

## 正宗『老虎脚爪』在上海绝迹了吗

市中心还有两家店售卖,购买者多为60岁以上老上海人



上海老南市的老虎脚爪

## | 有市民称“吃的是一种回忆”

前不久,上海作家崎笔(郑健)在个人公众号发布了“老虎脚爪”消亡史一文。在文中,他指出:“我再次重申,老虎脚爪今已基本绝迹。因为它的制作方法正是它绝迹的主要原因,正所谓‘成也萧何,败也萧何’。”

上海作家孔明珠看到推文之后表示,“又被勾起吃老虎脚爪的瘾来了。壳脆面粉香,碱水味道,淡淡的糖精片甜,老想吃。希望上海的老字号能恢复这样的点心,贵一点也没关系。”

老虎脚爪是上海市民费女士经常回味的一款小时候吃的点心。前几年,费女士去田子坊逛街时,偶遇一位上海老先生在卖老虎脚爪:“20元买了4个,拿在手上面闻了闻,还是40年前的老味道,我的思绪又回到了从前,那个拎着一袋湿泳衣穿着老虎脚爪的小姑娘。我记得小学六年级时,上午上课,下午班主任带领我们去鲁班路游泳馆游泳训练,我们都是小孩子,游完泳,手忙脚乱地穿衣,李老师还给我们买了老虎脚爪,3分钱一个,吃了好几年,太亲切了。”

费女士表示,“老虎脚爪吃的是一种回忆,一种无法割舍的回忆,它陪伴我们度过美好的年少时光,每每回忆感慨万千,希望老字号能恢复这样的点心。”

## | 老字号曾试图恢复制作

如今,上海市中心的老字号是否还有老虎脚爪呢?记者手中有一张王家沙的师傅多年前制作的老虎脚爪图片,从这款点心外观造型和颜色来看,当属上品。

根据本报在2005年12月28日的报道,王家沙当时派出多路人马到江浙一带考察小吃市场,收集到不少失落的“名吃”,当时包括米饭饼、用糖年糕做成的“元宝”、糖粥以及老虎脚爪等,并聘请老师傅进行制作。

不过,由于王家沙总店地处南京西路商务区,老虎脚爪采用明火炉烤的传统工艺,烟火大,不符合环保规定,之后就不再制作并退出门店。据悉,王家沙前几年又小范围做过一次老虎脚爪,在其加工厂进行制作再送到门店,但销量并不理想。

不理想。

记者查询资料发现,2006年,豫园商城的餐饮部门推出老虎脚爪之后也遇到挑战,老城隍庙地区文物古迹多,砖木结构房子多,所以用明火烤老虎脚爪,消防安全这道关通不过。碳缸炉烤的老虎脚爪又香又脆,尝试革新用电炉烤老虎脚爪,可试了3个月,电炉烤出来就显得不到位。另外,老虎脚爪最后一道工序撒红糖着色,碳缸炉烤出来的色泽红亮,而电炉烤出来颜色发暗。

## | 市中心有两家店在售卖

那么,上海市中心目前哪里有纯手工制作的老虎脚爪呢?经过多方打探,记者终于找到了两家店,一家是老静安的升阳小笼馆,一家是老南市小菜场的点心摊。

升阳小笼馆在石门一路靠近大沽路口,记者走到弄堂口,看到的一幕场景太接地气了!一位老师傅站在老旧的灶台旁边熟练地下面条、馄饨,这种老式的灶头现在已经不多了。

作为店里的灵魂人物,何师傅是1975年从学校毕业之后分配到饮食公司工作,一干就是近五十年,他告诉记者,自己做老虎脚爪的手艺是从他师傅那里学来的,而他师傅是扬州人。

店里售卖的老虎脚爪是在长宁门店做的,何师傅凌晨4点多先去长宁门店做准备工作,6点多开始做老虎脚爪,做好之后再赶到石门一路的门店。

升阳小笼馆员工姜阿姨说,现在店里出售的老虎脚爪属于改良版,每天要卖掉200多个。“我们有两个品种,一种是原味爪,一种是豆沙爪,吃起来比以前大饼摊的老虎脚爪更软乎一些。”

在东西阴街菜市场门口,记者找到了另一家专门制作老虎脚爪的点心摊——刘飞放心无铝油条,此前有网友将这里称为“老上海心目当中的最后一家老虎爪”。据店主刘师傅介绍,他16岁到上海开始学做点心,最初是跟着其他人在17路终点站摆摊做点心,如今已经是一位有30多年点心制作经验的“老法师”了,不少市民为了他家的老虎脚爪慕名而来。

刘师傅的妻子王女士介绍,店里的大饼和老虎脚爪都是采用老面发酵的,相比较用发酵粉,发酵时间更长,需要一个晚上。“买老虎脚爪的一般都是老上海人,年龄大多在50岁以上,也有年轻人帮长辈买的。以前店里做的老虎脚爪是需要排队购买的,因为当时住在菜场周边居民比较多,周围几个社区居民就能把我们三炉子的老虎脚爪消耗了。这两年居民陆续搬迁了,所以现在我们摊子的老虎脚爪数量是有限的,每天只做一炉,因为要考虑一下第二天生意会怎么样。”

