

山川有味

小笼包里有乾坤

李治国

清晨6点的上海豫园九曲桥畔,南翔馒头店蒸笼掀起的雾气已氤氲升腾。竹编笼屉层叠如山,面点师傅指尖翻飞,堆叠如小山的鲜肉小笼包,在晨曦中等待与食客相逢。

店前长队里,既有白发苍苍的老上海人,也有闻香而来的外地游客,还有不少国际友人,他们共同守候的,不仅是“皮薄如纸、汤汁似金”的味觉盛宴,更是一段跨越150多年的城市记忆。

历史密码

虽说在上海大街小巷的餐馆里,吃到物美价廉的小笼包已是司空见惯。但懂行的“吃货”,大多只认准“南翔小笼”。时光倒回至1871年,在上海嘉定南翔镇的古猗园里,一位叫作黄明贤的小贩,时常划着小舟穿过莲池,船头的大肉馒头香气四溢。

彼时古猗园,游人如织,黄明贤在与其他商贩的竞争中灵光乍现:将拳头大小的馒头缩至掌心可握,以精肉为馅、骨汤凝冻,成就了“薄皮不破、汤汁丰盈”的初代南翔小笼。历史齿轮转动至1900年,第二代传人吴翔升将这份匠心带入上海市中心的城隍庙。在城隍庙附近九曲桥畔的“长兴楼”,他执笔改写了小笼包的形态美学:每个馒头收口16褶,如螺旋绽放的玉兰;小蒸笼替代大笼屉,成就“一笼一茶”的雅趣。到了20世纪60年代,“长兴楼”也顺应口碑改名为“南翔馒头店”。

南翔小笼声名远播,制作工艺也持续改善。1958年,古猗园南翔小笼店开业,影响力进一步提升;2000年,第六代传承人李建钢制定了南翔小笼的技艺标准和规范;2007年6月,南翔小笼馒头制作工艺被

列入上海市首批非物质文化遗产名录;2016年,同为第六代传承人的游玉敏首创了“小笼包捏双瓣操作法”,以“9克皮包21克馅”的粉作台小笼制作法,荣获上海市职工先进操作法创新奖。

“南翔馒头店”门口,从早到晚,无论寒暑,老百姓买了盒装的小笼当街吃,其中老太太与老头子争来吃,美眉要男友喂着吃,此一和谐社会的温暖情景为都市新风尚作出了形象的诠释。”美食作家沈嘉禄在《小笼与汤包》中这样写道。

2021年,一场关于“南翔”商标权的诉讼引发公众关注。时隔数年再回顾这一插曲就会发现,嘉定的上海南翔食品股份有限公司和南翔馒头店所属的上海老城隍庙餐饮(集团)有限公司,这两家传承企业的“交手”,恰似历史长河中的一次隔空对话——前者传承自黄明贤,后者延续吴翔升。这场看似商业竞争的官司,实则揭开了南翔小笼“一体双生”的文化密码:南翔食品坚守速冻食品的工业化标准,南翔馒头店则深耕现制现蒸的技艺美学,二者共同守护着南翔小笼的完整图景。

从明清园林到国际都会,从挑担叫卖到全球连锁,一笼小笼包见证了农耕文明向商业文明的蜕变,更成为上海“开放、创新、包容”城市品格的味觉注脚。

匠心传承

在南翔馒头店的透明操作间里,9克面皮在游玉敏掌心舒展,21克馅料精准落位,双瓣杖如蝶翼翻飞,16道褶纹顺次绽放,动作利落干净。

“精巧小笼面团,包裹的不单单是几代人的心血,更是这座城市的记忆与温度。”游玉敏的革新正是始于对这份初心的坚持,也始于对“铁律”的突破。

游玉敏带着团队首创“粉作台双瓣八步法”,突破传统小笼包捏9克皮包13克馅的“铁律”。这也使面皮直径增加约1.5厘米,解决了传统小笼包“油作台手压包捏”所造成皮厚馅少、包捏不均匀、不稳定等问题。

题,做到“皮薄馅丰汁多”。

标准化与个性化这对看似矛盾的概念达成微妙平衡。游玉敏编制的《南翔馒头小笼标准化操作流程》,将“每两面粉10只小笼”等传统经验转化为可量化的生产标准。但依然有创新的诗意空间:春季腌笃鲜小笼包融入春笋的脆嫩,夏季小龙虾小笼包翻涌麻辣鲜香,冬季黑松露小笼包氤氲法式风情。

“列入非遗名录不是保险箱,而是冲锋号。”游玉敏创立小笼包工作室传授工艺技巧。深谙“活态传承”真谛的她,既在上海进博会现场展现古法蒸制技艺,又通过直播教学让“小笼文化”飞入寻常百姓家。

2007年,游玉敏公开选拔第七代传承人候选人,经过多轮技术比拼和专业知识角逐,李娜向游玉敏递上了拜师茶。

“要养成好的制作习惯其实是需要‘精心设计’的。”南翔小笼制作技艺第七代传承人李娜展示了她包的小笼包:外形似宝塔,褶子长短粗细都很均匀,她习惯在最后轻拨一下小笼包的顶头,一是为了让顶头更薄,口感更好;二是为了让外形更挺拔,这样小笼包就算蒸熟以后也不会变软塌陷,而是饱满美观。

