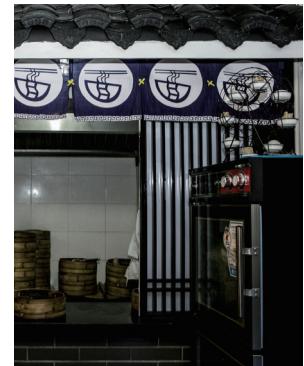
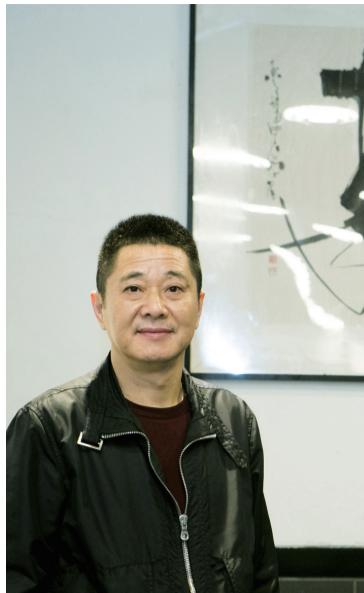


记忆中，添满柴火的灶台、拿根管子吹起的旺火、随烟雾弥漫开的饭菜香，是一天中最幸福的时刻。



### 徐志荣 点心达人

海派点心店“样样体面”创办人，杜公馆面点师传人，继承外祖父手艺，希望将喝豆浆、吃烧麦变成像坐在咖啡馆一样时尚的休闲。

# 海派点心的体面

【文/张晓雯 图/常鑫】



### 讲究配料的比例

徐志荣的外祖父曾是杜公馆的私家厨师，发生在厨房的故事总是温和，给叱咤风云的上海滩传奇增添了点人情味。杜月笙是地道的本帮人，最喜欢大壶春的生煎、烧麦、牛肉汤。除了专为杜家做早餐、夜宵的面点，外祖父还每天变着样式做这些传统本帮小吃。杜月笙嘴“严”，盐多盐少、鲜不鲜都能尝出来，所以每次放料的比例都要称过。

听着这些讲述的时候徐志荣还小，一直到他19岁时外祖父过世，徐志荣都自觉深受熏陶。记忆中，添满柴火的灶台、拿根管子吹起的旺火、随烟雾弥漫开的饭菜香，是一天中最幸福的时刻：“我们这一代小时候，都是自己生炉子做晚饭的。做全鱼、半鱼时形状不能坏，内脏要从前面拿，做熏鱼则直接破开也不要紧；买菜也有讲究，炒的切片的蹄

膀，就要买前蹄，做整蹄的汤，要买后蹄。”比起这些技法上的传授，徐志荣更难忘怀外祖父的一片匠心：“他看到我们做东西，都说一定要像他在杜公馆年轻时做事一样认真。把客人吃的东西当做自己的东西做，一定会口感好；什么事都不要贪图小利，隔夜的、可要可不要的东西不要保留，该浪费的就要浪费；什么事都马虎不得，食材要跟进。”

所以现在，徐志荣每天一早，就要开始盯着采购、送货了，定制的面皮也会自己去看过、抽查。如，店里的咸蛋黄是到江苏专业的养殖基地去订的。因为量大，为保卫生和以免影响道路积水，拿回来后还要特地到附近曲阳路专门清洗咸蛋黄的地方做进一步处理。

而说到咸蛋黄，徐志荣还颇为得意。当咸蛋黄月饼等商品火红的时候，他就察觉到这一“时尚”元素的可塑性，将之加到烧麦里去，混搭得出人意料。“一般咸蛋黄

腌得不透，会导致咸度不够，打出来像水一样嫩、稀，难以包起来；腌得时间太长又会太咸、太硬。一定要控制好时间，精确到天数。”徐志荣介绍道。

### 融合传统与现代

这烧麦正是店里最受欢迎的一道点心，一天能卖出四五千个。采访过程中，徐志荣会不时从后厨拿出几大袋的包子跑去外边安抚大排长龙的顾客。

徐志荣原本是做皮鞋设计的，妻子是全职太太，同为吃货的两人决定将自家的屋子和外祖父的手艺拿出来，分享给海派点心的爱好者。起初，徐志荣从朋友那儿租了宝山的一间闲置店面，“练手”做生意，在试营业的一年里对外公开征集食评。为了让点心不仅符合“老克勒”喜欢的传统口味，还照顾到更现代、广泛的人群，徐志荣做了一些改良：“在上海，外来人口比例占得很高，如果完完全全按照本帮人的口味做，会站不住脚。生煎分两派，本帮派和扬州派。本帮派的‘花’朝上，放在锅子里煎，全部靠肉把包子撑起来；扬州派的‘花’朝下，以肉冻为主，将肉酱熬成汤，结块后放进馅里去充实，再蒸的时候会化掉，吃起来才会觉得有一包汤。我观察下来年轻人不爱吃本帮生煎，我就把两者借鉴一下，样式可以按照本帮的做，口味上的甜度和鲜度按照扬州派的。”

如今位于虹口区宝安支路40号的“样样体面”确实足够体面，徐志荣没有请过一个设计师，装修了整整半年，连妻子都“埋怨”他如此上心。飞檐和砖瓦装饰着的后厨面向着就餐区，老朋友亲笔创作的书画又增添了几分古朴雅致。徐志荣懂吃，更珍惜吃。至今他都没有把店加盟到外卖平台上，虽然对方工作人员当初可是立马就被烧麦俘获了：“我说做事可以慢慢做，先来做人，请你吃两个烧麦。后来他说一个都没吃到，回到家后被哄抢，赞不绝口。不加盟是因为来不及做，做得太多未必有好的品质。”



生活周刊×徐志荣

Q：“样样体面”的点心之前在网店上已经卖得很好了，现在实体经济难做，为什么还要开线下店？

A：有空过来坐坐、聊聊天，就当是茶馆。大家都讲究吃，一句话谈得拢，在这里就能交到一些朋友。做的东西好，大家吃得开心，就是我最大的乐趣，要是不忙的话我自己都会去包烧麦、包包子。

Q：再介绍一些特色菜品。

A：客人最爱的烧麦除了咸蛋黄馅的，还有牛肉馅、广式腊肠馅。咸蛋黄荠菜云吞的配方也很特别，配方都是我多看、多练，按照比例配出来的。再如秘制辣酱面，首先要把油提炼到一定程度，把油的味道做出香辣味。一般不吃辣的也能接受，用我的说法，就是清淡的辣酱。