

劲酒健康美食推荐——

南翔小笼包

小笼包，上海人最喜欢吃的点心之一。以前，有朋自北方来，总是馒头包子分不清楚，因为在北方馒头和包子有着明显的区分，无馅的称之为馒头，有馅的叫包子。而在南方统称为馒头。于是乎，他有些搞不懂本地人为何对这小小的包子情有独钟，待品尝过后才发现，这属于上海及江南地区特有的美味，好吃得令人记忆深刻。

在上海，最有名的小笼包，名叫南翔小笼包。大名鼎鼎的城隍庙南翔馒头店，无论刮风还是下雨严寒酷暑总是排着长长的人龙，看着前头队伍买到小笼迫不及待的开盒就食的腔势，绝对会产生最佳的广告效应。若遇到有人帮你排队，记得站在售卖的窗口，透过整齐码放的蒸笼往里看，那些包小笼的师傅们手如飞梭般的动作，以及售卖小笼的师傅那一拍一倒即入盒的架式，那个干净利落，可以用赏心悦目来形容。

若有时间，想定下心来吃顿南翔小笼包，可以到二楼、三楼享用。说到这里，有些老吃客就要说了，这南翔馒头店是一楼一价，每个楼面的小笼包价格都不同。确实如此，但是因为价格不同，所以吃到嘴里的小笼包也是不一样的。据南翔馒头店第五代传人游玉敏介绍，一楼外卖层卖的是最传统的鲜肉小笼，而这里的制作工艺与二楼、三楼的略有不同，包括使用的面粉，内馅的皮冻配比也不同。所以在楼上堂吃的小笼包与一楼相比，皮更薄、馅料种类也更丰富。据说南翔小笼包的忠实粉丝，都会选择自己最喜爱的口感的楼层吃小笼，选个靠窗的位置，笃笃悠

悠的取碟倒醋，再放上姜丝，配上碗蛋皮汤，并花上些时间等待现蒸出炉的小笼馒头……除了选择传统的鲜肉或经典的蟹粉外，有的还会选上一笼包着时鲜食材的限定品种，这些错过了就要等一年的小笼包，岂是小笼包粉丝们会放过的鲜滋味。写到此也不得不佩服游玉敏和她研发团队创造力。众所周知，南翔小笼包最难的就是馅料配方，但在南翔馒头店你能吃到十五种不同馅料的小笼包，除了时令食材外，还有刺参、鲍鱼等高档食材的小笼包，更有冬阴功、虾肉、咖喱等东南亚风味的小笼包。游玉敏说每天都有来自世界各地的游客来他们店里品尝小笼包，所以在坚守传统的基础上还要不断创新，只有创新和改变，才有未来。所以在她的带领下，研发团队每季都会有不少新的品种出现，并用末位淘汰的方式，发掘出食客最喜欢的种类，在餐牌上，你所看到的那些小笼包品种，都是经过优胜劣汰后风味最佳、最受欢迎小笼包。

轻轻提、慢慢移、先开口、再喝汤……麻烦来一笼南翔小笼包。



劲酒美食小知识：

光绪二十六年（公元1900年），上海嘉定南翔镇居民吴翔升来到城隍庙开点心店卖馒头，南翔馒头在城隍庙一炮打响。因外型小巧玲珑，从大蒸笼改为小蒸笼制作，被上海人爱称为南翔小笼包。这南翔小笼包历经百年，传承至今的精湛手工技艺，不仅使其成为宝贵的美食文化遗产，更是让南翔小笼包获得了广大中外宾客喜爱。



一个爱吃皮一个爱吃馅

对于城隍庙的南翔馒头店有一种莫名的情愫，可能是因为这里是当年恋爱的重要约会地之一，没办法那位现在已成为我先生的同学，是南翔小笼的爱好者，现在想想恋爱的经历中经常充斥着小笼馒头的味道，倒也真不错。至少每每经过，那若有似无的味道会牵出那些年的时光记忆。其实未恋爱前的我对小笼也是狂热的，尤其是小笼的皮，但不爱吃肉的我总会出现吃皮留肉此等暴殄天

物的做法，常令我受到周遭鄙视的目光，一来二往的，只能将这颗狂热的心收起，等待时机再度出击。

没想到这个时机就是我的那个他的出现，想当年这家伙说自己最爱这家小笼的汤汁和肉馅时，我的内心真是忍不住的雀跃。或许那时的他也和我一样想法，上哪儿找那么适合的人。再后来一切顺理成章进入相应的程序，屈指算算十二生肖也轮了一回，只不过吃南翔小笼的习惯倒是一直没有改变。因为家离着城隍庙不远，所以，双休日中的一顿早餐，我们仍旧会去那里吃小笼，只是两个人的喜好仍是没变一个爱吃皮一个爱吃馅。

原来最好的就是最适合的。

阿猫

劲酒

健康美食推荐

劲酒提示：理性饮酒
酒精含量：35%vol