

工于至善

匠心传承

编者按：今年是中华全国总工会成立100周年，劳模工匠是人民的楷模，也是先进生产力和生产关系的代表。新时代新征程，既要顺应新一轮科技革命和产业变革，也要弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神。豫园股份拥有19个中华老字号品牌和8个市级及以上非遗项目，孕育了一批劳模工匠及接班人。匠人的手艺活，正是“坚持做对的事、做难的事、做需要时间积累的事”的最典型代表。《豫园时报》现推出《工于至善，匠心传承》专栏，聚焦豫园的主理人，听他们讲述匠心传承，以及对于手艺获得的发展展望。

绿波廊司炯：

潜心烹饪三十余载， 传承经典敢于创新



文 | 陆骏健

以“一点宴天下”闻名于世的绿波廊，如何让菜品的口味能满足天南地北全国食客的味蕾，这是绿波廊厨师长司炯一直在不断摸索改良的方向。在绿波廊33年的职业生涯，他不断精进厨艺，对厨房架构、菜单进行改良，保留传统经典的同时迎合现代人民的理念和口味偏好，使得绿波廊近几年的营业额屡创新高。

7年切配磨炼，方得上灶掌勺

1992年7月，司炯来到绿波廊实习。“我对烹饪比较感兴趣，所以当时选择了丽南区烹饪学校。毕业时幸运地被分配到了绿波廊，从切配干起。”当时一个班有20人左右，基本都是分配到豫园商城及周边的餐饮店，绿波廊属于比较大的餐馆，跟着老师傅能学到不少，所以司炯十分珍惜，学时全身心投入。“厨房有一套自己的规矩，新来的从切配开始练刀功，刀功过关后做打荷，慢慢才能上灶，灶台还讲究顺序，头灶二灶都是老师傅烧的招牌菜，顺序越是靠后的灶台厨师资历越浅。”刀功的磨炼一直持续了7年，直到1999年10月，司炯才第一次站在灶台前开始炒菜。“练刀功也是锻炼臂力，一般人厨房的大锅根本拿不起。”

以前“学会徒弟饿死师傅”的思想很重，师傅一般不会主动教学，所以平时要多哄师傅开心，才会教一点，但也不会全盘托出，大多数门道都是要靠自己琢磨。“上海菜，最难的要数‘自来

灰’，通过一定比例的糖油混合、老抽上色、把肉中的动物蛋白烧出来形成‘自来灰’，老师傅们可以把鳊鱼、河鳗、狮子头等不同肉类一起烧，这是特别厉害的。”因此，有烹饪红烧鳊鱼、河鳗的机会，徒弟们往往都是抢着报名的，师傅再从中选择，看过师傅烧这道菜，师傅才会让你‘掌勺’。司炯抓住各种机会：遇到问题及时请教师傅。“2000年时，本帮菜泰斗李伯荣大师到绿波廊做指导，他说了一句话让我始终铭记：水平不高、能力不强不要紧，一定要认真好学、虚心求教。”这也成了司炯对自己及徒弟们的要求。

因“菜”施教，借AI创新

原先绿波廊厨房是楼面面包干制，几个厨师为一个小组，不同小组负责不同楼层，致使整个酒楼菜品的味道有明显的差异。对此，借着装修的机会，司炯打破这个模式，改造成包菜到人，每位厨师专门负责一些菜品，如此一来能更好地保证菜品质量，让客人吃到的菜品味道统一。此外也是责任到人，还改变了以往师徒带教的模式。

在烧菜过程中，司炯会针对性地讲解要领，让每位厨师都能得到指导。对于手艺的传承，司炯直言不容易：“现在愿意静下心来踏踏实实学习的人不多。”这也是他改变带教模式的原因，把他对菜品的见解、经验传递给所有厨师，让手艺延续。

