

爷爷做蛋糕

叔叔阿姨卖奶茶

老妈卖火锅、米线

兄弟姐妹爱开小吃店……

这些年,南京美食店名都能出家谱了



“老娘舅”“外婆家”“阿姨奶茶”“叔叔蛋糕”……最近不少人发现,在南京街头,爷爷奶奶、叔叔阿姨、表哥表妹这一大家子,都争相开起了美食店。现代快报记者发现,这些“家族产业”中,不仅有香港土豪亲戚,还有南京本土阿婆,都打着“亲情牌”,请大家上门来“作客”。 现代快报记者 徐岑

兄弟姐妹爱开小吃店

香港表哥茶餐厅、哥哥炸鸡啤酒、兄弟烤鱼……现代快报记者在某团购网上搜索发现,有85个名字里带“哥”的美食店团购。其中,最大牌的要属“靖哥哥板栗饼”,不知是否吃了这个饼,就能参悟降龙十八掌的秘诀。

妹妹们开的店则少些,不过风格各异。有重庆幺妹开的小面店、盱眙姐妹开的龙虾店、侗族妹子开的火锅店,还有番茄妹的粉丝店。只要在南京一个地方,小伙子们就可以尝遍祖国各地妹子的手艺,真真有福了。而哥哥妹妹开的店,多以小吃店为主,不适合家庭聚餐,但吸引的就是年轻人。

大叔阿姨喜欢卖奶茶

小吃店,被年轻人做了生意。叔叔阿姨爱开什么店?现代快报记者发现,虽然南京也有“叔叔”醉心于私房菜,比如黎叔小厨、叔叔泡芙工坊等,但做出名声的叔叔开的是奶茶店,专做年轻女性的生意。比如“胖叔叔的丝袜奶茶”“大叔的丝袜奶茶”“阿叔熬奶茶”等。

阿姨也不甘落后,不走时尚奶茶风,打出“健康奶茶”的招牌。血糯米奶茶、红豆奶茶,专为女性打造。不过,“阿姨奶茶”“上海阿姨奶茶”“沪上阿姨”“阿姨奶茶专卖”,这些阿姨也让人傻傻分不清,有的连店面装扮、招牌颜色都一样。

爷爷做蛋糕出了名

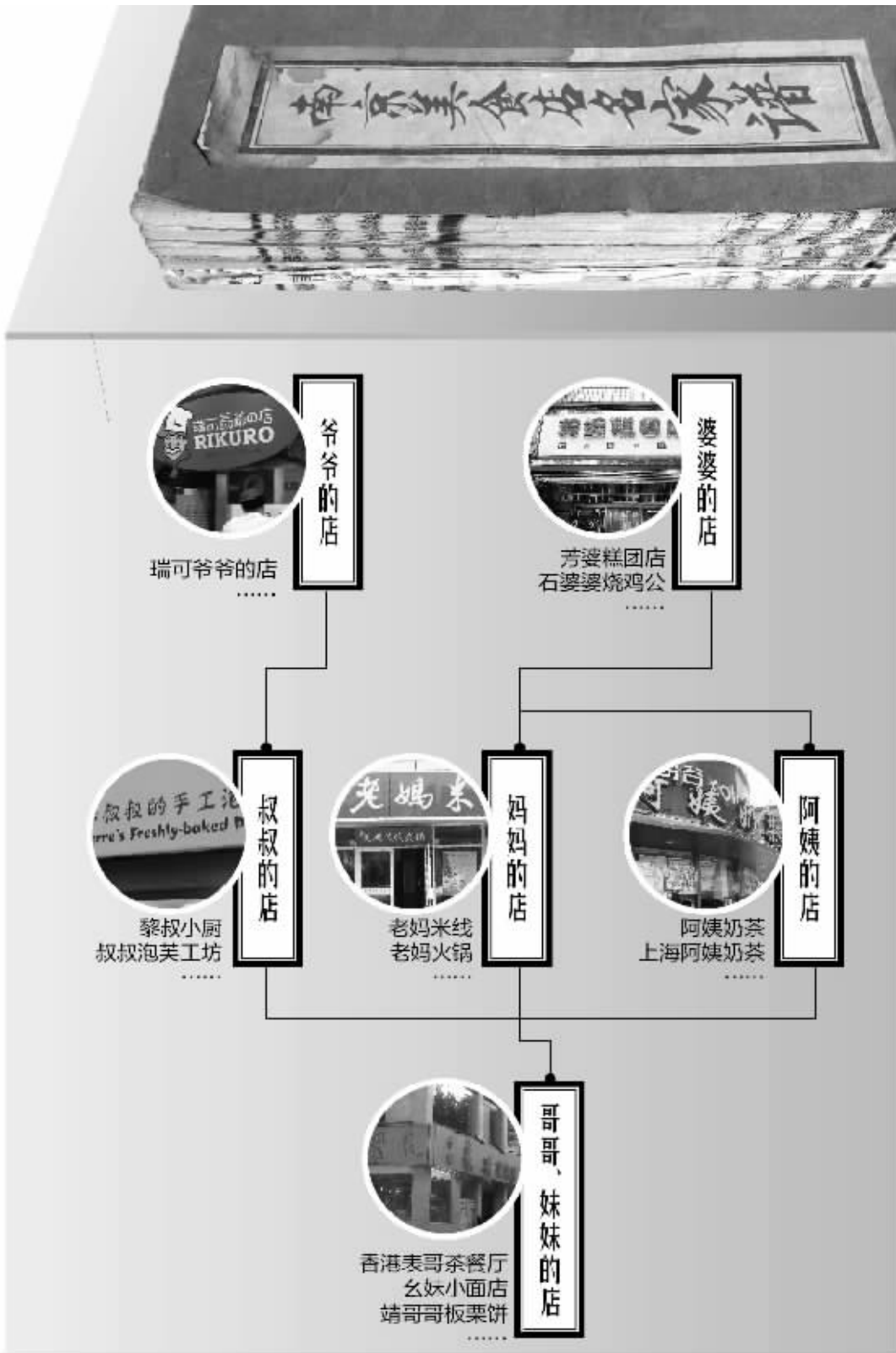
相比于其他家庭成员,拼菜色、拼服务、拼风格,“爷爷”则专心卖起了蛋糕。只要一提到爷爷,大家都会想起“瑞可爷爷的店”,相当有名。吃货们表示,不管爷爷的手艺从哪儿学来的,蛋糕的味道确实是不错的。

