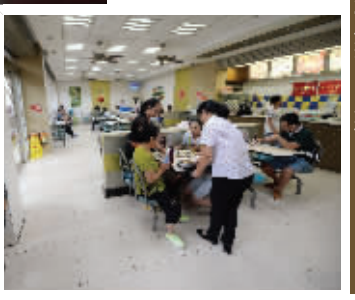
刘长兴旁边来了家朱鸿兴 南京老卤面和苏州大肉面开撕

两家都是中华老字号,比食材、拼手艺……南京的吃货们有福了

这两天,习惯了在中山东路上靠近逸仙桥的刘长兴吃面的老南京们,突然发现了个新鲜事——在离刘长兴仅30米的同侧路边,突然开起了一家来自苏州的老字号面馆,名为朱鸿兴。

两家老字号之间只隔着一条小巷,让不少市民笑言:“感觉颇有‘打擂台’的味道。”不过,对于这样的说法,两家店的员工都是一笑了之,他们向现代快报记者表达了相近的观点,“不存在PK,两家店各有各的风味,倒是给了南京人更多的选择。” 现代快报记者 王颖菲

南京逸仙桥附近的刘长兴开了20多年



食客点评(摘自网络):

赤豆元宵甜而不腻
小笼包皮薄馅多
大肉味道足
价格合理
分量足
甜咸适宜
刘长兴

服务员态度挺好
大排外酥里嫩
红汤口感不错
大肉肥而不腻
环境很好
大爱焖肉面
朱鸿兴

新开的朱鸿兴就与刘长兴隔着条巷子 现代快报记者 施向辉 摄

朱鸿兴开到了刘长兴边上

店员说,周末排队得到门外

对于刘长兴这个名字,南京人再熟悉不过了。这家创建于清朝末年的刘长兴以经营各式特色包子面条为主,至今已有百年历史。每当陪外地朋友来南京找“特色餐厅”,刘长兴往往成为不少人的首选。然而,最近,在刘长兴的逸仙桥店旁边30多米外,新开张的苏州老字号朱鸿兴,让不少食客颇感新奇。“大概两周前开的,生意火得很,”正在吃面的刘先生笑笑,“两家老字号摆一块儿,可别打起来哟。”

隔着一条巷子,立即能看到一家新装修过的建筑,斗拱飞檐,古色古香,上面写着大大的招牌——朱鸿兴。门两边还挂着竖匾,“香飘吴越,老店新辉。”

昨天下午1点,现代快报记者来到朱鸿兴面馆,店员们忙忙碌碌地为客人端来面条及小吃。一位店员表示,这家是加盟店,刚开业两周,“一到中午,必然排队,周末更是,得排到门外去了。”

朱鸿兴旁的刘长兴生意如常

对于两家老字号,市民的评论不一。在南京读大学的苏州女生谭燕很激动,“苏州最亲切的面馆,总算南京也有了,一进门,满满全是家的味道。”

而对吃惯了本地面的南京市民来说,这位“新来者”似乎还不错。在附近写字楼上班的孔小姐昨天第一次去试吃朱鸿兴,还带了两个同事,孔小姐点了一份门店推荐的枫镇大肉面,感觉不错,“白汤白焖肉,汤头清亮,汤醇厚香浓,焖肉温婉细腻,面条也够筋道。”不过她的同事则坦言,“有点吃不惯”。

尽管中午客满,但一旁的刘长兴似乎没有受到很大的影响。直到下午一点,记者看到,逸仙桥的刘长兴店内,依旧是顾客盈门,几乎没有空桌。“每天中午都要来刘长兴吃碗面,不然总感觉落了什么事没干似的。”58岁的食客刘先生告诉现代快报记者,“就是喜欢这个味。”店员表示,尽管旁边开了家新店,他们这段时间的生意并没有受影响。

开得近是巧合,两家店否认打擂台

对于两家店“明争暗较”的说法,两家的负责人都是一笑置之。“无压力,也不存在PK,因为各有各的风味。不过,朱鸿兴来了,其实反而对我们有好处,”刘长兴面馆总经理朱同淼解释,“它一来,形成聚集效应,食客也会随之增加;此外,竞争是正常的,我们不怕竞争,它能促进我们更好地改进产品质量、精益求精。”

而作为苏州名店朱鸿兴在南京的第一家店,由于刚开业、尚处于营业初期,朱鸿兴苏州总部婉拒了记者的采访,但对于市民调侃的“故意把店开在刘长兴旁边,沾沾人气”的说法,朱鸿兴的南京负责人表示否认,“这里地段好、人流量大,而且正好有空的房屋,开在刘长兴旁边,确实只是巧合。”