健康越来越被人们所重视，传统的本帮菜讲究浓油赤酱，来绿波廊吃饭的客群又比较复杂，为此，司炯近些年对菜品的口味进行了改良，尝试低钠低脂低糖，提升本帮菜的档次，同时加入现代人喜欢的酸辣、椒麻口味菜品。“就拿油爆虾来说，老饭店本帮做法是甜中带咸，而绿波廊的则是咸中带甜，我们以融合菜为主打，口味上偏咸一点。”这一系列的改良得到了顾客的肯定，越来越多的年轻人以及外地游客会选择绿波廊用餐。AI工具的普及为绿波廊的创新提供了很大的便利，能很容易了解到流行趋势、一道菜的配方，但配菜佐料的先后顺序、火候时间的掌握，需要凭借师傅的经验。“利用AI可以了解更多时令食材，为翻新菜单提供思路，同时提供了学习的材料，可以根据配方来尝试。但烹饪这门手艺无可取代，AI是炒不出‘锅气’的。”

烹饪点心分属两门，完全从零学起

2004年顾磊毕业，当时南翔馒头店来学校招了十几个人，其中就有顾磊。“我学的烹饪，进来后发现点心和烹饪完全是两门技艺，可以说完全从头学起。”进店时先各个岗位都轮转一圈，跟着师傅打下手，利用休息时间，顾磊会自己钻研。从理论知识学起，逐步动手揉面团、打剂子等，靠回忆，差不多花了半年的时间，逐步入门。

开始实操后，和面只要掌控好面粉和水的比例，相对比较容易，但擀皮子对顾磊着实是一个大挑战。“上手就是双杆，双杆相比传统的单杆难度更大，尤其对于我这种纯新手。”看着师傅游玉敏几秒钟就把剂子擀成了圆形的皮子，顾磊自己操作的皮子却怎么都不圆，各种形状都有。只能利用空闲时间反复练习，找机会向师傅请教经验。“经过师傅讲解才知道，双

杆的好处是皮子中间厚外边薄，这样小笼底不容易破，捏褶皱更容易。”学艺过程中，游玉敏的一句话让顾磊牢记于心。“手艺要学到‘下意识’，才能真正扎下根。”通过师傅耐心地讲解和示范，加上自己的勤学苦练，顾磊终于能做到“下意识”。

攻克皮子后，捏褶皱又是一个难题，宝塔形的小笼包，标准要有16道褶皱，有经验的老师傅可以捏出更多。要把褶皱捏得均匀已是不易，16道更是难上加难。“也是自己逼自己，每天不断地练习，差不多也花了半年时间，总算成型达到了基本标准。”问及这段“艰苦”岁月如何熬过来，顾磊表示：自己比较喜欢动手，看到成品的时候还是很有满足感和成就感的。

借助AI推出时令新品 等待有缘人将手艺传承

通过不断学习和积累，2018年，顾磊升任南翔馒头店点心部主管，负责点心部的各项事

宜，其中重要的一项就是研发新品。比如今年在成都开出了新店，为了迎合当地口味，推出了一款折耳根小笼。“鲜肉、蟹粉、野菜等经典口味是常年提供的，但根据不同时令推出一些新品，既是让老顾客眼前一亮，也可以吸引新客群。”

一个季度的新品刚刚推出，顾磊就会开始琢磨下一季，现在有了AI工具为他的创新带来了很大的帮助。通过AI工具可以了解到更多的时令食材，以及如何搭配。近几年推出的新品，销售都能达到预期。

谈及手艺的传承，顾磊说现在着实不易，当年和他同批进来的同学已经所剩无几，现在愿意当学徒的年轻人也比较少，主要靠一些合作学校安排的实习。对他个人心态放得比较平：“技艺的传承也要看机缘，不合适的人无法坚持到底。”今年元宵节，顾磊的家人也来到园子里看灯会吃小笼，“先让孩子记住这上海传统的味道，总会找到合适的人，将这个味道传承下去。”

南翔馒头店顾磊：

小笼包在心中扎了下根



文 | 陆骏健

十二三岁时，父母带着顾磊来南翔馒头店吃小笼，他清晰地记得小笼包好吃的味道，和当时上2楼特别窄的楼梯。如今，他已经在南翔工作了21年。“9克皮、21克馅、16道褶皱……”这一串数字已在顾磊心中扎根，而且对于包小笼，他是从零开始，凭借着持之以恒的决心，如今他已是南翔馒头店的点心主管。除了常规口味，开发每季新品也是他的主要工作。“老字号既要让经典流传，也要不断有新意，让顾客眼前一亮。”