

烧麦、馒头

糯米开了花就是烧麦。顶部不封口，作石榴状，咬一口，肉、米、酱“三味一体”，赞。

P.s. 虽然是肉食动物，但反而不太接受那种纯肉的烧麦，感觉有点“背叛”了烧麦本家的醇厚低调……

面粉怀了孕就是馒头。最好生个大胖的小团——什么意思呢，就是里头料要足，要扎实，千万别弄得残古巴拉，只一丁点肉渣菜渣的样子！

顺带一提，上海人依旧习惯叫“馒头”，而非称呼范围更广泛的“包子”。



面、馄饨

面，属苏帮的名气响。“吊汤”是顶要紧的，成品须喷香扑鼻，色若琥珀，咸淡适中。

浇头同样不马虎。最好有朱鸿兴的焖蹄、五芳斋的五香排骨、松鹤楼的卤鸭、黄天源的爆鳝……

个人最爱“基础款”的辣肉面，加素鸡、荷包蛋、香菇面筋……等等，等等。

馄饨，小者淑女范，清水芙蓉的即视感；大者君子风，荠菜佐肉，管饱，是磊落的姿态。

入夏后，冷面、冷馄饨应时而生；被芝麻酱、花生酱覆盖的，实则是节气里一缕牵“肠”挂“肚”的相思。饭罢，没舀几勺，“配套”的赤豆/绿豆刨冰就见底了。啊，还是满足的，生命获得大和谐，哈哈。

