

我是评论家,不是记者

# 测评 52 家上海小笼包之后 这个外国人又要“搞事情”了

了解中国食物越多,越打消他成为厨师的念头



“不知道这些葡萄是不是马陆的……哦，这些梨显然还达到最佳的时节……”

这是一年左右的时间里我们第二次被人领到延庆路上的这个水果店。第一次是去年初夏跟着网红 Fu 大爷骑车逛“巨富长”的时候；这一次，领路的换成了 43 岁的美国人沈凯伟(Christopher St.Cavish)，他也算得上是某种类别的网红——2015 年，由他操刀的《上海小笼包索引》火遍全网。

这个水果店就是《爱情神话》里出现过“红拂杂货店”，也是存在于这两个外乡人日常生活中的水果店，“我最爱的水果店”，沈凯伟说。

这个前任厨师和英文媒体 SmartShanghai 的前美食编辑/执行主编，如今仍然做着自己喜欢和食物有关的事。今秋，一本记录他 18 年中国生活的新书《洋盘：近阿密青年与上海小笼包》即将面世。与此同时，他正着手进行自己的新版《上海小笼包索引》，它将在 2025 年推出；此外，他手头的项目还包括做一份菜场的当今食物统计表，以及写一本关于中国面条的书。

过去三年受疫情影响，沈凯伟身边很多朋友先后离开了中国，是中国面条把他留了下来。“也不完全是面条，”他想了想纠正了自己的说法，“更多的是因为那些人，他们让我不知不觉地留了下来，我想了解并讲述关于他们的故事。”

在沈凯伟看来，食物只是一种中介物质，所有的食物最终指向的都是人。



直到后来回过头看的时候，沈凯伟才意识到自己来到中国，并且长久地在这里生活下来根本是“一件不可避免的事”。

1867年，他的曾曾外祖父刘海澜(Hiram Harrison Lowry)便被派往中国任传教士，他在北京成立的教会先后建起了同仁医院和汇文大学，汇文之后并入燕京大学，刘海澜成为了燕京大学的名誉校长。

沈凯伟的曾外祖父和外祖父都在北京出生长大，而直到来了中国以后他才听母亲谈及这段家族史。

后来他很多次来到北京，站在崇文门堂前凝视这座由自己曾曾外祖父建造的教堂，想象这些异乡人当年的生活。

近一个半世纪后，当沈凯伟于 2005 年来中国的时候，他只是一名不能更普通的年轻老外。一名怀揣梦想的厨子，想在高端餐饮业干出点名堂。在香港经历了等一系列失败的尝试后，他来到上海，投靠一个月后将在高端餐饮界名震四方的法国主厨保罗·佩雷(Paul Pairet)。后者当时同样初来乍到，作为浦东香格里拉酒店翡翠 36 餐厅的主厨，这个法国人急需为自己正名，他每天身处巨大的压力之下。

沈凯伟在厨房属于中层，但更接近传声筒的角色。如果主厨对下面的人不满，总是通过他来喊话施压；同样如果下面的人不理解主厨的要求，也会要求他去问个清楚。

一年以后，他受够了，但不仅仅因为自己被两面夹击的处境，“厨房的工作非常辛苦，我一星期要干六七

十个小时。虽然人在中国，但我却说着英语，向一个法国主厨学做法国菜。我没有去过上海之外的任何地方，我想去看一看。”

虽然很多人会同意时间就是用来浪费的，但沈凯伟觉得至少不把它能浪费在一个上海的法式厨房里。他辞了职，骑上一辆旧摩托车去了青海，用一个月的时间走走看看。很可能就是在那次骑行中，他人生中第一次感受到了拉面的召唤。

后来，他决定写一本关于中国面条的书。

结束这次骑行后回到上海，他成为 SmartShanghai 一名美食编辑。虽然没有接受过媒体人的专业训练，但他的母亲是图书馆管理员，他读了太多书，写文章对于他而言是自然而然的事情。

