



曾经有很长一段时间,当上海人谈论起奶油蛋糕时,说的就是这种奶油呈乳黄色、口感硬硬的蛋糕。

插图/马越

“我在其他城市基本没有见过叫‘白脱’的西点,只有在上海见到过。包括在某宝上查‘白脱’,搜索出来的很多西点都是上海的。”

知乎上一个讨论上海生活的问答里,有网友这样写道。

在上海的老牌西点房里,“白脱奶油蛋糕”、“白脱小球”、“白脱杏仁排”这些叫法让新上海人和游客们摸不着头脑。

白脱是什么?

其实,请上海人用上海话念给你听,就能猜出个大概了。

# 白脱是什么?听说只有上海人知道

星期日周刊记者 韩小妮

## 曾经上海人眼中的奶油蛋糕

这些“白脱”西点里,“白脱奶油蛋糕”大概是最有代表性的。

曾经有很长一段时间,当上海人谈论起奶油蛋糕时,说的就是这种奶油呈乳黄色、口感硬硬的蛋糕。

正如知乎网友所说,在淘宝上搜索“白脱奶油蛋糕”,页面上弹出的都是凯司令、红宝石等上海老牌西点品牌的代购。

描述这种蛋糕时,卖家往往会在产品标题上加入“经典”、“老式”、“硬奶油”、“小时候味道”等关键词。

这种“古早”奶油蛋糕销量还不错。点开评论,许多人买这种蛋糕是为了找寻童年的味道。

“回到童年,和记忆里一模一样啊!”

再仔细看,来买这种蛋糕的不光有上海人,还有来自北京、浙江、安徽、四川、湖北、东北等地的买家。

这样一只白脱奶油蛋糕,小则6寸,大

则10寸,“庞大”又娇贵。有人不惜花上三四十元的快递费用,把它千里迢迢买回来。

“小时候上海亲戚过年带回来过,味道一直记在心里。”一位卖家评论说。

确实,有人就好这一口白脱奶油的味道。

“小时候最喜欢吃这种蛋糕,放在冰箱里冻上一下午,然后一勺子下去,放进嘴里,外面是像巧克力一样硬邦邦的奶油,里面是软绵绵的蛋糕,那叫一个美味啊!”

前两年,生活编辑倪小嫣(化名)过生日的时候跑去凯司令,买了一只白脱奶油蛋糕。

“其实小时候没那么喜欢,觉得口感和嚼蜡一样。”她说,“这几年大概是新式蛋糕吃腻了,反而又喜欢起老字号来。”

“话说真的很便宜,我买了8寸的,只要145元。”

这样一只价格实惠的蛋糕,没想到还挺好吃。

“很朴实的奶香。”她形容说,“不是那种非常精致的吃食,没有现代人对糖奶的那种抵触,没有特别细腻的口感,而是适可而止的、平凡又充实的好吃。”

不过,她倒不觉得这是小时候的味道。“肯定比小时候好吃。因为现在吃大部分小时候的东西,其实都会觉得一般。”

“老大昌有一款双色的小方,上面的白脱奶油也很好吃。”

她揣测:是不是经过改良了啊?

而且,作为一个上海小囡,她也想知道:白脱奶油蛋糕到底是用什么做的?

## 原来一看就晓得蛋糕是谁家做的

问题的答案,其实只要用上海话念一下“白脱”就知道了。

白脱是英文“butter”的音译,指的是乳脂肪含量八成以上的奶油。

“通俗点来讲,这种奶油就是我们平时用来涂面包的黄油。”凯司令蛋糕制作技艺传承人陈凤平解释说,“黄油是俗称,奶油是标准名称。”

“原先说起凯司令的奶油蛋糕,特指的就是用黄油做的蛋糕。上海人又叫它‘白脱奶油蛋糕’。”陈凤平说。

这种奶油蛋糕,从凯司令1928年创立伊始就有了。前些年,凯司令的蛋糕制作技艺还被列入了“上海市非物质文化遗产名录”。

要让黄油变得口感松软,需要加入鸡蛋和糖打发。在制作技艺中,它被称为“奶油膏”。

具体的制作工序是:先将糖液烧开,冲入打发的蛋液打至冷却,再冲入已打发的奶油打至均匀。

老吃客们对白脱奶油的味道烂熟于心。“假使我们换了奶油,他们一吃就吃出来了。”陈凤平说。

来自不同产地的奶油各有特点。“相比之下,新西兰的奶油奶味比较柔和,最适合上海人的口味。”陈凤平说,“所以从1928年到现在,我们用来做白脱奶油的原料,一直是新西兰同一个品牌的奶油。”

吃口有些硬硬的白脱奶油,恰好适合发挥裱花技艺。“它稳定性好,我们可以裱得很精细。稀奶油裱花就比较粗犷了,必须冷藏才能长时间保存。”

