

谁解园中味，不仅舌尖美

传承而不循规守旧，创新而不脱离本源，这是绿波廊点心发展的真谛，也是豫园这张城市名片之所以被不断擦亮的奥秘。

□ 记者 | 周 洁

临近岁末，豫园再度成为“上海最有年味的地方”。赏花灯、逛庙会、买年货、品美食……上海人的春节，总是少不了要去豫园“白相”。

豫园也是上海老字号最为扎堆的地方，特别是豫园股份旗下的上海老饭店、绿波廊、南翔馒头店、上海德兴馆等上海美食招牌，永远不停歇地招待着天南海北的客人，让最老底子的上海味道留在食客的味蕾和心间。其中不少烹饪技艺还被评为非物质文化遗产，使得“东方生活美学”在舌尖也散发出独特魅力。

主题，重拾蕴藏在中国传统文化中象征快乐幸福、祥和平安的文化符号，比如白玉兰、九曲桥等，简洁不简单的新面貌加上传统的本帮味道招徕着四方的食客。

上海老饭店囊括了 12 道非遗本帮菜，道道考验真功夫，“老克勤”们走进老饭店里，连菜单也不必看，因为来这里品尝的，就是记忆里的“老店老味”。

八宝鸭不必说，先旺火蒸 3 个小时，再自然冷却 3 小时，再蒸 2 小时，鸭子出笼时仍不散架，但用筷子轻轻地在鸭腹上一划，鸭肉就会被轻松划开，鸭肉软烂，皮和肉融为一体，和肚内“八宝”（当季笋丁、鸡丁、猪肉丁、鸭胗、白果、栗子、火腿、香菇丁等）相辅相成，浓厚肥腴，软糯至极。

另一道本帮名菜虾籽大乌参是老饭店集几代厨师之功才成就。涨发海参就要费时 7 到 9 天。前臂大小的大乌参色泽枣红，体态丰盈。

端上桌后由服务员当面

上海老饭店招牌菜：
虾籽大乌参。

老饭店里的“非遗十二道”

始于 1875 年的上海老饭店，最早叫“荣顺馆”，是公认的“本帮菜发源地”。2014 年，老饭店的本帮菜肴烹饪技艺被遴选为“国家级非物质文化遗产”保护项目。

上海老饭店在豫园的 C 位，重新装修后，店面的整体建筑外观与豫园商城建筑群的风格和谐统一，著名书法家胡铁生所写的“上海老饭店”匾额存在感十足。饭店内围绕“东方生活美学”

切开，用调羹连带韵味独特的虾籽酱汁一同送入口中，鲜得来不得了。还有上海人必点的油爆虾，在这里也是格外精致的做法，