对于中国的食物了解越多，越打消他成为一名主厨的念头。他想知道更多，他想了解那些关于食物的历史和文化，它们对他而言远比厨房里的技能更重要。

他在上海交了很多朋友，有些老外在这里已经生活了二三十年。他从他们口中了解到老上海餐饮界的“广东帮”和“宁波帮”之争，餐饮业霸主的地位主要是由经济地位决定的；他如今也会在秋高气爽吃着大闸蟹的时候告诉朋友从前辨别一只蟹的方法：在 20 世纪初，当你在店里点大闸蟹吃的时候，店员会把蟹放在一块玻璃上。如果它能成功地爬过玻璃，说明它健康强壮。不然，你就可以另挑一只。

知道这些知识其实没什么用，但他喜欢无用的东西，它们散发着一一种迷人的无用之美。

清明去南京祭拜袁枚,致敬一名享乐主义者

大约 10 年前，在中文班学习的他读到了清代著名才子诗人袁枚的《随园食单》。

在那个宣扬“仕途经济”的年代里，还有什么比写一本烹饪作品更无用的呢？然而读着这本关于食物的书，他几乎立刻喜欢上了这个中国人。“他在书里讨论了食材和时令的重要性，讨论了厨师的角色，而且还描绘了晚清江南的有钱人在自己的豪宅里吃些什么，非

常引人入胜。”

袁枚是个有钱人，但他写这些不是为了炫富，而只当一切是寻常这般娓娓道来。沈凯伟喜欢这种叙述的风格。

今年清明，这个美国人决定去南京找找“随园”的痕迹，缅怀一下自己的“美食偶像”。“我知道‘随园’不可能得以完整保存，但是不是还剩下了一些残垣断壁？”后来的事实证明，“随园”已经彻底消失了。“在它的原址上，如今建了办公楼、居民区、地铁站和大学。”

他随后又找到了袁枚墓所在的地方，那里如今是一个保龄球馆。“我决定进去打球保龄球来祭奠他，反正我本来就爱打保龄球。”

“打完出来，我在门口的吸烟处点燃了从上海带来的蜡烛和香。有工作人员出来，问这是干嘛嘛。我们说，这里之前是袁枚的墓，我们是来祭拜的。他们问，袁枚是谁？我们回答，是清代著名诗人。他们进去了一，一会儿拿着手机出来给我们看百度，‘是他吗？’”

