

生煎馒头:出锅自带“身份证” 它还入选市级非遗名录,还原古早味

视点
事件

文 / 记者 殷志军 李瑾琳 陆翔 徐喆衍 图 / 资料

生煎馒头,是上海广受欢迎的传统特色小吃,有着上百年的历史。开在漕河泾街道 M+ 谊园(漕宝路 36 号)的东泰祥,是一家恪守百年传统工艺,严格遵循正统制作方法和味道,保留了生煎馒头真正的半发酵面皮以及酱油型甜口味型的生煎馆。店里除了招牌产品生煎馒头,还有开洋葱油拌面、咖喱牛肉汤、油豆腐百叶包汤、鲜肉小馄饨、鲜肉 / 芝麻汤团、荠菜大馄饨、油煎馄饨……

东泰祥这个品牌追溯起来,已经有近百年的历史了,它源自二十世纪初江苏丹阳一带的点心师傅抵沪后,根据上海市场味型需求而制作的特色点心品种,百年间经历过起伏。后来,上海人宗沛东出于对生煎馒头的热爱,希望将东泰祥重新发扬光大,转而经营东泰祥这个品牌。目前东泰祥在上海有十家分店,在加拿大温哥华也开设了分店。

如今,东泰祥入驻 M+ 谊园刚满一年,用餐高峰期时店里大排长龙。传统的上海特色点心,能满足老中青幼各个年龄层的口味,不仅附近的居民、白领喜欢,来上海观光旅游的中外游客,也经常来这里品尝“正宗的上海点心”。

东泰祥生煎采用半发面工艺,皮薄、馅大,底部煎得金黄酥脆,咬一口,鲜甜汤汁在口中爆裂开来,好吃得停不住口。它曾获评“名特菜点”“中国金牌小吃”等多种荣誉,2019 年又入选了上海市市级非物质文化遗产名录,是唯一一家入选市级非遗名录的生煎类品牌。在大众点评、饿了么等平台,很多顾客都点赞说东泰祥家的生煎“很正宗”。

据总经理顾欣介绍,生煎馒头行业形成之初就是以面团的半发酵状态为定义标准,即如今的说法——“古早味”。用半发酵面皮做生煎,才能薄而松软,底部才能金黄酥脆。半发酵也让面皮有了骨架,从而顶部虽薄,却冷而不塌。这个过程十分复杂,要考虑到制作时的气温、水温、发面的酸碱度、面团的醒透度、包制时的要领掌握、烘制时的水量及技巧等一系列因素。尤其是发面的时间控制,发的时间少了,面皮没有支撑容易塌陷;发的时间久了,面皮成孔过厚,如同包子,容易吸掉汤汁。一锅真正的传统生煎是生煎师傅们经历了相当复杂的挑战精心制作而成,其难度远远超过了意大利手工披萨的制作。在东泰祥,一个生煎师傅要培训半年以上才初步合格,一年多以后才能成

为熟练工。

东泰祥对于产品质量,有着近乎苛刻的要求。包好的馄饨在 3 个小时内没有制作销售出去,就只能拆包了,因为超过 3 小时,面皮会吸收肉馅的水分,口感就会有所变化。在东泰祥出菜窗口的玻璃窗上,印着一行醒目的大字:生煎皮破了?没关系,免费换。有破损的生煎不仅影响卖相,更影响口感。为了让顾客享受到生煎的完美口感,东泰祥在每一个细节上都下足了功夫。

顾欣说,在东泰祥,每一锅生煎都有自己的“身份证”。他请服务员拿出一份《生煎品控记录》,这里面详细地记录了每锅生煎的打面时间、打面人员、面粉分量,甚至还有室内温度、水温温度、醒发时间等,精确得犹如实验室里的实验记录。顾欣说,虽然记录这些信息很琐碎,但只有这样,一旦生煎出现问题,才可以凭着这份记录找到问题的根源。

另外一款人气产品,开洋葱油拌面。在炸制葱的时候,葱叶、葱白和葱茎都要分开炸制,确保葱叶绿葱茎褐,分别达到各自的最佳颜色和口感。

为何要如此极尽所能地“抠细节”?顾欣认为,做餐饮最重要的就是这些细节。细节做不到位,顾客是有感觉的,他们也许说不出哪里不好,但吃着感觉不对,顾客会“用脚投票”,渐渐地就对品牌失望了。“顾客不来,一定是你自己的原因!”顾欣说,“做产品,尤其是做小吃,就需要这种踏踏实实的精神,只有这样,产品才能有旺盛的生命力,品牌才能成为真正能够永续百年的品牌,而这也是东泰祥的愿景。”

