

牛肉煎包



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

复兴中路重庆南路转角上有一家叫春园的点心店，在我读小学的时候就有了，中学时代在那里吃过鲜肉中包、小馄饨和菜汤面，半个世纪苍狗白云，居然还在！前两年与四如春合并，店名成了“春园·四如春”。

上周我在思南公馆参加一个活动，中午穿过马路去打个卡，其实也有怀旧的意思。我点了一碗红汤焖蹄面配辣酱，汤宽面硬，有相当厚度的这块焖蹄翻到碗底焐一下更加酥软滑润。前一阵德兴馆的焖蹄因为肖战一句台词而大卖，他家这块焖蹄也不懒，皮糯、肉酥、味鲜、形美，能满足“肉祖宗”的嗜好。

据店经理说，他家的焖蹄和焖肉都是自制的，专设一位经验丰富老师傅按照古法加料焖制至酥而不烂，拆骨后码入模具中注入原卤冷却，第二天一早覆出改刀应市。每块焖蹄足足有 150 克的分量，这碗焖蹄面只卖 22 元，我不知道全上海有没有比这更便宜的。


价目表上写着麻酱面、辣酱面、葱烤大排面、麻酱拌面、爆鱼焖肉面（俗称红两鲜）、笋丁辣肉面、雪菜肉丝面、葱油开洋拌面、素什锦面、大肠面、猪肝面、菜肉大馄饨、蟹粉虾仁饭……居然有四十余只品种。既然身在梧桐区，店经理就针对周边商务楼白领的消费习惯设计了午市白领套餐，轻奢、低脂、少油、营养，比如咖喱牛肉面配鸡汁百叶包、牛肉煎包配菜肉大馄饨……两三个品

种重组，味道更加丰富，最贵的一款也不超过 40 元。

妙的是厨房临街开放，顾客看个一清二楚。他家还有牛肉煎包、牛肉锅贴和咖喱牛肉汤，这路小吃以前是专为特定群体量身定制的，我老家附近的八仙桥就有一家做得相当地道，大世界对面的转角上也有一家，黄金市口，生意超好，节假日从早到晚排长队。牛肉煎包的操作与生煎馒头差相仿佛，但是比生煎馒头和鲜肉月饼都要大一圈，在平底锅内码整齐，加水加油加盖，吱吱作响，香气四溢。因为个头大，肉馅

实足，底板松脆，吃起来十分过瘾，也是上海人的最爱。牛肉煎包属于清真食品，一直受到政府的关照，即使在计划经济年代，货源也是有保障的，网点布局也格外用心。如今随着城市人口结构的改变，牛肉煎包也不限于

清真一脉了，谁都可以做，规格和质量一如既往，可见大上海的包容度。

在城市焕新的过程中，希望像春园·四如春这样的亲民小店尽可能多保留一些。互联网时代，饭点一到，手机一刷，叫个外卖分分钟送到，人变得越来越“宅”。所以我还要建议大家尽可能地走出家门，去附近小店“亲自”打个卡，补充一点能量，或者来杯咖啡、奶茶、冰淇淋，我们需要体验离厨房最近的烟火气，也不妨体验一下与陌生人面对面交流的友好与松弛。

如今随着城市人口结构的改变，牛肉煎包也不限于清真一脉了。