他把这次祭拜形容为，“一个享乐主义者对另一个享乐主义者的小小致敬”。

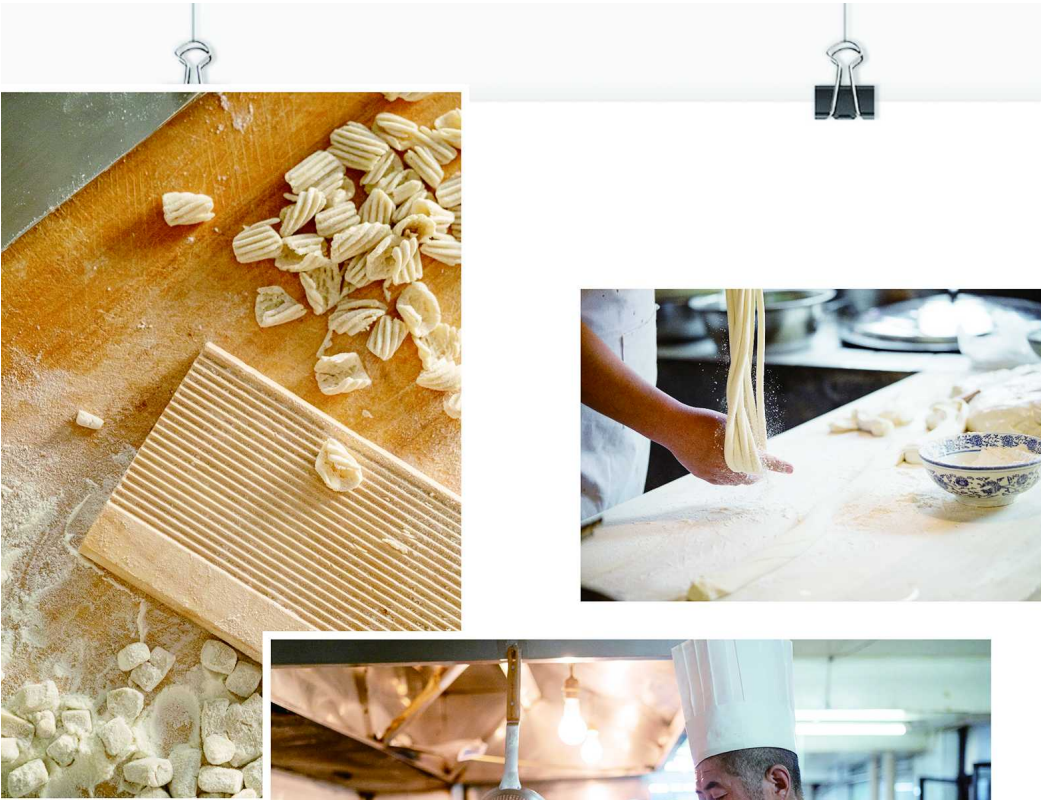
我们聊了聊作为享乐主义者这件事，随着时代的发展，这个词所含的负面意义正在减少。

“当一个人把享乐作乐置于一一切之前的时候，有时候并不是一件好事。”他承认，“但显然，我生命中还有其他重要的东西。比如我有道德感和行为准则。”

“但我的生命是以寻找乐趣和理解有关它们的历史以及文化为中心的。我不觉得这样有什么不妥。只要你是一个好人，不伤害他人，遵守道德准则就行。”

袁枚也是这样想的。他补充。

沈凯伟当初离开厨房是因为工作太辛苦，以至于他无法享受人生。他感觉这正在成为自己所生活的社会中越来越明显的趋势：“人们拼命工作，或是为了出人头地或者仅仅是为了供房、供车。我感觉自己在很久以前就已经退出这场竞赛了，大约在二十六岁的时候。我活着的目标不是为了赚钱，当然你需要钱来付房租、买食物，但满足这些需求之外，我也需要享受自己的人生。”



我们可以把《上海小笼包索引》看成是一个享乐主义者的典型杰作，一个整日为生活奔波的人是无论如何没有这样的闲情逸致去完成这项工程的。

鉴于网上关于那份索引的文章已经铺天盖地，我们在这里简单介绍一下他做了什么：他去了上海 52 家卖小笼的餐厅，用电子卡尺、剪刀和精确到 0.01 克的电子秤作工具，测量皮薄、肉和汤汁等重量，通过公式“(馅料 + 汤汁 / 皮厚度) × 100”进行计算，得出分值评定等级，52 家餐厅分为 A/B/C 三等。

“我喜欢这种一无所用同时又非常有用的项目。小笼包索引有用是在于列出了很多小笼包店和它们的地址，距离地铁站的距离；它告诉你关于小笼包的一切，它的构造、皮的薄厚、汤汁多少等，但它又是无用的，因为它并没有告诉你它们尝起来口味怎么样。”沈凯伟解释，“我为什么不告诉你们呢？因为味道的好坏是很主观的，我只能告诉你们一些非常客观的东西。”

虽然曾经因为《上海小笼包索引》火遍网络，但沈凯伟承认，自己更大的激情在于面条，各种各样的面条，中国的面条和意大利的面条。如果去到一个陌生的地方，他通常会先吃上一碗热气腾腾的面条，于是一颗心也随之踏实了下来。

2019 年，他曾写过上海意大利面的测评。他当时花了两个月尝试了 20 种左右的意面。相比小笼包索引，这是项小工程，但对他的身体而言显然不是。吃完最后一家餐厅的意面，回家上秤发现自己重了 4 公斤。

