

“老虎脚爪”这道有着浓郁海派特色的老点心，差不多在我们今天的世界里消失了，偶尔在一些不引人注意的小地方角落里才能找着它。可有时候，我还是会情不自禁地回想起过去的那段往事，回味“老虎脚爪”的那种香酥松脆的独特风味。



情事

倾诉与聆听，城市人的情感故事。
请勿对号入座。

我难忘的一场情感经历

口述/沪明 文字整理/张渊

●俗话说“民以食为天”，芸芸众生的头等大计，莫过于“吃”这件事了。时间如经，空间似纬，将我从出生到年近五十的人生织就了一个繁复细密的网，而在这个岁月之网中，有一个难忘的点，就是关于美食的回忆。它们伴随着我当时咀嚼食物，舌尖品到的滋味，或甜或苦，或悲或喜，一一烙进了我的记忆里。这些回忆，超越了单纯的味觉，也超越了时光，一起融入到了心灵深处，至今难以忘却。随着年纪上去，这些潜藏在大脑皮层里的味道，就像是原本贮存在牛胃里的草料，进入到“反刍”的工序，慢慢地得以重新咀嚼和回味。只不过，牛们反刍的是草和饲料，而我“反刍”的，却是以前的那些美食。中年的我，如今在梦里还是会时不时地回到儿时岁月，或是独自一个人，或是与家人，与友人，一起面对那些冒着热气的生煎、小笼、锅贴、馄饨、酒酿圆子……那汁水、那鲜美，从梦里醒来还隐隐唇齿留香。

说起小时候品尝到的小吃美食，第一个浮上脑海的，居然是我母亲以前单位的大食堂所自制的“黑洋酥馒头”。

上世纪70年代，我母亲在一家大型国企里当工人。当年的国企犹如浓缩版的小社会，除了主体的生产功能外，还兼带着其他一系列的社会职能。母亲所在的国企工厂也是这样的，在核心的工作机房、生产场所外，厂里还有各种配套的辅助设施，这些设施林林总总，几乎包办了职工们的所有生活之需，像什么食堂、职工宿舍、浴室、洗衣房、医务室等等，应有尽有，一应俱全，只要你愿意，哪怕一个月呆在单位不出门都行，每天睡觉、吃饭、洗澡，甚至小孩托管、基本医疗看病等，全都由单位提供安排，根本不用自个操心。

沾了母亲在这家大国企上班的光，正值童年的我得以经常到里面去蹭吃蹭玩。那个时代的人们，生活简单枯燥，闲暇可去的地方很少，于是，这家规制浩大的国企工厂，便成为我那时最盼望去的“大型综合商场”，好玩极了！这“商场”最吸引人的地方，首屈一指得数它家的大食堂。这个食堂好大，几乎够得上是一家饭店了，不仅每天的出货量、供应量大，而且提供的饭菜、点心花样也多，除了品种丰富的冷盘热炒、荤素菜外，还有馄饨、菜包、肉包、花卷、锅贴、大饼油条等各种点心。这些点心，从发面粉到做馅儿，全都是在我和母亲等所有人的亲眼目睹下，由不同工序的叔叔阿姨“纯手工”、一条龙制作出来的。在这么多的点心中，最让我垂涎的，当属他们的特色“黑洋酥馒头”——一口咬上去，就会有黑色浓稠的甜酱流出来，又热又香又甜，令我口水伴着黑洋酥酱一齐直流，连嘴角边沾上了黑色的酱都不知道。哪天母亲懒得在家里烧饭做菜了，就会在下班时去食堂捎点黑洋酥馒头或肉包菜包回家，奢侈点的，再用铝饭盒装两只猪脚爪或醋糖小排，就可以让一家人在晚上吃饱吃美了。

●我是上世纪七十年代少有的独生子，没有兄弟姐妹作伴，于是，住在虹口区山阴路上的表弟，便成了我幼时重要的“发小”和玩伴，每隔一段时日，我就会从四川北路、武进路乘21路车上他家去玩，尤其是寒假暑假，我上他家的次数更频。寒暑假时，没有大人在家，照看我们的只有比我们大几岁的表姐，她当然不会下厨做菜，于是，近在咫尺的万寿斋点心店就成为我们定点的“食堂”：有时我们三个人一起走过去，当场点两客小笼、三碗小馄饨堂吃，权当午饭了。吃完回来后继续打牌、下陆战棋或飞行棋。有时我们玩得兴起，连出门都不愿意，表姐便成为我们那时候的“外卖员”，拿着钢精锅子，走去万寿斋买回小馄饨、小笼给我们吃。除了馄饨、小笼，在热天时万寿斋还供应冷面、刨冰，点冷面再配上一客素交或三丝的浇头，那味道好赞！如果母亲、姨妈那天留给我们的零花钱还有宽裕，我们还会再加一份赤豆刨冰，算是餐后甜点，想想真是爽啊！

