



川菜对南京的几次入侵

关于吃,大概每个人都有很多回忆,但正因为南京人“好吃”,所以有着不少共同的回忆。上世纪九十年代,四川鸳鸯火锅风靡金陵,“川味”正式向老南京的味蕾发起入侵。从北圩路的酸菜鱼、马台街的烧鸡公,再到满城的麻辣烫、夫妻肺片……味浓油重,酸、麻、辣口味的川渝菜系已逐渐影响到“甜中带咸”的老南京口味,激起了南京吃货的川菜情结,从此,南京人的胃口也“被改变”。

现代快报记者 钱坤 宋新晨

酸菜鱼

坐标:北圩路

时间:2000年前后

酸菜鱼属四川菜系,以其特有的调味和独特的烹调技法而著称,各地也有称之为“酸汤鱼”,主要以鲜草鱼为主料,配以四川泡菜烹制而成。



北圩路成为“酸菜鱼一条街”的发端大约在2000年前后。在许多南京资深吃货的记忆中,北圩路依然是讨论到酸菜鱼之时不可忽略的地标之一。

80后的肖杰从小喜欢吃鱼,每天他家里的餐桌上红烧鲫鱼或老南京口味的糖醋熏鱼是必不可少的,但在他上高二时,一场“酸菜鱼”的入侵彻底改变了家里的餐桌。自家烧的鱼很少看到了,取而代之的,是他母亲隔三差五叫上10元一盆的酸菜鱼外卖。渐渐的,肖杰也习惯了这样的口味。

此时,除了满城大大小小的餐馆都增加了酸菜鱼新品种外,酸菜鱼专营店也扎堆进驻北圩路。许多吃货至今仍津津乐道“忘不了”的辉煌年代。每当夜幕降临,将近2公里的路段热闹非凡,而另一边还不断有人坐着夏利出租车从南京各处赶来。在那个打车起步价还只是7块的年代里,这里成了许多的哥每晚必去的目的地之一。也就是从这时起,所有南京人似乎都疯狂地爱上了酸菜鱼。当年,只要是会做酸菜鱼的厨师,在南京就不怕找不到工作。

南京人为什么这么爱吃酸菜鱼?答案很简单:好吃不贵,有荤有素。完全符合“南京大萝卜”的口味。刚从泰国旅游归来的贺小姐说:“在泰国,面对眼前的冬阴功、咖喱、芒果糯米饭,我心里一直在默念:好想回南京吃一盆酸菜鱼啊。”直到现在,酸菜鱼依旧是南京人的菜单中出镜率最高的一道菜。



烧鸡公

坐标:马台街

时间:2000年

烧鸡公是四川省及重庆市一带的汉族传统名菜,属于川菜系。此菜美味可口,麻辣鲜香。之所以叫“烧鸡公”而不叫“烧公鸡”,是因为那里的方言管“公鸡”叫“鸡公”。

2000年,又一场川菜革命在南京掀起,一时间,南京城内的各种品牌烧鸡公店遍地开花。提到烧鸡公,南京人并不陌生,先到店里取个号,会把握时间的吃货还可以利用等待时间和闺蜜先逛逛湖南路夜市一条街,四五十分钟后再返回,正好等上了座位。在沿街门口摆上鸡笼,活鸡现场宰杀成为马台街“烧鸡公一条街”店家吸引客人的“绝招”。一时间,烧鸡公成了“夜猫子”们觅食的首选。

那些年,马台街成了吃货赵莉隔三差五必到之处,她回忆:每天十点下班后就约上同事或

好友赶去马台街,几家相邻店铺的口味都差不多,取号、选鸡、等待,往往要一个半小时左右才能吃上。把烧鸡公送入嘴里,久久的辣味、香味,顿时把人带入了仙境。

然而,一些烧鸡公店“鬼秤把戏”让吃货很受伤,加之禽流感感和禁止活禽宰杀政策的出台,现在的烧鸡公店生意远远不及当年。在游府西街上的一家烧鸡公店,从门前的玻璃探望进去,整个店里空荡荡,只有三桌顾客,几个服务员站着聊天。一墙之隔的一家烧烤店人头攒动,形成了鲜明的对比。

夫妻肺片



坐标:小区周边

时间:2004年左右

夫妻肺片原名“夫妻废片”,原料里并没有“肺”。属于川菜系,四川汉族特色小吃,以牛头皮、牛心、牛舌、牛肚、牛肉为料,注重选料,制作精细,调味考究。夫妻肺片片大而薄,耙糯入味,麻辣鲜香,细嫩化渣。