## [新闻链接]

## 老虎脚爪名字是这样来的

“老虎脚爪”名字是怎么来的?记者就此咨询上海市地方志办公室三级调研员沈思睿,他经过调查之后提供了一些相关的历史资料:

创刊于上海的《时事新报》在1925年4月9日短文介绍老城厢小吃,其中提到“草鞋底”(一种烧饼)以及老虎脚爪。也就是说,差不多在百年前,老虎脚爪已经进入上海市民生活。

《时事新报》在1931年8月29日刊发消息,介绍镇江当地商会筹办金刚脐等干粮救济灾民。那么,金刚脐又是什么呢?据1935年的《南京晚报》介绍,金刚脐为当时南京茶食店售卖的一种普通食品。

据《中国烹饪史略》(陶文台著,江苏科学技术出版社1983年出版)记载,魏晋时,已有花式点心之制,晋代何曾“饼不坼作十字不食”,这种“坼作十字”的蒸饼,类似后世的开花馒头,后来不用笼蒸而用锅炉炕制,便成了“婁(tuó)驼脐”。也就是现今“京江脐”“金刚肚脐”之类的原始形态,或称“老虎脚爪”。“京江”意为京口段的长江,也就是现今镇江段。而“金刚”据说是来源于“京江”的当地方言谐音。

又据《丹阳方言词典》:“京江脐是一种面食,状如老虎的爪子,所以又叫‘老虎脚爪’,是镇江(京江)的特产。”

《糕点制作原理与工艺》(上海市糖业烟酒公司编著,上海科学技术出版社1984年出版)记载:“京江脐”有“甜”和“咸”两种,均无馅,外形六瓣,故又名老虎脚爪。该产品起源于扬州、镇江一带,历史较久,干食或开水泡食均可。



老虎脚爪是升阳小笼馆店里传统特色

## [嘉宾观点]

## 勾起浓浓的怀旧情怀

姜浩峰:资深媒体人、美食考据家、新民周刊主笔,著有《糕饼一家亲》《江湖一碗面》等书。

有人说,老虎脚爪是上海滩一道传统小吃,或者说经典小吃,我并不这么认为。上海滩原先摆大饼摊的多是山东人或者江淮一带人士,所谓老虎脚爪,实际上是一些大饼油条摊头的副产品。譬如做大饼的时候多出来一团面粉,而无更多的油、葱等与之搭配做大饼,怎么办?那就和面做老虎脚爪了。外加以前做大饼用煤炉,炉子封上后,炉膛内还有余热余温,用来烘老虎脚爪正合适。也正因此,一般买早点时是买不到老虎脚爪的。

记得上世纪90年代初,我读中学时,周末午后在武定西路菜场见过卖老虎脚爪的,价格比一般大饼油条便宜许多。正如升阳小笼馆姜阿姨所说,如今来买老虎脚爪的顾客,中老年人居多,主要是怀旧,还有就是给老人和小朋友吃。老虎脚爪这个名字,现在的小朋友听了,与我当年还是小朋友时一样,是会产生一番好奇的。

## 让人看了心里暖暖的

归女士:大学退休教师、上海人,从小生活在老静安

老虎脚爪一直是大人小孩都非常喜欢吃的一种点心,特别是过去有些卖大饼油条的摊头,一到下午就做老虎脚爪。可以说,一个小小的老虎脚爪色香味俱全,老远就可以闻到一阵清香,不但有一种面粉带来的香味,而且还有一种烘烤的香味,香味当中带有一丝甜味,可能是因为表面涂了糖水。远远看去,老虎脚爪的外表是焦糖色,就像现在流行的衣裳颜色,是一种暖色调,让人看了心里暖暖的;再加上甜甜的口感和天然食品的清香,使人心情愉悦,所以大人小孩都喜欢。在我们那个年代,我好像没碰到过不喜欢吃老虎脚爪的朋友。

虽然老虎脚爪经过了烘烤,但它又不像有些点心非常硬,可以说口感恰到好处,外皮有一点硬,但是咬下去,里面是松脆的。可以说,老虎脚爪在以前的点心摊头一直是经久不衰,但令人遗憾的是,老虎脚爪要依靠手工制作,一道道工序不可缺少,虽然现在也可以用机器做,但是和手工烘烤出来的味道完全不一样。制作成本高了,相对来说利润就低了,所以做的人自然也就越来越少了。

文/晨报记者 严峻嵘  
图/见习记者 陈燕菁 采访者提供

最近,有上海作家发文指出:老虎脚爪已经基本绝迹。那么,老虎脚爪究竟是什么?老上海记忆当中是啥样子的?上海市中心目前哪里还有纯手工制作的老虎脚爪?本期新闻晨报·周到《上海会客厅》节目,来一场寻找老虎脚爪的行走与体验。

上海会客厅

上海会客厅

上海文艺评论专项基金 特约刊登