

功夫



上个月，刚刚结束第四届世界互联网大会相关活动，苹果 CEO 库克便从乌镇动身前往上海，在诸多行程中，他却唯独被老字号“大壶春”的生煎“圈粉”了。“库克套餐”中的小锅生煎由原先的大锅生煎改良而来，更加适应顾客的“定制化”需求。

美食总在不断的新意变化中适应多样化的味蕾需求。百余年前从江浙“移民”而来的南翔小笼经过本地化改良，就此生根发芽，陪伴了一代代上海小囡的磕绊成长。而传承百年的上海本帮名点“大壶春”生煎也顺应创新浪潮，吸收外来优点，革故而扬新，就此烙着“上海制造”的印记名扬海外。



坚守“老传统”

上海生煎 寻到新路子

■本报记者 何易
见习记者 王嘉旂

曾被时光“遗忘”的老字号

时光的洪流挟卷着人们不断向前，“我不求你过我的生活，我只希望你能够知晓有一群人曾经如此生活”，曾有一位老饕客如此说道。他所感叹的，正是那些儿时记忆中的老上海小吃。

彼时，资源紧张，“做人家的”上海人就发明了生煎两吃的做法。在知名老店大壶春花上一两粮票，点上四只生煎馒头，小心翼翼地将皮和里面的肉馅分离，浸满了浓郁肉汁的面皮是能在店里大快朵颐的美味，而里面的肉馅则是大人交待好要带回家煮肉汤的。经过老师傅手工打制而成的肉馅一整天都不会散掉，在肉汤中舀起一个馅心，仍能细细品出肉糜间的劲道。

然而，不知何时起，传统的“肉心帮”却开始遭遇市场冷落。外地友人若来上海游玩，打卡美食的第一站必定选择以汤汁闻名的沪上知名品牌连锁生煎店。“上海生煎啊，那包汁水最好吃了。”许多食客都在啧啧赞叹这份海派小食的美味。但在一些有年纪的人听来，心里却有些许感慨，如今的生煎早已与他们童年那份温暖的记忆相去甚远。

在变化与坚守里 寻得平衡之道

1997年，大壶春四川中路老店搬离，引得一群老食客纷纷叹息。随后，大壶春在第一食品商店开了三家分店。然而，由于第一食品商店的开门时间是上午10点，这使得主要做早市和午市的大壶春客源流失严重，无奈之下它只能选择退出这家上海地标性的商场。

在战略上收效甚微的形势下，大壶春想到了进驻商业综合体，如果真能够顺利打入这块以年轻人为主力群体的消费场景，那么振兴老字号或许就在眼前。于是，虹桥天地、美罗城……这些游客聚集、年轻人出没之地便开始出现大壶春的身影。

为了适应市场变化，在大壶春做了36年的老师傅王国林特意将馅心的甜度根据年轻人的口味调低。“以前物质条件不好，大家都喜欢吃特别甜的，现在流行健康、养生，我们就把肉馅的甜度降低了。”王国林如此解释。甜度降低了的馅心不仅打开了年轻人的市场，更是成为了许多外地来客的“心头好”。过去，甜腻的江南风味总是无法俘获北方顾客的心，而如今改良过的肉馅则让他们也开始交口称赞。

有变化，也有坚持。地点变了，顾客换了，但大壶春对于传承百年的面皮却有一分自己的“执拗”。与别家品牌连锁店用的“死面”不同，大壶春生煎沿袭着传统方法，必定是发面制成。发酵后的面皮蓬松柔软，吃起来不硬也不粘牙，被肉汁微微浸透，鲜香四溢。与“死面”的随到随做不同，由于发酵时间较长，老师傅都知晓一定

要根据天气、客流量的情况调整“发面”的配比和数量。“最近天气比较潮湿，我们加水量就会减少，醒发的时间也会比平时长。”王国林早已练就了一身观气象发面的本领。

与快餐厨房要设置特定的油温、时间不同，王国林做生煎馒头全靠听和闻。刚开始煎馒头时，水和油的交错声音与水份被吸收、最后只剩油滋滋作响的声音不同，再一闻熟悉的馒头香，生煎就快好了。几十年如一的老师傅如今也继续将他们的工艺一代代传给小徒弟。

从潮流的“跟随者”到“开创者”

中央厨房是时下最兴的概念，统一采购原料、制作半成品，能够保证各家直营店统一的水准和口味。多年以来，传统连锁店最为人所诟病的是口味上的差异。

两年前，杏花楼集团将位于四川中路136号的店面划给了大壶春作为旗舰店。“老字号”回归老地方，带来的不仅是老饕客怀旧时光的一席之地，此地也“暗藏”了大壶春所有门店的中央厨房。

每天早上六点半，直供的生煎原料便会准点抵达四川中路上的旗舰店。从带膘的夹心猪肉、指定的本地高质量面粉再到专供油品，老师傅们都要一一确认。本应密封的猪肉但凡有些许开口的迹象，师傅们都会退货。老师傅们知晓，原料的新鲜与质量是老字号得以延续的根脉，不敢有丝毫马虎和懈怠。

紧跟潮流的大壶春很快便收获了佳绩。自2016年开始，大壶春连续两年荣获米其林餐厅必登推荐餐厅，是上海唯一一家大众化小吃的上榜企业。尝到了“甜头”的大壶春趁热打铁，与美团点评合作试水新消费，成为上海首家可以通过苹果手机自助拍照点餐的商家。刚刚结束互联网大会的苹果总裁库克便受美团 CEO 王兴之邀赶赴这家百年“老字号”体验了一把从点菜到取餐的移动支付场景。