如果说,酸菜鱼、烧鸡公影响了喜欢堂食的食客,那么,夫妻肺片的“入侵”,彻底打破了南京家宴的传统。在南京传统家宴上,少不了去卤菜店买半只鸭子,或者再配上些鸭四件。

2004年左右,一家连锁性夫妻肺片店如雨后春笋在各大小区周边开张。一时间,占据了卤

菜市场的半壁江山。“不要放香菜。”“辣油单独装。”拌菜窗口前,常听到种种特殊要求。大妈们早上买菜,白领们下班回家,都会顺路带上十块钱夫妻肺片。

虽然,现在十块钱称到的份量只是当时的一半。但这个“重口味”的凉菜已深深地改变了南京人的味蕾。

时尚川菜馆

坐标:Shopping Mall

时间:2010年

时尚川菜馆通常开在高大上的Shopping Mall里面;通常以新派川菜为主,口味偏辣;通常以创意菜式为卖点;通常价格很亲民。

2010年,新街口国贸中心一家时尚川菜馆开业,钵钵鸡、毛血旺、馋嘴牛蛙、香辣土豆丝……这些在四川很普通的菜肴配上时尚元素,吸引了大批吃货前去尝鲜。杂志型的菜单可以免费带走,先进的叫号机和自助点单系统开创了南京时尚餐厅的先河。

为了吃一顿饭,小伙子郑伟需要提前“溜班”,下午4点左右就坐着刚刚开通的地铁二号线从云锦路坐到新街口,等他到时,前面已经排了四五十号人

了。而他的小伙伴则是在六点准时下班后再去与他会合,等他们吃上馋嘴牛蛙时,已经七点半了。

与郑伟相比,吃货小胡则聪明许多,他干脆在某宝上花上十五元钱买号。总之,在南京你没排过队,就别说你吃过这家川菜馆。

随后,类似这样的时尚川菜馆,扛着川菜的大旗在南京的Shopping Mall里遍地开花。逛完街找个环境优雅的川菜馆“撮”一顿,成了南京人的标配。

小面

坐标:红庙

时间:2014年

小面是重庆地方小吃,因做法简单,被称为小面。小面的佐料有:油、红油、花椒油、酱油、醋、葱、姜汁、蒜泥、芝麻、黄豆、花生酱、花椒面、胡椒面、味精等十多种,用鸡汤将所有佐料冲开,才将煮熟的面条挑入碗中食用。以至于民间有“宽汤窄面”的说法,意思是面少佐料多。



随着孟非要开重庆小面的消息在“非诚勿扰”公开后,今年南京出现了一股“小面热”。在南京城区不少挂着“重庆小面”招牌的面店突然多了起来,集庆门、红庙、八宝前街……简单在网上搜一下,仅做小面团购的就有40多家。

位于红庙的一家小面馆是南京最快蹿红的重庆小面馆。每到饭点,大批吃货涌向红庙的这家重庆小面馆,由于客流太大,老板不得不在门口摆开桌椅板凳接客。

“南京的几家重庆小面馆,面条都不错,红油也可以。”吃货@老夏逛菜场表示,自己吃过南京的几家重庆小面店,店家的原材料,像花椒之类的,是从重庆、成都等地进来的,不过为了迎合南京人口味,还是做了些改进,没有那么辣和麻。

孟非的小面馆上周五开张迎客,也再次把“小面热”推上了一个高潮。但也有不少吃货担忧,重庆小面讲究香辣结合、汤宽面窄,面少料多,麻辣口味重。对于吃惯了大碗皮肚面的南京人来说,能否长期接受还是个未知数。

今日大数据

“重庆小面”最热的十个问题

- 1.重庆小面做法,详细的。
- 2.求重庆小面辣椒的做法!
- 3.重庆小面的调料。
- 4.重庆小面加盟培训的地方在哪里?最好比较独特且容易学会的。
- 5.正宗的重庆小面做法是什么?
- 6.重庆小面的做法,配方技巧。
- 7.重庆小面的做法。
- 8.重庆小面50强是?
- 9.重庆小面的秘方。
- 10.重庆小面的佐料有哪些?详细点,不要太麻烦的。

可以看出,一般网友对重庆小面有两个问题:一是做法,二是调料。而如何加盟重庆小面这个问题,则预示着,南京、江苏乃至全国各地,重庆小面馆将越来越多。

数据来源:百度 2014年11月21日至11月27日全国数据

最想了解重庆小面的省/直辖市排名

- 1.江苏
- 2.北京
- 3.黑龙江
- 4.重庆
- 5.山东
- 6.河北
- 7.浙江
- 8.四川
- 9.河南
- 10.广东

数据来源:百度 11月1日至11月27日全国PC端数据

从淘宝数据看重庆小面馆的增长

- 1.江苏
- 2.广东
- 3.北京
- 4.重庆
- 5.山东
- 6.浙江
- 7.上海
- 8.安徽
- 9.辽宁
- 10.河北

如果在淘宝上搜索“重庆小面”,绝大多数的商品是重庆小面的调料。从淘宝的数据来看,江苏、南京的搜索量在全国范围内处于前列。由此可以看出,要么是江苏人自己DIY重庆小面数量多,要么是街头的重庆小面馆越来越多。我们认为后者。

数据来源:淘宝 2014年6月1日到11月28日搜索分析