新一代的传承人要面对新一代的市场,作为“80后”,李娜对时下餐饮界的流行元素有自己的理解,既要让顾客对老字号保留印象,又要满足年轻顾客的口味需求。李娜和团队决定尝试“四季菜单”,创造出了以春夏秋冬为主题的亮眼新品。如今,落座南翔馒头店的二楼雅座,用银匙轻触改良版小笼包的瞬间,薄如蝉翼的面皮微微颤动,蟹粉与黑松露的香气破壁而出,这是属于21世纪的味道。

正是这样的坚守和创新,百年老店在“美食奥斯卡”上也大放异彩——豫园南翔馒头店7次荣获上海米其林必比登推介,是榜单上为数不多、连续多年出现的本土老字号品牌。

小笼包虽小,却体现着手艺人的智慧,承载着历史记忆,包裹着城市温度。今天,南翔馒头店依然坚持现制现蒸:面皮用多种面粉混合而成,每只小笼包的褶要求至少16条且要包到每个褶都长短粗细均匀,小笼包顶头不能吃到面疙瘩……老师傅们相信,指尖的温度与力度,才是美食不可替代的“灵魂算法”。

创新突围

“真的太好吃了!”法国人塞尚第一次吃南翔小笼,就被惊艳到了。尽管他的“筷子功夫”十分有限,但这丝毫不影响他品尝这一上海美食。

2023年12月15日,豫园灯会首次出海来到法国巴黎,南翔馒头店团队也一同把南翔小笼带到了浪漫之都。这场跨越欧亚的文化对话,让塞尚感慨:“我简直要被它征服了,我要推荐给更多朋友。”

一只小笼包,不仅跨出了国界,还跨进了时尚圈。2024年5月,一场美食与时

尚的对话:某国际品牌在上海举办春季2025系列发布秀,为致敬上海传统文化和特色美食,携手上海新天地的“南翔馒头殿”开启全新合作。黑松露小笼包的灰调面皮与当季高定时装遥相呼应,被网友戏称为“最潮小笼包”的跨界秀。

“商业成功让人开心,我们的传统产品在世界舞台上亮相,更让人开心。”“南翔馒头殿”品牌主理人汤卫东表示,“南翔馒头殿”全新餐饮IP是豫园南翔馒头店的焕新升级版,旨在将老字号品牌塑造造成可触达的生活消费类品牌,更好地传递东方生活美学。

“改‘店’为‘殿’,通过传统经典与摩登潮流的融合,主打高性价比的精致海派体验。”汤卫东说,这个由青年创意团队打造的餐饮空间,既有印满“馒”字的镜面艺术墙,也有南洋风小花园、绿石桌、藤编椅。在这里,非遗代表性传承人与黑珍珠主厨联手创作,在传统鲜肉、蟹粉、虾仁鲜肉口味外,加入伊比利亚火腿、黑松露、和牛3种新口味,还邀请亚洲知名调酒师量身定制多款创意鸡尾酒等。

创新并非对传统的背离,而是用新时代的语言重述经典。这种“传统的现代表达”,让年轻的食客感叹:“原来老字号才是制造潮流的‘魔法师’。”

今年4月29日,随着成都青羊区东华里沉浸式商业街区开街,上海豫园“南翔馒头店”西南首店正式亮相,将“上海点心名片”的精致与鲜香,融入天府之国的美食版图。“轻轻提,慢慢移,先开窗,后喝汤”的12字品尝小笼包秘诀跃然墙上,恰似打开非遗美食密码的金钥匙。豫园文化饮食集团联席总裁杨炯介绍,未来将以美食为纽带,深化沪蓉双城文化交流,让上海老字号在新时代绽放更耀眼的光彩。这一口跨越山海的小笼包,不仅是舌尖上的美味,更承载着2座城市的文化对话,续写着老字号的传奇新篇。

从1984年速冻小笼包出口日本到进博会期间风靡参会的国际商旅,从豫园九曲桥畔设店到走出上海开连锁店,小笼包的“出圈”史,恰是上海城市国际化的缩影,南翔小笼正成为跨文化对话的使者。

夜幕降临,豫园南翔馒头店的灯光依旧明亮。150多年间,南翔小笼的制作间从未停止过蒸汽升腾,就像上海这座城市,不断在传统与现代的碰撞中寻找新的机遇。

生活中的经济学

接住中转式旅游红利

程 畅

外出旅行前,旅客们往往会做攻略,权衡费用、时间与个人兴趣来设计行程,力求满足自身多重需求。在高性价比的探索下,“中转式旅游”逐渐走入大众视野。

何为中转式旅游?举个例子:一位旅客从重庆出发去香港,选择先坐高铁到泸州再飞珠海,最终抵达香港。尽管中转行程比直飞多了2个小时,可是省了不少钱,加上泸州机场报销二等座的高铁票、提供接驳大巴,还可以免费体验渝昆高铁、港珠澳大桥。这种将原本直达行程拆成多段,用时间换取更低成本和更丰富体验的旅行方式,就是“中转式旅游”。

