

即将暂停营业！记者实地探访绿杨邨总店：
有居民相伴一辈子，有作家记得好味道



上海绿杨邨酒家(以下简称绿杨邨)是许多上海市民非常熟悉的一家老字号品牌,其川扬菜点制作工艺被列入上海市非物质文化遗产保护名录项目,绿杨邨的金牌香菇素菜包荣获中国名点称号。最近,有消息传出,绿杨邨总店将暂停营业的进行内部装修与升级调整。

本期的新闻晨报《上海会客厅》,我们就此前往位于江宁路的绿杨邨总店进行了探访,并采访了部分美食界人士。

绿杨邨静安总店将暂停营业

绿杨邨创始于 1936 年,店名取自清代文学家王士禛“绿杨城郭是扬州”之佳句。30 年代就以细软入味的扬州菜点蜚声海上;40 年代由“扬”入“川”开川扬风味先河。绿杨邨最初的店址在静安寺路(今南京西路)763 号,2009 年因市政动迁,从南京西路 763 号迁至江宁路 77 号,也就是今天市民非常熟悉的静安总店。8 月 31 日上午,绿杨邨通过微信公众号公布了静安总店暂停营业的重要通告。

在通告当中,绿杨邨表示,为进一步提升品牌形象、优化经营战略,绿杨邨静安总店(餐厅和外卖)将于 2026 年 9 月 21 日起正式暂停营业,进行内部装修与升级调整。线上平台(美团/大众点评/抖音/淘宝闪购/京东)将于 9 月 18 日起停止接单。

按照通告,绿杨邨除了总店,在市区目前有三家分店,包括顾戴路的闵行分店,天钥桥路的徐汇分店,新村路的普陀分店。在总店暂停营业之后,市民也可以去这些门店就餐。

记者注意到,绿杨邨总店在 8 月下旬就在餐厅和外卖部门口张贴了公布,但一直未在网上发表。记者从外卖部走进,经过馒头档口,点心(月饼)档口,熟食档口,走到最里面是就餐区域。在客饭窗口,有白领取餐之后打包带走,就餐区有不少住在附近的居民在吃客饭。记者询问了一些白领,他们表示自己并不知晓即将暂停营业的消息。

绿杨邨的菜馒头最出名,还有这些菜

香菇素菜包是淮扬名点,上海人一般把它称为菜馒头。而上海人的菜馒头最早应该是由扬州的点心师傅引进的,其外观色泽洁白、口感松软、馅心碧绿油润、咸鲜微甘等特色,深受上海食客喜爱;而且,绿杨邨的菜馒头重新回炉蒸,馅子也不发黄。

在馒头档口,可能是下午时分,并没有出现以往大排长队的场景。师傅推了一车出蒸笼的菜馒头慢慢走了过来,两位收银员将馒头装袋。一位市民一口气买了三十个菜馒头,她告诉记者自己是为朋友带的,所以要多买一点。

在绿杨邨总店门口,记者遇到住在附近的居民赵阿姨,这位年近七十的老人与绿杨邨可以说是相伴了一辈子。据赵阿姨回忆,她小时候买馒头价格大约是七分钱一只,而现在价格是三块五一只。

“所有亲戚朋友要吃的肉馒头和菜馒头,都是我在这里买的。每次去国外看外甥女,我一定要带上二十个绿杨邨的菜馒头,她只要吃这家的菜馒头,其他地方的她都不要吃的。”赵阿姨说。

上海作家沈嘉禄擅长美食文章,他对绿杨邨印象最深的菜包括生爆鳝背、韭黄鳊鱼丝、炒虾蟹、冬泥锅饼和菜馒头。“有一年,海派川菜大师李兴福请我和另外几个朋友在那里吃饭,李兴福以前在绿杨邨工作过,带出了不少徒弟,这一顿我

吃到了绿杨邨的最高水平。”沈嘉禄说。

上海著名书法家、篆刻家陆康先生,不止一次给沈嘉禄讲起海上著名画家谢之光与绿杨邨的关系。“那个时候,绿杨邨还是在南京路上,而不是现在的在江宁路。在那个特殊年代,谢之光先生经常被绿杨邨的领导叫去吃饭,这在当时也是改善伙食。不过谢之光先生去了以后也不白吃,他这个人與人非常和善,没有今天一些大画家的架子。绿杨邨的上上下下,从领导到职工,包括厨师、服务员,他去了以后都会为大家画画,后来连绿杨邨的采购员也得到了他的画。以至于店堂里面挂满了谢之光先生的作品,所以当时的绿杨邨留下了很多谢之光先生的画作和墨宝,但现在我不知道这些作品是否还在。”沈嘉禄向记者转述了这个故事。

张桂生是上海食文化研究会副秘书长,也是餐饮界几十年的老法师,他对绿杨邨印象最深刻的是红扒猪头和菜馒头。资料显示,红扒猪头即扒烧整猪头,是扬州菜中素享盛名的“三头”之一,此菜成品要保持“酥烂脱骨而不失其形”,色泽红亮、肥嫩香甜,软糯醇口,油而不腻,香气浓郁,甜中带咸,风味不凡。

他们为老字号发展出谋划策

在美食达人“玫瑰公主”的印象当中,她上一次去绿杨邨吃饭是两年前的 2024 年 3 月。“那次是我妹妹朋友从国外回来,带着外国老公,然后要吃个本帮菜,我找朋友订位的。吃吃老味道,离家也近,价格不贵,堂吃的菜馒头更好吃。”

对于绿杨邨总店将暂停营业,“玫瑰公主”认为:“我最早买馒头是在南京西路靠石门路那个老店,本来这两年整体餐饮业就不如以前,传统的老店,服务理念如果不改变,就很难

发展。此外,菜品是软件,装修是硬件,如果后续通过调整,再把菜品做得更好,同时让餐厅的用餐环境得以改善,那才是最重要的。”

东航食品研发部主任、国家中式烹调高级技师江礼斌认为,绿杨邨的熟食、半成品、客饭性价比高,面向居民和白领供应,但客饭和熟食占用大量产能,或导致菜品创新后劲不足,此外,近年来在文旅方面的 IP 化动作少,缺少创新爆款,点心名气大于正餐,民生服务大于网红效应,在品牌的活化方面仍有待突破。

资深媒体人、美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰著有《糕饼一家亲》《江湖一碗面》,8 月 31 日中午,他抽空去了绿杨邨,顺便在外卖部买了特色点心和菜馒头。四年前,他带着孩子来店买过年夜饭套餐,其中也有菜馒头,不过个头比外卖部的菜馒头要小。

美琪大戏院就在绿杨邨的马路对面,姜浩峰告诉记者,在历史上,美琪大戏院曾经是上海一处以美食为特色的地方。

“记得抗战胜利以后,有一位叫唐鲁孙的美食家曾经在美琪大戏院看戏,散场出来之后他买了两个鲜肉大包。唐鲁孙后来去了台湾,他在报纸上怀念说,美琪大戏院门口的鲜肉大包是很有上海特色,很有淮扬特色,这是在北方吃不到的。那么绿杨邨酒家的外卖部,它供应的包子无论是菜馒头还是肉馒头,其实也都是有淮扬风味的,其馅子略带鲜甜的口感,也是上海人所喜欢的。”

对于总店暂停营业,姜浩峰坦言:“这些年许多老字号一直在变化,如果固守成规,总会消亡。那么我们也希望上海的这些老字号能够保留风味,推陈出新,让市民朋友们愈加喜欢,丰富大家的饮食生活。”

晨报记者 严峻嵘