裱花奶油蛋糕虽是舶来品,但如今在国外却很难看到这种“老上海风格”的。那是因为它就像炸猪排、罗宋汤等海派西餐一样,已经被“本土化”了。

“外国人裱花没有龙凤、松鹤,也没有寿桃。我们是用外国的技艺来创作符合中国人审美的图案。”陈凤平说。

即使在上海,现在这种传统的裱花奶油蛋糕也已经不多见了。然而时光倒退三四十年来,这曾经是上海不少西点房的看家本领。

海派西点源头各异,凯司令是德式,老大昌是法式,哈尔滨是俄式……在做白脱奶油蛋糕这件事上,这种差异更多体现在风格上。

“从裱花手法上,我们原来一看就晓得蛋糕是谁家做的。”陈凤平说。

“比如凯司令的裱花是整个裱一圈;老大昌是裱半边的。我们装饰的花型都不一样。”

“字体也不一样。我们德式比较严谨,一个‘寿’字,肯定是写得工工整整的,不给你自由发挥。老大昌他们法式就比较随意,喜欢写草体。”

“另外,我们的蛋糕是三层夹心的。别家有些喜欢在蛋糕坯上直接抹一层奶油。”

“你们小时候吃的奶油蛋糕,不一定是白脱奶油做的。”对于倪小嫣所说的“现在的白脱奶油蛋糕好像比小时候好吃”,陈凤平是这样解说的。

“80年代的时候,市面上有一种人造奶

油蛋糕,我们上海人叫‘麦淇淋’蛋糕,卖得也很火。它的造型跟白脱奶油差不多,但是因为里面的硬化油脂熔点比较高,吃了以后很容易在舌头上留下蜡质的感觉。”

“再早一些,由于外汇紧张、奶油供应少,上海还有过一种蛋白蛋糕,是用蛋清加糖做的。我们凯司令也做过这种蛋糕,大约到80年代初期消失了。”

不管是真真假假哪一种“奶油蛋糕”,在上世纪八九十年代的上海,它都是一种“送礼体面过人”的存在。

海派作家马尚龙曾在一篇文章里写道:“上海人对裱花奶油蛋糕一直是像是对月亮一样的好感而遥远,蛋糕一直是一小块一小块,很少有买一只大蛋糕的。直至1980年代,日子开始好起来了,奶油蛋糕也从天上降到了人间,并且是以‘炸药包’的方式炸出了结婚新习俗。”

“毛脚女婿上门,进入到程序化时代,必须要有标配的重礼:整只金华火腿;两条香烟,牡丹和凤凰,绝无中华的可能;四瓶黄酒,还有一只奶油蛋糕……”

美食作家沈嘉禄就有过这样一段做“毛脚”的经历,被他写进了文章《奶油蛋糕》中。为了买到一只正宗的奶油蛋糕,他特意托朋友蹭了部黄鱼车去凯司令“开后门”。

“因为当时公交车特别挤,拎只大蛋糕肯定要挤坏掉,骑脚踏车又不大好拎。”他解释说,“那时南京路上黄鱼车还好像随便停停的。”

等了整整一个下午,直到月上梢头的时候才候来佳音,买到一只20寸的蛋糕。

“现在讲起来不值一提,但是当时蛮珍贵的,拿到丈人家里相当有面子,女朋友家的邻居也认为我蛮有路道的。”

除了“毛脚上门”,逢年过节,蛋糕也是标配的礼物。

老大昌的老厂长曾经给我们讲过一个“排队买蛋糕,碰着阿炸里”的故事:

有一年买蛋糕排队,有人在门口说:我多买了一只,让给你要吗?结果有顾客买回家,打开一看,盒子里放着两块砖头。

白脱奶油的滋味刻入味蕾,排队买蛋糕的经历留在记忆里。对于老上海人来说,这是一份特殊的“乡愁”。

80年代末移居香港的周新(化名),每次回上海都要去凯司令喝杯咖啡,吃块蛋糕,再拎一盒蛋糕回去。

他特意拍了一张蛋糕柜台的照片做纪念。有时候,他会把手机里的照片拿出来向香港朋友们“显摆”。

“我跟伊拉讲:漂亮伐?喝许多品种。上海凯司令蛋糕几十年味,一直有的,香港有伐?”

而对于年轻人来说,其实小时候的记忆已经模糊了,白脱奶油蛋糕上那种时光倒流的裱花反而有了新鲜感。

“我觉得很好看啊,是那种老派的时髦,不是被时间淘汰的那种老气。”倪小嫣说。

“我第一次买回去过生日的时候,我爸妈可惊讶了,因为往年我买的都是BoboLee之类的蛋糕。”

她发到朋友圈的照片,甚至引发了许多时尚界朋友的好奇。

“大概因为大家现在都吃得很前卫、国际化。这种老上海风格的,他们反倒觉得神秘又复古吧。”