万寿斋点心店直到今天还在，几十年来始终保持着那个小小的门面，里面放不了几张桌子，而且，收银员、服务员好像也始终都是中年阿姨、爷叔。许多比它资历浅得多的“后生”网红店们，都在忙着搞连锁店、加盟店，它却岿然不动，永远都没有扩张的野心，它是以自己的低调达到了“腔调”。再说得高大上点，这家老字号的小店，是以数十年的坚守践行了“工匠精神”！或许就是因为这份固执的坚守，才造就了“小辰光的味道”迄今不变，直到今天都依然顾客盈门吧。

山阴路上的万寿斋小笼固然美味，而在老上海人的心目中，南翔古猗园的小笼更为出名。围绕着南翔小笼，我家也有过一个动人的故事。

40多年前的上海交通非常落后，地铁、高架、私家车，都是闻所未闻的事，要想从市区去一趟南翔很不方便，因此，在今天看来寻常不过的南翔小笼馒头，当时却属于很珍贵的东西，上海人“千里眼板”才能尝到一次解解馋。我至今记得那一年夏天，母亲的单位组织职工们去南翔古镇游玩，中午就在古猗园里就餐。同事们都把分给自己的一份小笼包一扫而尽，只有母亲想到该让我和外婆分享这美味，就将包子一个个地揣到了塑料袋里，自己硬是忍着饥饿，直到傍晚搭车回到家后才把包子递到我们的手中。然而，当我打开塑料袋，捏起一个才咬了一口，一股臭味就冒了出来。原来，天气可不懂得珍惜亲情，经过了这么长的一段时间，包子已然变了质。母亲却舍不得丢弃，回锅热了热后就吃了下去，结果晚上上吐下泻个不停。

●万寿斋和南翔的小笼馒头固然给我留下很多回忆，而当年老

童年的美食依然在飘香

上海人耳熟能详的生煎馒头同样回味无穷。“萝春阁生煎店”——这家点心店的名字如此文绉，做的却是最接地气、沾烟火味的上海点心。萝春阁在当年名声很响，它的门面规模也不小，用现在的话来说，算是那个年代生煎圈里的“旗舰店”了。它紧挨着历史悠久的四川北路横浜桥，独擅其美，占据着桥堍的景观位置，临窗而坐，就能看到外面流淌的小河，河上不时地驶过载着货物的船舶。对一家餐饮店来说，区位好固然重要，但更要紧的还是萝春阁做出来的生煎味道确实是“嗲”，让人垂涎，让人回味。印象中，萝春阁只卖两样东西，一样是生煎，另一样就是咖喱牛肉汤了。这两样是老上海心目中的标配，萝春阁长年只做这两样，一门心思、精益求精，味道自然鲜美了。萝春阁香喷喷的生煎馒头，每一锅都是在食客们的众目睽睽、全程观摩下一路诞生出来的。隔着橱窗，就见点心师傅在工作案板上倒好面粉，掺入比例适当的水，然后纯手工、纯体力地和上一番，接着用一块木板将面粉隔成一团团，一一揉开，然后把肉馅放入那薄薄的面皮里，快速包合，最后再捏几个褶子，一只饱满的生煎包就做成了。点心师傅的动作很快，才一会儿工夫，几十只生煎就相继问世，像训练有素的士兵那样整齐地排成一行行的。接下来该轮到下一道工序的煎烧师傅上场了，他在大锅里均匀地浇上油，把一排排白胖的生煎放入，盖上锅盖，任炉膛里的大火在下面煎烧。过了会，估摸着煎到一定火候了，师傅打开盖子，撒上一层黑芝麻，顷刻，香气四散开来，周围排队等候的食客们忍不住翕起了鼻子，小孩子的口水都要掉下来了。为了让锅里的所有生煎都均匀煎透，师傅用戴着手套的手时不时地将大锅转一下方向。最勾人馋虫的时刻终于到了：烧熟出炉的前一刻，师傅拿起一大把葱葱，掀起锅盖，撒在了锅里已呈金黄色的“生煎宝宝”上，“滋”地一声响起，伴随而来的，是浓郁难抑的香味直冲鼻翼！这一收官动作，意味着整锅的生煎大功告成，马上就可以出锅享用了！排队等候的食客们微微起了点骚动，从家里带来的钢精锅子一个个都举了起来，一双双眼睛紧紧盯着当时那个年代属于草根百姓们的超级美味。

