青年报 2018年11月23日 星期五

## 非遗传承人李建钢：

# 传承百年技艺 坚守老上海味道

轻咬一口，香气扑鼻，滚烫的汤汁流出，这一瞬间的幸福滋味随着“小笼馒头”四字一起幻化成上海这座城市最温柔的记忆。李建钢是“南翔小笼馒头制作技艺”第六代传承人，40年多来，他怀着一颗匠艺之心，坚持行走在传承和发扬中华饮食文化的道路上，将自己的一生奉献给南翔小笼。在他看来，认认真真将小笼包做到顶好，竭尽所能培养后继手艺人，让南翔小笼成为更多人舌尖上的“上海记忆”，是他义不容辞的责任和使命。

青年报记者 明玉君

李建钢（左4）指导青少年制作传统点心。 受访者供图

## 求学古猗园 严师出高徒

南翔小笼自1871年在上海南翔镇日华轩点心店诞生以来，已经走过了147年的时光。作为南翔小笼的现任“掌舵人”，这道名点在李建钢心中早已超越了食物本身的意义。而谈起他与南翔小笼的结缘，则充满了偶然性。

当年，学校毕业后，李建钢被分配到古猗园餐厅工作。虽然在当时，从事餐饮服务行业并不是最热门的选择，李建钢却抱着“既来之则安之”的心态，踏实地步上了学习小笼制作的道路。

按照“师徒制”的培养方式，进入古猗园餐厅后，李建钢成为了第五代传承人封荣泉老先生的徒弟。初入行时学艺很辛苦，每天早上6点多，他就要来到餐厅，跟随师傅准备制作小笼的原材料，打馅料、打面粉，日复一日练习制作工艺。另外，南翔小笼的汤汁以“清”为特色，不能油腻，这就要求小笼师傅在制作皮冻时把猪皮上面的油全部剥干净。“猪皮上的油，很难用刀刮掉，那时候我只有十七岁，拿刀的手都受伤了，想偷懒，但是师傅说不行，一定要全部刮干净。”

师傅的严格要求并没有让李建钢产生退缩之心，反而让他明白了精益求精的重要性。其间，他也与封荣泉老先生结下了深厚的师徒感情。在李建钢心中，师傅就像父亲一般，手把手教他技艺，让他懂得制作小笼需要几十年如一日，专注认真，“没有捷径可走”。

慢慢地，李建钢的勤奋好学被师傅看在眼里。几年后，他被安排到知名酒楼和饭店学艺，继续“以匠艺之心，走传承之路”。学成归来后，他开始担任古漪园餐厅厨房管理员，进而担任厨师长，正式从师傅手中接过南翔小笼制作技艺的“接力棒”。

## 创新求突破 “老字号”展现“新气象”

一直以来，南翔小笼都没有一套严格的制作标准，基本上打馅不用秤，就用勺子来比划，包的时候也是全凭手感，所以味道总是会变。2000年，李建钢受邀到日本东京开小笼店，在考察日本料理店时，他发现在日本，料理都是按照量化的标准进行制作，这给他带来了极大的启发。同年回到上海后，他探索制定了“南翔小笼制作标准和规范”，尝试将一切标准化、规模化和程序化。

“每只小笼面皮厚1.5毫米，重8克，包入肉馅16克，成品直径2.5厘米，18个折褶；蒸时严格控温、控时，根据温度调整3-10层的笼屉高度。”这套制作标准和规范被印成文字贴在小笼制作车间的墙上，最大程度上保证了小笼的品质，也成为李建钢接过小笼传承使命后做出的重大改变。

在李建钢看来，口味是在制定标准规范的过程中最难确定的部分。那段时间，他带领小笼师傅们每天早上打馅，由员工试味，再听取顾客的反馈，由于当时打馅没有标准，所以得到的反馈是有时偏咸，有时偏淡。为了精准记录，每天打完馅后，李建钢都将当天的馅料成分记在笔记上。经过两个星期的尝试后，馅料比例终于达到了最佳状态，从而确定了南翔小笼的馅料标准。

当然，创新的是口味，不变的是一百多年来小笼的制作方法。与其它地区的小笼相比，皮的制作方式是南翔小笼最独特的地方。李建钢坚持用油面台来制作，即在桌面上抹一层油而不是撒一层面粉。在其他小笼都用擀面杖擀皮的今天，南翔小笼却依然与百年前一样，面皮完全由小笼师傅手工揉成。为什么不用机器操作？“用手按压油面，面皮上带着37℃的温度，做出来的小笼包是有‘生命’的，倾注了手艺人的情感。”李建钢笑着说。

