



■ 丰裕的生煎和他们的另一个明星产品锅贴常常双拼出炉

民生调查

本报记者 钱文婷 任天宝 文
本报记者 钱文婷 摄

黑芝麻,绿葱花,底板焦香四溢,馅心饱满带汤……提到上海特色小吃,生煎馒头是绕不过去的“顶流”,前有萝春阁、大壶春,后有东泰祥、丰裕,生煎店家说是“神仙打架”也不为过。然而如今生煎味道参差不齐,“没有小时候好吃”的评论时有所闻。是“老字号”制作工艺传承不佳,还是菜场小店“拉垮”整体水平?



■ 大壶春的师傅在给生煎淋油

是『老字号』制作工艺传承不佳,还是菜场小店『拉垮』整体水平?

生煎真『没有小时候好吃了』?



■ 东泰祥的生煎收口朝下

老字号

早午市闹猛 慕名打卡者众

网友评论

不久前,有网友发帖诉说在云南路某老字号生煎店吃出一包气:进店时想尝尝热气腾腾刚出锅的生煎,特地等灶口换成一整锅生煎时才去柜台下单,却不料取到的生煎没有丝毫热气。坐下一尝,虾仁凉透了,没有汤汁,外底疲软,内底湿哒哒,口味也不鲜。再看点评,多年前,这家老字号就开始这番操作了,总有一锅早早煎好的生煎,半凉不热地给消费者,砸自己招牌。

老字号这样躺平,不应该!记者为此到多家老店探访。

11:30,东泰祥重庆北路店门口已经排起了队。13元一两的“特色生煎”点的人最多,收银小妹不

时和后厨沟通,她说:“生煎要趁热吃,有些师傅手快,一般12分钟一锅,手慢就要等十五六分钟,要和客人交代清楚。”收银台后面是生煎工作间,几个煎锅同时开炉,明厨亮灶。半发酵的面皮微带松软气孔,褶子朝下的底板煎出了脆麻花般的口感。东泰祥生煎为传统的半发酵酱汤型生煎,在挑剔的上海食客眼里,口碑不错。

位于四川中路的大壶春午市人声鼎沸,连附近荡马路的老外都要慕名点一份“pan-fried bun”。鲜肉生煎11元一两,还提供鲜肉虾仁双拼的规格。大壶春的生煎馒头属于清水派,造型略有区别,

鲜肉生煎褶皱收口朝上,虾仁生煎收口朝下,肉馅颜色偏深,汤汁总体充沛。同桌阿姨说,这家总店很有名,“我以前家就在这附近,先生曾在外滩的电报局工作,年轻时经常来光顾。虽然老师傅们接连退休,但总体味道还是没有大变化”。

这家大壶春的隔壁也是一家老字号,叫丰裕餐饮,也主打生煎馒头。两口煎锅正对上街沿,开一扇窗就能营业。这几年,丰裕生煎馒头一直维持8元一两的“地板价”,许多食客笑言“价格和位置不匹配”。有熟客说,这家店早上生意更好,附近上班的白领过来排队买生煎,有点老上海的感觉。

耀丽彦:我小辰光吃额生煎馒头不是啥名家也不是名牌,就了嘞马路对面额国营点心店里吃。生煎馒头开口朝上,皮白松软,底金黄松脆,绿葱黑芝麻,一咬爆汁,再配上一碗咖喱牛肉汤,简直是……快四十年没吃到小辰光额味道了。

海布里 de 阳光:现在生煎质量大不如前,竞争力自然下降了。

顶级冰淇淋 vp:清水生煎有多少汁?依这是小笼的吃法!

听健一生:西海电影院对面弄堂里个生煎,好吃得来,屋里有人客来,钢索锅子拿好,最起码排一个钟头队,一锅煎好,盖头开开来,撒一把葱,再加上黑芝麻,半条街喷喷香!选种米道拉记忆当中。

用户 8936210027700:1976年前后,生煎的形色味就是这样的,价格基本每两0.12元。

『快四十年没吃到小辰光额味道了』

民间小铺

以味道取胜 收获拥趸无数

除了“江湖大派”外,这几年涌现的民间小铺也丰富着上海的生煎小吃文化。龙华西路的阿德生煎“隐藏”在公交终点站的背后,十几年来攒下的口碑让其拥趸众多。12:30,店里七八张桌子均“满员”。来这里的许多客人会点上一份11元一两的荠菜鲜肉生煎包,一咬开就是扑鼻的荠菜香和饱满的汤汁。“这是从小吃到的味道,基本是住在附近的人来吃,现在估

计也算网红了,看到很多人慕名而来。”家住附近的王梓涵表示,希望这家的味道能一直保持下去。

在人流如织的浙江中路120号,有一家舒蔡记生煎菜饭店。老板娘坐在收银台前迎来送往。老板娘告诉记者,四十多年前,自己从婆婆手里接手生煎摊子,直到2002年才取了“舒蔡记”这个名字。目前沪上仅有两家“舒蔡记”,老板娘坦言,要保证品质还得每天

有老板“坐镇”,另一家店目前是她儿子在经营。“我们家严格来说属于浑水派,面皮是半发面,清清爽爽的一口汤,皮不能太厚,底要松脆,这个标准是一以贯之的。”

但是,确实如网友所说,有的老字号服务和产品质量名不副实,生意连走下坡路。同一家老字号,不同的店生煎质量也有差别,比如不止一位顾客吐槽的把冷生煎给顾客的那家老字号,令人失望。

美食评论家

何谓“本帮味” 无需过分纠结

“小时候的生煎”味道,真的更胜一筹?为什么评论区小杨生煎和大壶春的“粉丝”永远在吵架?