老大昌这款带白脱奶油的小方,也是倪小嫣的心头好。

/@大众点评 AgnesZ0000

倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。

裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。

1979年春节前夕,哈尔滨等食品厂业务尖子比武裱花技艺。

/薛宝其摄 版权归其所有

倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。

裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。

倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。

裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。

倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。

裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。

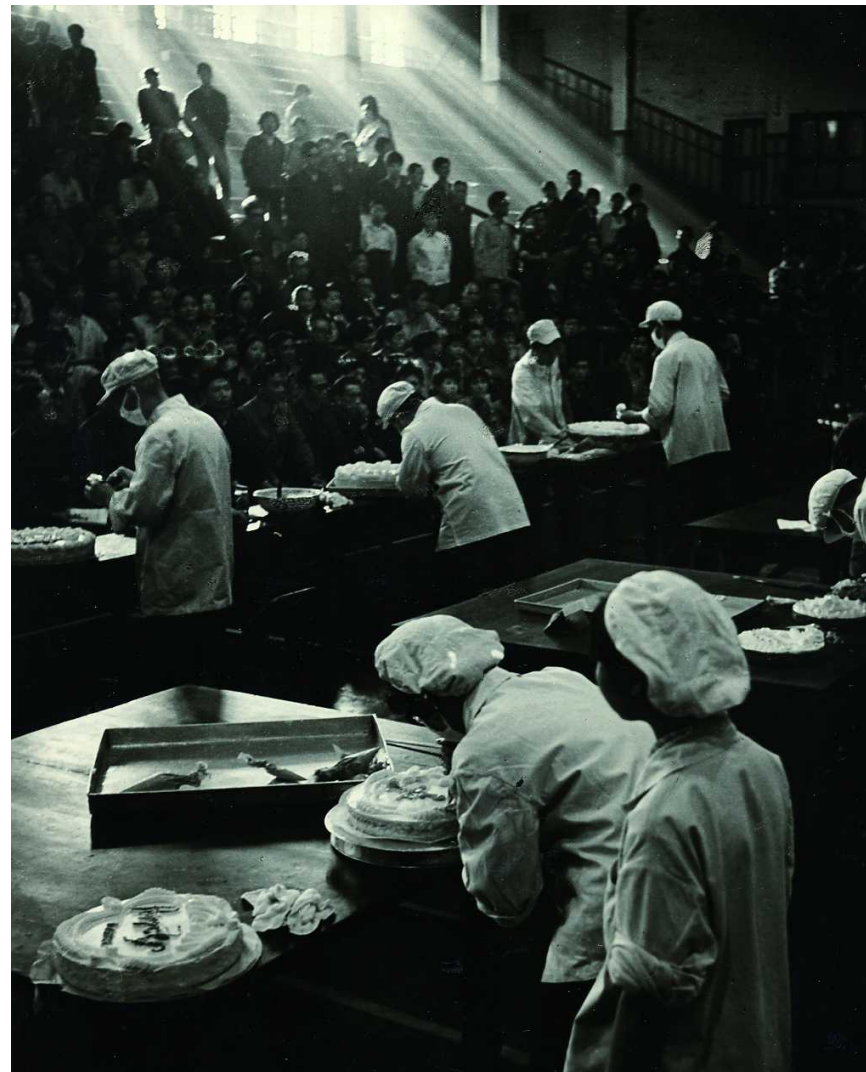
倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。

裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。

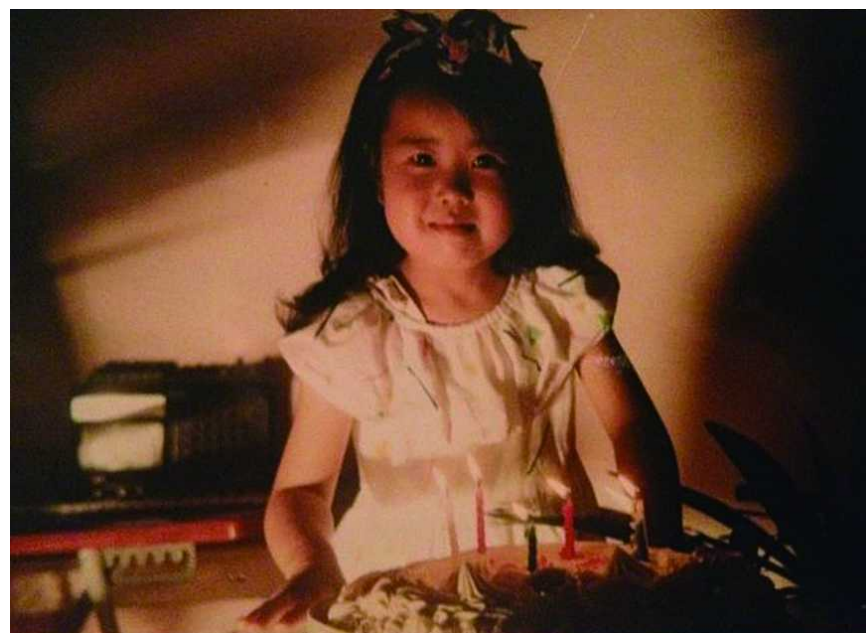
倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。

裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。

倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。



1979年春节前夕,哈尔滨等食品厂业务尖子比武裱花技艺。



倪小嫣记得小时候过生日,吃的是同款奶油蛋糕。



裱花技艺到了上海,平添了不少中国元素。



(欢迎关注星期日周刊微信号“上海市民生活指南”,SHERLife)