自日华轩点心店开创南翔小笼以来，猪肉馅一直是小笼的“正统”口味。李建钢接手后，“不安分”的他开始在原味的基础上开发新品，逐步推出了蟹粉、咸蛋黄、香菇、藕碎等不同口味。去年，他又开始琢磨给小笼包加点“颜值”，用纯天然蔬菜汁液打进面粉里，推出了红、黄、绿等不同颜色的小笼包，吸引了众多年轻消费群体的目光。

谈到创新，李建钢用“脑洞大开”四字来总结新口味诞生的原因。他坦言，在日常烹饪的过程中，自己就非常喜欢研究各个食材与小笼的契合度。与此同时，虽然他推出的新品接受度很高，但依然引起了不小的争议。有人说他糟蹋了南翔小笼的真谛，应该保持原味才是正道。

面对这些质疑，李建钢始终坚持自己的想法，他认为南翔小笼要在传承的基础上不断创新才能发扬光大，才能更好地适应当今社会和市场多元化的需求。“小笼的技艺必须是传统的，但是产品可以不断创新。只有这样，‘老字号’才能展现‘新气象’，国家非物质遗产的生命才能不断延续。”

## 言传身教中 薪火永相传

1978年，李建钢开始带第一个徒弟，到现在已培养了包括第七代传承人陈亦鸿在内的二十多名年轻人，在他的带领下，徒弟们都娴熟地掌握了南翔小笼制作工艺的精髓。

受封荣泉师傅的影响，李建钢对徒弟的要求也非常严格，并在言传身教中体现精益求精的工匠精神。多年来，他坚持每天5点半第一个到厨房，查看清洁卫生和准备原材料，有时哪怕是桌子上的一滴水没擦干净，他也会要求徒弟马上处理，365天不曾间断。

虽然严厉、一丝不苟，但李建钢一直在用自己的方式表达着对后辈的关心和爱护。有一次，晚上结束工作后，他冒雨外出为徒弟们买白斩鸡做宵夜，回来时由于路滑，他连人带车摔进了坑里。尽管如此，他依然紧紧保护好手里的白斩鸡。虽然事情已过去多年，但每每想起，徒弟们仍然为这份深厚的师徒情而感动。

多年来，除了经营古猗园餐厅外，李建钢还带领徒弟们参加世界中餐大赛、中国厨师节、中国技能大赛上海选拔赛等国际性赛事，在技艺展示和互动中传承和发扬南翔小笼文化和技艺，推广给海内外的人们。2013年，他在上海大众工业学校开设学习班，将南翔小笼的制作技艺教授给烹饪班的学生，并成立“李建钢工作室”。2014年10月起，他带领工作室成员在古漪小学开设小笼课程，该课程得到了广泛好评。“主要推广中国传统美食文化，让大家在制作小笼中体验技能学习的乐趣和氛围。”

在李建钢和团队的努力下，南翔小笼荣获了“中国名点”称号，被认定为上海市“小笼馒头大王”。“南翔小笼馒头制作技艺”于2007年被列为上海市首批非物质文化遗产名录，同年9月，首届南翔小笼文化展启幕。“小笼制作擂台赛”“千桌万人小笼宴”“南翔戏曲庙会”“非遗展示周”……在接下来的十余年中，每年金秋丰富多彩的“小笼文化展”成为上海旅游节、上海购物节、上海市民文化节、上海国际艺术节等系列活动中的招牌项目。每年一度的“南翔小笼文化展”也成为了南翔的一张文化名片。

回首40多年的深耕，李建钢先后荣获“上海工匠”“嘉定区杰出人才奖”“嘉定工匠终身成就奖”等荣誉称号，还成为“李建钢技能大师工作室”“非遗文化进校园”“非遗文化进社区”等非遗传承活动的带头人，深受行业认可。

多年来，为了南翔小笼制作技艺，李建钢孜孜不倦，潜心研究，在传承中坚持创新。正是由于他与团队所付出的汗水和努力，才使这道已有“百岁高龄”的名点直到今天依然被世人铭记。在他看来，“小笼包也会有大文章。”只要认定了，就要沉下心来，做到极致。脚踏实地，不断学习和创新，才能在技能道路上越走越远。

李建钢（左3）指导学员小笼制作。 受访者供图