

拌到醒发，都要根据时间和温度的变化而变化——小小几颗虾仁的处理，都能显现出中华餐饮文化不时不吃的精髓。新雅粤菜馆对滑虾仁这道菜上桌的要求是“不见水、不见芡、不见油”。所谓水晶虾仁，当如此也！

在首批上海市传统工艺振兴目录公布之前，2020年7月，新雅海派粤菜被评定为新一批上海市黄浦区非物质文化遗产项目。同时，资深级中国烹饪大师、新雅粤菜馆行政总厨黄任康被评定为新雅海派粤菜代表性传承人。黄任康的特点是——他本人年轻时曾游历东西方多国。回到上海，继承海派粤菜有“烹饪国手”盛誉的卢兆祺师傅及“国家名厨”姜介福师傅的手艺，实则不仅有助于继承菜肴制作技艺本身，更有助于新雅粤菜馆继承海派兼容并蓄的精髓，开创新品。与追求阖家团圆时吃一顿年夜饭不同，欲想细细品味一番新雅粤菜馆的几道镇店名菜，还得逢机会堂吃为妙——外卖到家，菜的色香味形，终究是打了一些折扣的。反倒是同样列入首批上海市传统工艺振兴目录的绿杨邨川扬菜点制作工艺里的菜包，略微陪着阿姨妈妈们排一排队，就能立即享用了。

在上海市传统工艺振兴目录中，新雅海派粤菜“分布地区或单位”一栏填的是黄浦区；绿杨邨川扬菜点制作工艺则填在静安区。列入目录的22项食品制作项目中，静安区有四项，黄浦区有八项。作为上海主城区中老字号较多的区域，这并不令人感到意外。而目录中，南翔小笼馒头制作技艺由黄浦区和嘉定区分享。此前，南翔小笼馒头制作

技艺还列入中国传统工艺振兴目录项目，并于2014年列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

提及南翔小笼馒头的缘起，还得从清同治十年（1871年）说起。当时南翔镇日华轩点心店主黄明贤擅长做肉馒头。他的徒弟，也是他儿媳妇的表弟吴翔升学会了这门手艺以后，加以改良创新。吴翔升用不发酵的精面粉为皮，馅料采用猪腿精肉由手工剁成，肉馅里还加上肉皮冻，且把馒头捏得越来越小，最后小到放在小竹笼里蒸。蒸出的小笼馒头送到茶馆店里，售于老茶客当茶点。之后，吴翔升进上海，在豫园九曲桥畔开起长兴楼。对于长兴楼这一文雅的店名，食客多有遗忘。反倒是“南翔馒头店”的名头越叫越响起来。

为何如今的南翔小笼馒头制作技艺由嘉定区、黄浦区共享？不仅在于黄明贤、吴翔升来自于嘉定南翔，南翔小笼馒头是他们“发明”的，更在于南翔古猗园长期有南翔小笼馒头供应。在南翔，记者听到两种

有关南翔馒头的说法。一种是——吴翔升去上海后，就此关闭了南翔老店；更多的说法是：黄明贤的小笼馒头方子由古猗园继承，后来又传了第三代、第四代徒弟，第五代传人封荣泉改良制作工艺，1958年恢复供应南翔小笼馒头，至今传到第七代。

南翔小笼馒头第七代传承人、上海古猗园小笼食品有限公司副总经理陈亦鸿掌握了师傅、第六代传人李建钢的绝活——一分钟包成6个小笼，每只小笼18个折褶。早在2006年就曾独当一面到日本东京，担任六本木南翔馒头店厨师长。“南翔小笼在当地非常受欢迎，不少日本客人在吃到美味的小笼后，向厨师鞠躬表示感谢，还有客人送给厨师小礼物。”陈亦鸿说，“当时店里总共有21个座位，午餐和晚餐两个高峰时段，排队一两个小时很常见。”自2010年回到南翔后，陈亦鸿尝试用咸蛋黄、香菇、马兰头等创造南翔小笼馒头的不同口味。如果没有当年吴翔升的创新，就不会有之后的南翔小笼馒头。如今，陈亦鸿的创新，无论暂时是否成功，都指向南翔小笼馒头更好的未来……

下图：制作南翔小笼馒头。摄影/周馨



西装旗袍亦是21世纪海上梦

一件衣服、200道工序——“生活挺括！”这是老字号亨生西服给几代消费者留下的最深记忆。1929年，奉帮裁缝徐继生创立“亨生”，因对中山装进行改良和独创的修身裹袖、时尚挺括的西服造型而闻名沪上，奠定了“亨生”在奉帮裁缝