自带酒水，服务员会主动询问是否需要先品尝点心……

2016 年年底，上海企业创新文化品牌展评活动发布相关信息显示，黄浦区上海豫园旅游商城股份有限公司绿波廊酒楼入选“年度上海企业创新文化十佳品牌”。



标准化烹饪 原汁原味传帮带