老妈婆婆主打家常菜

出门在外,最怀念的就是妈妈的手艺,而妈妈的手艺又从婆婆那儿传承而来。所以要想吃家常菜,找“老妈”“婆婆”的店铺就对了。而这两位掌握日常家庭餐饮大权的女性,开的店铺也最多。现代快报记者粗略数了一下,南京大概有102家老妈店、132家婆婆店,秒杀其他亲戚。

而为了让小辈上门,各位婆婆也是蛮拼的,从姓氏上就开始“套近乎”。李婆婆韩国料理、周王婆婆菜馆、石婆婆烧鸡公、陈阿婆老灶火锅……还有王记阿婆、严太婆等,各自施展几十年执掌厨房的功力,吸引顾客。而“洋外婆”也按捺不住,做起中国孙子孙女的生意。不过,让人大跌眼镜的是,这家洋外婆不卖汉堡可乐,而是学起了中国菜,专门卖水饺。

不同于婆婆卖的是“记忆里”的美味,妈妈们的风格更加家常范儿。从起名就看得出来,不是“妈妈”,而是“老妈火锅”“老妈米线”“胖妈土菜馆”等,叫法非常亲切,很热乎。



点评

留住顾客,光靠店名攀亲戚可不行

看到一大家子都开起了美食店,这“攀亲戚”有没有效果?

现代快报记者了解到,“外婆家”“瑞可爷爷的店”一开始入驻南京时,相当火爆。

店名“亲民”,叫起来朗朗上口,

传播速度很快。但随后各种“亲戚”店的开业,也让顾客迷糊了。多个“阿姨”“叔叔”“爷爷”“婆婆”店撞名,让人分不清哪个才是正宗亲戚。因此,要想留住顾客,依靠的还是口味和品质。

链接

南京那些外“拙”内“秀”的美食店



小李汤包

说起汤包,南京人都知道鸡鸣汤包,名字很高大上,队伍排起来也很壮观。而小李汤包这家店,名字听起来相当“路人”,也很朴实,外乡人很容易忽略过去。但老南京人却知道它的好,排队队长龙与鸡鸣汤包相比,有过之而无不及,还不一定能排到。“一路狂奔去小李汤包,成功抢到最后一笼小笼包,后面那位步履蹒跚的老大爷,我就对不起您啦!”看看这位吃货,为了小李汤包也是蛮拼的。

小李家的汤包皮薄馅大汁水鲜,价格也很亲民,一笼8个,6元一

笼,当季还有时令的蟹黄汤包供应,相当照顾吃货们的味蕾和钱包。

汪家馄饨

同样是老南京人自藏美食的,还有老城根的“汪家馄饨”。“阿要辣油啊”,堪称南京方言的名片,而要放辣油的馄饨,也是南京的美食特色。因此,你可以想见,在一众馄饨店中脱颖而出,到底有多鲜美。

据了解,在30多年前,雨花台附近,有位姓汪的小伙子,他做的馄饨皮薄、肉足,特别实诚,众人交口相传,这碗热腾腾的馄饨就火遍了南京城。“汪家馄饨”也就打出了名声。

现在,汪家馄饨已经开了三家分店。而在不少南京人的回忆里,它就是童年餐桌上最美味的早餐。

徐家鸭子

南京的盐水鸭是出了名的,南京人对鸭子也是极其挑剔,必须要“皮薄肉嫩骨头绿”。而徐家鸭子店的老板徐师傅,在鸭子店专心学徒十几年,早就摸准了鸭子的脉络,拿准了南京人的口味。每一只盐水鸭都被卤水浸泡,渗透得异常鲜美。

先放入冷库呆大半个月,再下热水锅煮一个小时,确保连骨头都是完完全全的卤香味儿,工序才算完成。如此费心思,难怪徐家鸭子如

此受欢迎。

小马牛肉面

一家店火到什么程度才最火,那就要看它的山寨店有多少了。小马牛肉面,这个名字特别平凡的店,愣是复刻到了南京的大街小巷。不过,老南京人都很精明,最正宗的小马牛肉面,名字里要有“高岗里”。

据说,30多年前,第一家小马牛肉面就是开在城南高岗里的一条小巷里,煮面的就是老城南京人,马老太。面里的牛肉都是挑的肉质嫩的牛前腿,面汤要用猪油增香。因此,哪怕巷子深,要走老半天,还是有不少人闻香前往。

制图 沈明