上海作家、美食评论家沈嘉禄介绍,生煎并不是上海土生土长的点心,而是外来品种,其由来已无从考证,媒体报道最多的还是上世纪20年代创立的萝春阁。

生煎承载着上海市民传统味蕾的记忆。现在的人觉得尝不出以前生煎的美味,在沈嘉禄看来有多重原

因,饮食场景的转变是一大因素。“中国小吃经常伴随‘色香味声’,声是指吆喝叫卖,生煎这样的草根美食是要直面大众的,传统店家的煎锅往往正对大马路,香味沿街四溢,可以飘出半里地。”他说,有些师傅还会用铲子敲击锅沿,发出“铛铛”的声音招揽生意,包括师傅转锅的那种潇洒姿态,还有加水后整个热气腾腾的画面,交织出一幅生动的饮食场景。

其次,现在生活水平高、食物选

择多,这也间接去掉了儿时美味的“滤镜”。沈嘉禄回忆说,以前商家节约用油,生煎起锅前都会加水,煎的时间更长,油水不像现在那么足,但口感更蓬松。用的面粉是标准粉,麦麸含量大概在25%,标准粉做出的面食颜色发黑,其实没有现在精白面粉做的白胖样子好看。但是,“在物资匮乏的年代,能吃一口带肉馅的生煎,哪怕出锅黑漆漆的,都是一道美味。”

哪种生煎才代表“本帮味”?沈嘉禄觉得各花入各眼,为什么要纠结?其实时代的发展都是向前的,生煎的制作技艺也只会越来越好,肉馅包得更多,油水更足,出锅更香,味道更好,还有各种荠菜、虾仁、时令生鲜等创新口味层出不穷,大大丰富了生煎饮食文化。“无论属于什么‘门派’,来自什么地方,生煎品牌要注重古法技艺的传承,做好品控和品质,走时下流行的‘低脂健康’赛道,加强人才的培养,那才是它发展的核心优势。”

业内人士

小吃多样化 欢迎顾客“投票”

目前,上海生煎流派很多,但万变不离其宗,面皮分为全发面、半发面和死面,汤汁则分清水派和浑水派。

全发面如今在市场上并不多,大多数是在餐厅里,吃正餐最后上的生煎就属于全发面。全发面生煎的价格比较贵,个头比较大,算是宴会点心的一种。死面则以小杨生煎为代表,其顶部的面皮是软塌塌的,不饱满,因为面没有醒发过。但好处是工艺相对简单,可以流水线操作,每家店吃到的味道都差不多。半发面是最传统也是最复杂的做法,面皮的放置时间长了,就会醒发

过头,吃口不仅不劲道,汤汁也没了;如果醒发不到位,胚皮就会僵硬,影响口感。

上海光明村实业有限公司研发部经理章晓冬告诉记者,半发面的特点是面皮比较松软,吃口好,其技术难度在于会受当天的气温、空气湿度和季节等环境因素影响,比如冬天发面的水温要稍高一点,夏天要低一点。当天有没有下雨对醒发时间也有影响,投料的配方比例也得相应调整,这个度的把握有点“靠天吃饭”,非常考验水平,不是在行业浸淫多年的老师傅基本做不了。

不让老味道失传,“老字号”有对应的措施。上海光明村实业有限公司副总经理徐晨深耕行业已三十多年,他对生煎“百家争鸣”的看法有些出人意料。坚持传统的食客大多看不上新兴事物,比如用死面的小杨生煎。但在他看来,市场是由顾客来“投票”的,现在小杨的市场占有率这么高,肯定有它的独到之处。“口感这个东西非常主观,生煎的口感差异在市场上占比有限,周边环境、产品性价比、离家的远近、消费的便利度等可能占到了99%。”徐晨同时表示,老字号有老字号的

坚持和优势,那就是经验丰富的老师傅、企业文化和品牌传承。

他介绍说,现在几乎每家生煎老字号都建立了一套科学化的标准,例如编写产品标准手册,在投料、配方等方面会有一个大概的数值,对温度和醒发时间也会有严格的记录。但是生煎的具体制作还是需要根据环境等因素来调整,此外还有不同岗位的培训考核等。他说,丰裕生煎是中华名小吃、中国名点,大壶春也被评为黄浦区非物质文化遗产,获中国小吃500强等多项荣誉,但评价体系最终还是要归到顾客的接受程度上来,无论师出名门还是江湖草莽,都是上海小吃多样化发展的体现。