●几乎可与四川北路横浜桥萝春阁生煎一比高下的，当属一站路以外的清真馆牛肉锅贴。这家清真馆位于四川北路、山阴路、甜爱路三岔路口，斜对面就是赫赫有名的内山书店——曾经与鲁迅先生结下了伟大友谊的日本人内山完造所开的书店。清真馆很小，里面的空间也不方正，好像是呈三角形的，只能摆开几张桌子。相比于本帮风格的萝春阁，这家清真馆在老上海人的记忆里是有点异域风情的，供应的花色小吃也不少，有牛肉汤、打卤面，还有牛肉盖浇饭、炒面等。在那么多的小吃中，最让我惦记的，主要还是这家店的牛肉锅贴，那种难以言喻的滋味迄今难觅第二。相比于萝春阁“新鲜看得见”的生煎出炉的全程观摩，食客对这家店的牛肉锅贴生产流程一无所知，只知道服务员端它上桌，用筷子一夹到嘴里咀嚼到的那种口感既美味，又有点独特，它既不同于猪肉馅的味道，也不同于本帮点心的风味。可惜的是，母亲不吃牛羊肉，因此带我去这家清真店的机会也较其他的点心店为少，而且更重要的是，牛肉锅贴的价钱也比小笼、生煎贵，因此，

我只能偶尔去一趟打打牙祭。但也正因为品味的次数少，便愈显珍贵，童年的这份味道也就更深深地沉淀、储存在了大脑深处。时至今日，四川北路、山阴路口的那家清真馆似乎还在，门面大小也依旧，可无论从外观还是内容而言，它与留在童年记忆里的那家特产牛肉锅贴的馆子早就迥异了，与如今街面上的一些打着西北美食的店铺并无差异，“混然众矣”。

●如果说，在那个年代，小笼、锅贴、生煎是老上海人们最家常化的“主流”点心，那么，“老虎脚爪”则是个有点“另类”的小吃。今天的90后大多没有见到过“老虎脚爪”吧？其实，这个名字听上去似乎让人“吓势势”的美食，主要用料也是面粉，只不过它被手工捏制成有点像老虎脚爪的形状，再兼带着掺入点碱水，然后放到一种特制的器具里烘烤。出炉后的“老虎脚爪”色泽金黄，口感酥脆，带着一种淡淡的碱水香味，很受欢迎。小时候的我亦是对它情有独钟，经常去买来品尝。

那时在我家附近有好几个专门做“老虎脚爪”的摊位，每天早上或下午都会准时摆出来。吃得多了，我就比较出一个设在三角地菜场摊位的“老虎脚爪”最好吃。操持这个摊位的是一位中年妇女，我和母亲隔三岔五就要去她那里。有时候，我还能见到旁边为她帮忙打下手的女儿小琳。小琳的年龄和我差不多，长着一对大大的眼睛，扎着两条羊角辫，看上去又乖巧又可爱。母亲每烘烤好一锅“老虎脚爪”，小玲马上就把它一个个摆放得整整齐齐，走过路过的人们闻到这香味，看到这“队列”，忍不住都会被勾起食欲。一来二去的，我母亲就和小琳的妈妈熟悉了起来，有空就拉上几句家常，逐渐了解到了对方的一些情况。原来，小琳的父亲长期在外地工作，家里经济条件不好，母女俩只能靠做点小生意来贴补家用。我母亲与小琳妈妈谈得很投机，有时候说到高兴处，两个人就会互相打趣，说等自家的儿子、女儿长大了，就“攀亲家”！当时我年纪小，对大人所说的这些话一知半解懵懵懂懂的，但还是觉得很难为情。在场的小琳显然也很羞涩，每次都脸蛋红红的，一双明亮的大眼睛扑闪着，不知在想些什么。

当然，大人们的一时兴起、打趣毕竟是作不得数的。几年后，小琳的父亲调到上海工作，一家人搬迁离开了三角地，从此我们再也吃不到小琳妈妈做的好吃的“老虎脚爪”了。

许多年过去了，我和母亲再也没能与小琳她们重遇，就像“老虎脚爪”这道有着浓郁海派特色的老点心一样，差不多在我们今天的世界里消失了，偶尔才能在一些不引人注意的小地方角落里找着它。可有时候，我还是会情不自禁地回想起过去的那段往事，回味“老虎脚爪”的那种香酥松脆的独特风味。

从中年想童年，由舌尖到心间，那些流连在唇齿的风味小吃、家常美食，至今还飘香在我的梦里，难忘的记忆里。