文章发布以后，上海做意大利菜的厨师分成了两派，一派爱他，一派恨他。还有很多意大利人吐槽：“你又不是意大利人，我要你告诉我什么意大利面好吃干嘛？”

那些面,那些人

在苏州，有一家他经常去的面馆，叫御面斋。它所在的嘉馥坊里，曾经一共有三家面馆，现在只剩两家。除了这家，另一家是同得兴。作为一家百年老店，同得兴正在和朱鸿兴面馆就“枫镇大肉面”的正统性归属闹得不可开交。

与之相比，“御面斋”完全就是一副岁月静好的模样了。

这是一家很小的面馆，只有四张桌子，由一对母子经营着。过去八年多来，他经常会带一些国外的主厨去那儿吃面。这位母亲曾是一名会计，然后有一天，她丈夫决定两人的退休生活中要做些不一样的事。所以他们开了这家面馆，那时候她不知道怎么做面，就雇了一个厨子跟着他学。

“后来，她的丈夫过世了，儿子开始接班。就让我想起自己的母亲，我每次去苏州就会去她店里，我叫她妈妈。看到她在面馆里，就让你觉得安心。她的故事不是那种惊天动地的，只是一个普通人的故事，让你想到现世安稳，细水长流。”

或许还可以说说逸桂禾老板的故事。“那儿的老板脾气不好是出了名的，早些年，他经常会骂那些面吃得慢的人，所以很多人把这里的面叫做‘骂人面’。虽然老板现在已经不骂人了，但他仍然很有个性。”

让沈凯伟觉得震撼的是，和他聊天会发现他对于面条简直太有激情了。对于上海的面条，对于上海面条的文化，他无所不知。“我很喜欢他，因为他很自信。有些人会觉得他自信过了头，接近于傲慢了。但由于我喜欢这个人，所以我愿意用自信来形容他。”

逸桂禾老板的拿手浇头是炒鳝丝，一份鳝丝面的售价是 299 元，并且只有在他想做的时候才能吃得上。“他的朋友们来店里找他打麻将的时候，他不会做；如果他前一天晚上和老婆吵架以至第二天心情不好的时候，他也不会做。”沈凯伟采访他的故事已经有一阵了。

“对了，还有蟹家大院的老板，他放弃了自己拍摄婚纱照的生意卖起了蟹黄面。但他从此前的某一时刻起已经开始吃素，所以他其实从来没有尝过自家蟹黄面的口味。”

他在阳澄湖有蟹田，他会放中国传统音乐给自己的大闸蟹听，希望这样能让它们松弛下来，这似乎是有科学依据的。

在他的店里，一碗蟹黄面始终卖 360 元，从开门做生意起就是这个价格没有变动过。“原因？因为他非常笃信道教和易经，相信某种神秘的力量。我们知道一个圆的圆周是 360 度，所以他决定一碗面就卖 360 元。但你无法在一个圆里再多加一点，所以他永远不能涨价了……”



[后记]

有趣的人和故事还有很多。对于这个美国人而言，面条更像一个借口，一种中介，他借此来讲述关于人的故事。

“就像我在 SmartShanghai 那会儿，如果我要雇其他作者，我给他们的测试就是写一篇关于麦当劳的评论文章给我。我不在乎他们喜欢还是讨厌麦当劳，我要的是他们自己的故事，由麦当劳所触发的事件和记忆。”

他说：“我不知道你是否同意我的观点，但作为一名写作者，如果我问自己为什么写作，答案将会是：因为我想听别人的故事，我也想通过他们的故事更了解自己一些。”

那些在上海出生长大的人过着什么样的生活？他知道过去近 20 年上海人的生活，但是 1982 年的上海市民生活呢？“我对此感到兴趣。我同样对他人的经验感兴趣，我想从中学到一些东西。”