

生煎馒头是比小笼包子更上海的点心。在上海,你可能吃不到大饼油条染饭豆浆,不会吃不到生煎。从理论上说,生煎馒头堪称上海点心的代表。

生煎馒头和小笼包子“和而不同”,“和”,指形制、做法上相仿;“不同”,在于一个油锅煎,一个笼屉蒸。还有一个有趣的差异:它们都有收束的褶皱处,但一个在下,一个在上。

由此而产生了两个值得探讨的问题:一是为什么叫生煎?一是为什么顶在下?

我推想,一、生煎,顾名思义,在生的状态下下油锅煎。那么,难道还有熟煎吗?有,上海点心当中有一味叫做油煎馄饨,就是将生馄饨蒸熟之后油煎的。其实,点心当中“生煎”的东西还有一些,比如油煎饼、吐司等等。可是,用“生煎”这种制法来专指“生煎馒头”,却是别无分店。在上海人嘴里,“生煎”特指“生煎馒头”,早已约定俗成。二、生煎馒头之所以顶在下,自有其道理:生煎

红泥小炉

生煎馒头

文 / 西坡

馒头底部皮子较薄,如经急火油煎,势必产生焦斑。起锅时容易破坏外表,令汤汁溢出。若以顶部褶皱处接触锅底,褶皱必有空隙,便于起锅,且褶皱处的缝隙有热油渗入,使馅内汤汁维持一定的温度,形成独特风味。

从前上海滩“闻人”黄楚九开萝春阁茶楼,生意惨淡,后来引进生煎馒头。生意就此火爆,萝春阁也因生煎而出名了。

解放前,与萝春阁生煎齐名的还有大壶春。只不过这两家生煎名店,现在虽然还肩着块牌子,但盛况难再了。

二十多年前,上海最出名的生煎馒头要数友联。生煎做得好,好到市民乘着公交车提着钢精锅排着长队来买。当

时的西海电影院对面和陕西路南京路口(现恒隆大厦处)两月店,天天像牛市里的证券营业部,拥挤得人要昏倒。报上曾刊出一幅漫画,讽刺一位食客只图自己一时痛快,撵着一只生煎一口咬下,不料一包热汤如消防龙头之水,横空出世,悉数飙在对面一位时髦女郎脸上。这幅漫画说的便是友联里面发生的尴尬事,无意中为它做了一次推广。后来丰裕一出,带有国营(集体)色彩的友联便“退居二线”了。丰裕虽然锋头甚健,只是后劲不足,同样脱不了“人老色衰”的定势。不过,实事求是地说,最近一两年,这两家名店颇有重振雄风的味道了。

看做生煎馒头的师傅倒油、浇水、掀盖,潇洒流畅,没有多余动作,但不知其意。据说,倒油是使馒头底部焦黄;浇水是使表皮和肉馅趋熟;掀盖则是为了撒葱花和芝麻。如果你喜欢吃生煎,在排队取货的时候,一定对于这个程序相当关注,了如指掌,多半会领会内中的奥妙。好的生煎,应当具备清清爽爽、白白

胖胖、干干脆脆的品质。所谓清清爽爽,即葱花、芝麻新鲜精神;所谓白白胖胖,即外表嫩白饱满;所谓干干脆脆,即底板焦黄松脆。兼而有之者,乃为上品。

生煎馒头经过几个轮回,该到了“登堂入室”的地步。现在,不光是吴江路上的小杨生煎香飘得很,杨浦地面上的吴胖子人气上蹿,就连一些大餐馆也放下身段以此为招牌。但大餐馆有一点蛮“贼腔”,即把生煎做得倍儿大,像老寿星的额骨头!更不地道的是,那里的生煎多半是“底朝天”的!由于体量大,跨度大,犹如“万体育馆”的屋顶,没有“柱子”“桥墩”,就靠钢梁支持,只能把表皮做得厚实些,这就和传统生煎“皮薄馅大”大相径庭。有一次一朋友请客,几道菜一过,便来一道大个生煎馒头。朋友拼命叫“趁热吃”“趁热吃”,结果大家吃下去后发现,肚皮撑足了,哪里还吃得下面几道菜?未上的菜只好退掉了事。

此时大家才猛然省悟:哦,弄了半天,阿拉在帮伊省钞票啊!



香港一夜,硕大的濠尿虾、鲜美的黄油蟹、白蒸蛤蜊配上法国东部阿尔萨斯地区的白葡萄酒,留下的是抹不去的记忆。

B10 美食物语
东京小酒吧

B11 调味金指
巧用调料助美容

B12 优游食林
象山海鲜餐饮
叫响长三角

B13 酒旗茶垆
奶酪女孩在路上

“独乐乐不如众乐乐”,邀约三五好友共享美食,还有比这更让人开心的么?



将入初冬,眼下是吃大闸蟹的最好时候。从巴城的老朋友养蟹人阿华那里订了一批蟹蒸熟一尝,果然膏香脂肥,雪白的蟹肉,丝丝都透出一股甜味。不再听到阳澄湖大闸蟹协会“阳澄湖大闸蟹量减价涨”的鼓噪声,虽说这大闸蟹是笼网里养大的,虽说它是否能名副其实地冠名为“阳澄湖大闸蟹”,虽说没有过去散养在湖底的蟹来得味美,毕竟是到了季节,加之能平静地享用这样的好东西,吃出来的味道就是不一样!

然而这几天,竟见上海水产大学与某水产品公司搞了一场全国河蟹大赛,评委会中非官员即专家,个个来头不

壹周一菜

大闸蟹王?

文 / 若丹

小。大赛自然要评奖,评出的除了金、银、铜奖外,还有蟹王、蟹后。不知这评奖的标准是什么,但见这“蟹王蟹后”分别标有重量若干。大概是以个头重量论英雄呢。可这简单的标准,只要电子秤或天平等衡器即可,何须劳驾专家、官员来充当评委呢?如果还有其他的诸如口感、肉质、鲜度、营养等标准,得奖的

大闸蟹有军山湖、宝应湖、固城湖、白荡湖、武昌湖的,而独独没有阳澄湖的,令人感到不可思议。

笔者无意为阳澄湖大闸蟹说话,而恰恰是好几次批评阳澄湖大闸蟹质量有所下降、有关行业协会不务正业的做法。可标榜“全国河蟹大赛”,又由权威的水产大学来主办,阳澄湖大闸蟹竟然榜上无名,评委会的专家、官员你们会信吗?吃大闸蟹的百姓会信吗?

依今日之科技水平,要将一只螃蟹养肥养大养重有何难哉!如果年年比重量可以得蟹王,我想,不出几年,一公斤一只的“蟹王”也会横空出世的。