如今的大壶春店里，多了小年轻的身影。他们中有看到了米其林榜单想要过来尝鲜的，也有从美团点评等美食网站引流过来的。抬眼望去，仍是这古色古香的大壶春招牌，却隐约焕发出新的生机。

图1：大壶春内的制作流程完全透明化。

图2：位于四川中路的大壶春旗舰店作为百年老店常年顾客络绎不绝。

图3：南翔小笼现做现蒸现实，保证要让顾客吃到最新鲜的原味。

图4：游玉敏在进制作间前准备得一丝不苟。

图5：刚出锅的小笼，汤水与馅料的比例恰到好处。

图6：当季热卖的蟹粉小笼的蟹壳都取自当天新鲜的河蟹。

本版摄影 袁婧



图1



图2



图3



图4



图5



图6

传承于江浙，扬名在海外

南翔小笼的“奇幻漂流”

谁曾想，名满天下的上海南翔小笼最初竟源于清朝同治年间的无锡小笼，南方人习惯称它小笼馒头或者小笼汤包。而北方人则总会泾渭分明地将有馅的称为包子，无馅的为馒头。无论是包子或是馒头，在上海这个多元文化碰撞交融的城市，没有人会在意，只要想到了就可以。

小笼包有多家流派，无锡小笼、开封第一楼灌汤包、杭州“知味观”的虾味小笼等等，不胜枚举，但最为上海人家所熟知的还属南翔小笼。

■本报记者 何易
见习记者 王嘉旂

入乡随俗的“南翔馒头店”

为何售卖南翔小笼的招牌店家却名叫“南翔馒头店”呢？人们口口相传，最正宗的南翔小笼是位于豫园内的“南翔馒头店”。然而，店名与招牌菜名的出入时常让游人摸不着头脑。

原来，上海人家习惯将馒头作为总称，菜馒头、肉馒头、豆沙馒头，总归都是馒头。为了顺应本地顾客的喜好，豫园这家以南翔小笼出名的店家便唤名为“南翔馒头店”，更添一丝亲切感和人情味。

这家店最初源于南翔本地居民黄明贤早年开设的“日华轩”糕团点心店。名为糕团店，但店里最出名的是“大肉馒头”。个大味鲜的肉馒头由于料足、价格实惠慢慢在邻里间出了名气，引得同行们也纷纷效仿，来古漪园叫卖肉馒头“抢生意”。南翔小笼的名头便在这一群商家们的运作下越闯越响。

光绪二十六年（公元1900年），黄明贤儿媳的内弟吴翔升便带了制作师傅赵秋荣一干人等，在上海城隍庙高价租借了九曲桥畔与荷花池中湖心亭隔水相望的船舫厅，开设了如今耳熟能详的“南翔馒头店”。在当时，虽然卖的是“南翔小笼”，点心店名却叫“长兴楼”。直至上世纪60年代，公私合营以后它才正式更名为“南翔馒头店”。

不仅在店名上讨巧，“南翔馒头店”的小笼为了赢得本地顾客的欢心还做了许多不为人知的改良。南翔小笼馒头的原名叫紧酵小笼大肉馒头。据《嘉定县志》记载：“馒头有紧酵松酵两种，紧酵以清水和面为之，皮薄馅多，南翔制者最善，他处多仿之，号为翔式。”由于它的馅心比较大，又被人称为南翔大馒头。这原本在南翔居民里讨巧的实在做派，放到了豫园里却无法讨得海派阿姨们的欢心。老板吴翔升便在传统制作工艺上进行了改进，由原来的大蒸笼改为小蒸笼制作。而馒头也由原先的大肉馒头改进为了现在小巧玲珑的造型。一口一个，人们既能享受到肉汁浓郁的鲜香，也不会让吃相太过难看，可谓一举两得。

传承百年的馒头技法

南翔小笼的历史已经超过百年，时光荏苒，它却总有几分自己的坚持。传到游玉敏的头上，南翔小笼已历经了六代传人。17岁厨师学校毕业后历经豫园情结进入“南翔馒头店”，26岁被师傅徐黎黎委以重任，游玉敏知道，做馒头没有“花活”，全靠“手勤”，既要吃得苦，也要耐得住寂寞。当年和她一同实习的三四个同学实习期一过便不知踪影，而她却在这个行当一待就是二十几年。

时光的流转是美食转化的“秘密武器”。“好吃的小笼包必须得花费两天时间才能制成，一天熬制肉皮冻，另外一天擀制面皮、手工包捏。”游玉敏告诉记者，店里会提前一天采购好上海本地猪肉，选取大皮的部分，去掉胆固醇偏高的那层油脂，开始肉皮的熬煮，这一

工作至少需要花费四至五个小时。冷却成肉皮冻以后，放置在一旁备用。第二天的“重头戏”就是选料和馅心。有别于其他家以数字代称猪肉的不同部位，游玉敏每次都会按照猪肉的实际肥瘦程度切取不同位置的猪肉和成馅心。多年纯熟的技艺早已练就，她知晓，并非价高的就一定适合制作小笼包。以猪腿肉为例，它或许是烹制蹄膀的最佳原料，但若拿来制作小笼包，则在口味上会显得太“渣”，而夹心肉恰恰就是最适合制作小笼包的“那盘菜”。

题图：视觉中国