为什么选中转?首先直达票价较高,预算有限的旅客要精打细算;其次热

门航班在高峰期可能买不到;最后一些小城市尚未开通直达航班,旅客没有直达机票可买。

对旅客而言,选择中转式旅游有时是无奈之举,但也确实节省了开支、降低了出行成本。对价格敏感度高、时间弹性大的年轻旅客而言,选择中转便是选择了红利:一方面,通过比价平台优先选择冷门中转站的低价舱位;另一方面,主动发掘航空公司中转福利,体验免费住宿与美食。不少年轻旅客甚至成为“中转玩家”,在转机间隙点个外卖品尝城市味道,如果等待时间较长,还能去景点打个卡,虽然看起来耗时费力,但多玩的边际效用超过了时间的边际成本。

中转票价取决于航线热度、航空公司策略与OTA平台(在线旅行社)三方博弈。享受中转红利、真正“薅到羊毛”,确实得做足功课。不同于点对点打卡的传统式旅游,中转式旅游对行程设计和时间管理提出了更高要求,旅客既要算准时间规划好“空空转运”或者“空铁转运”,保障顺利换乘,还要计算好如何利用转机间隙享受旅行。

为了接住中转式旅游红利,一些城市作了有益探索。比如:武汉天河机场联合文旅部门推出中转一日游服务,中转旅客凭登机牌可免费预约湖北省博物馆、黄鹤楼等景区;西安机场推出“中转签证+城市文化体验卡”,144小时过境免签政策覆盖

50多个国家和地区,外国旅客可凭中转机票免费游览兵马俑、大唐不夜城等景点。通过延长停留时间、扩大活动范围及优化流程等措施,让更多旅客感受到中转站也有值得停留的风景。对城市而言,中转式旅游也有效带动了文旅产业的发展。

此外,如果中转地生态宜居、景点多多,家庭出行或通常考虑直飞航班的中老年旅客,或许还会选择进行48个小时以上的深度停留。换言之,赋予旅行更多自主性与创造性的中转式旅游,并不是年轻人的专利,也适合其他旅游群体。

端午假期在即,出行前我们不妨多看一眼中转选项,或许可以收获一段意外的愉悦旅程。

凌晨4点,青海省西宁市夜色未褪,老字号“扁担酿皮”的操作间里,老板马忠义和儿子忙着准备当天的食材,案板上整齐码放着刚做好的酿皮,蒸笼里飘出面筋浓浓的麦香味儿。那根被擦得锃亮的扁担静静靠在墙边,这个和祖辈一起走街串巷的“老伙计”,如今成了他的金字招牌。

与往常挑着担子卖酿皮不同,马忠义要把酿皮“挑”进第二届“大美青海·高原足球”超级联赛现场。这场融合农文旅体商的盛会,展现了青海多元文化魅力,马忠义的酿皮小摊作为西宁市下南关街的美食文化代表之一,受邀到开幕式现场。

早上8点多,马忠义和儿子把准备好的300张酿皮装车,迎着高原朝霞驱车前往青海体育中心。一路上,马忠义心里激动不已,这次联赛吸引了来自青海8个市州的代表队参赛,而该联赛作为国内省级足球比赛中“海拔落差最大”的高原特色赛事而备受关注。

上午9点,青海体育中心外人头攒动,开幕式现场“净土青海·高原臻品”的招牌格外醒目。现场集中展示了青海牦牛、藏羊、青稞、枸杞等30余种特色产品,展区还设有非遗展示、文创产品和特色手工艺品展销,让市民游客在观赛之余,“一站式”体验青海的美食和文化艺术。

支起摊子,开始营业。青海人喜吃酿皮,“扁担酿皮”是不少西宁人儿时的回忆。不一会儿,摊子前就排起了长队。“扁担酿皮”分黑白2种,调味料只有辣子、醋、芥末、韭菜、蒜水5种,虽然简单,但也有自己的秘方。这些年,马忠义依旧坚持用扁担挑着摊子沿街叫卖,并因此走红,被称为“行走的烟火气”。现场不少顾客认出了他,“老板,给我多放点面筋,面筋是酿皮的灵魂!”

展区一边,和马忠义一样,受邀参加这次开幕式的还有青海民本农牧科技有限公司销售经理赵爽,他手拿青稞炒面对镜头热情介绍:“这款产品是我们高原特色青稞炒面,好吃极了……”直播间里不断跳出“已拍3袋”“青海特产?买了尝尝!”等留言。另一边,来自杭州的游客李爱娇尝了一口零添加、纯天然的牦牛肉干,连连点头:“肉质确实不一样,给我来3斤!”

赛场内,比赛进行得如火如荼;看台上,观众们一边为球队加油,一边品尝手中的特色小吃。比赛还未结束,马忠义的300张酿皮已全部卖完。换作平时,每天也只能卖100张左右。马忠义小心地把那根陪伴了几代人的扁担收好,准备收摊,“今天卖了不少,回去早点休息,明天还得再来呢!”

本版编辑 陈莹莹 姚亚宁 美编 高妍
来稿邮箱 fukan@jirbs.cn