尽管两家都没有“正面对抗”的想法,可因为距离近、都是老字号、主营范围也相近,两家店还是各自铆足了劲,不希望在这场“老字号竞争”中败下阵来。昨天,记者特意探店,见识了一番两家店都是如何各自“出招”、吸引人气的。

为招徕顾客,两家老店高手过招

第1招:晒“名牌”

刘长兴:创立于清末
朱鸿兴:创立于上世纪30年代

朱鸿兴大大的招牌旁,两行大字十分显眼,“中华老字号”“中华餐饮名店”。记者查阅资料后发现,朱鸿兴在2006年荣获国家商务部认定的全国第一批“中华老字号”称号。据介绍,朱鸿兴创立于20世纪30年代,1995年成立了朱鸿兴饮食有限公司,至今从一家专业面馆,发展到拥有面馆、卤菜、净菜的小吃城,100多家连锁企业。

刘长兴的店外,同样悬挂着“中华老字号”的牌匾。据了解,创建于清朝末年的刘长兴,也于2011年被商务部认定为“中华老字号”企业。其中螃蟹包为刘长兴一绝。如今位于逸仙桥的刘长兴店,已经开门营业有20余年。

第2招:比食材

刘长兴:用肉讲究
朱鸿兴:同类产品中更好的

“刘长兴面馆的老卤就比别家的好吃,应该是熬得地道,而且用的材料好。”一位食客说。他的判断没有错,刘长兴面馆总经理朱同淼介绍,食材是他们最关心的环节之一。“用的面粉大多是进口的;酱油是最好的‘李锦记’,色泽好又不咸;不用味精,用的是进口的调味料;猪肉是农民的散养猪。”

朱鸿兴的店员对他们的食材同样自信,“大部分都是在苏果超市统一采购的,同类品牌中更好的那些。”同时,朱鸿兴将厨房透明化,让食客一眼就可以看到厨房是否整洁干净,同时能看着厨师们做点心,在卫生方面十分让人放心。

第3招:看大堂

刘长兴:随时清洁
朱鸿兴:宽敞明亮

因为是8月10日刚装修完开业,朱鸿兴的门店给人以大气古典的感觉。在近300平米的大堂内,摆着20多张餐桌,宽敞明亮。同时,店里始终播放着苏州评弹,让人感觉典雅清新。

相比刚刚装修的朱鸿兴,3年前装修的刘长兴显得没有那么新。“我们一般五年装修一次,”朱同淼说,“大概再过两年会重新装修。”

现代快报记者还注意到了一个小细节,之前刘长兴逸仙桥店里的碗盘比较老旧,但昨天记者观察发现,店内的餐具已经全部更新。这是为了应对朱鸿兴的竞争吗?朱同淼对此表示,这只是正常的餐具更替而已。

终极招式 拼手艺

刘长兴:独创点心做法
朱鸿兴:请来苏州名厨指点

据朱鸿兴店员介绍,为了保证苏面的正宗口味,店内的几位厨师都是从苏州请来的。由于现在刚开业,苏式月饼、生煎包等小吃还没有推出,之后每推出一个新品种,店里就会将苏州名厨、苏帮菜非遗传承人汪成请来南京,指点大家。昨天下午,汪成就专程从苏州赶来,教大家制作苏式月饼。

而植根南京已久的刘长兴,除了在面条上下工夫,点心更是一绝。比如刘长兴的薄皮小包,皮薄馅多、汁多味美、肉质鲜嫩;前文提到的螃蟹包的做法,也是刘长兴特有的。制馅时,先用蟹黄搅匀肉馅,再在肉馅上层层铺撒蟹肉,吃时美味无比;香菇蒸饺、素蒸饺则是上世纪90年代的创新品种,面市以来就极受欢迎。昨天中午记者采访时,发现素蒸饺已经销售一空。

▲枫镇大肉面
◀刘长兴老卤面
资料图

美食记者点评

苏州白汤面给南京“面条界”注入新元素

现代快报美食记者夏天表示,南京人熟悉的刘长兴的面,最值得一提的是它的浇头,“老卤用生姜、葱、酱油、糖和盐熬制,一直熬到没有酱油味,大约需要两到三小时。”甜咸适中的面条,十分符合南京人的口味。

推荐:素浇面、大碗皮肚面

而新开的朱鸿兴同样让他印象深刻。他表示,南京人口味杂,对外来面很包容。此前在南京,白汤面不多,而朱鸿兴的白汤面则给南京“面条界”注入了新元素。

推荐:枫镇大肉面