

赵忠祥来南京开炸酱面馆 吃着面条看“动物世界”，啥感觉？

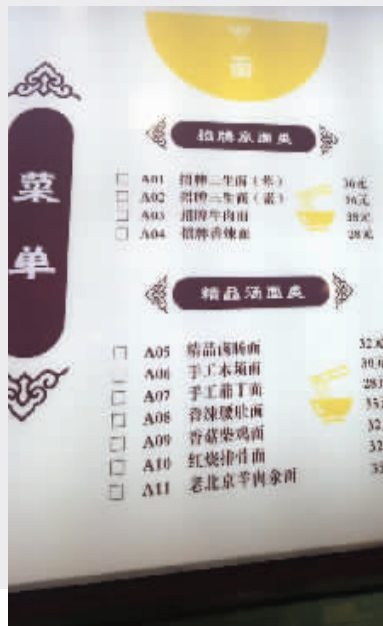
网友调侃:这是跟孟非叫板啊! 孟非小面店负责人回应,这是好事,有机会希望开在一起



赵忠祥三生面馆内部环境

继孟非、韩寒等明星之后,今年73岁的名嘴赵忠祥也来南京开餐馆了。“赵忠祥三生面”今天试营业,店内主打的老北京炸酱面,延用了相声大师侯宝林传授的老北京炸酱秘方。更让南京吃货兴奋的是,这是赵忠祥在国内开张的第一家面馆,面馆里还陈列了他的私家珍藏字画、老北京照片,使用蓝白瓷定制餐具。不过,一碗招牌三生面要36元,可不便宜哦。

现代快报记者 仲茜 李宇龙



面馆菜单



赵忠祥为大厨培训



店里还设有老赵会客厅 店家供图

地道

采用“倒炆锅”,师从侯宝林

赵忠祥在《鲁豫有约》节目现场亲自做过一次,“拌菜一定要凑齐八样,全部都是素菜,黄瓜丝、胡萝卜丝、土豆丝、芹菜碎、青菜碎、洋葱丝等,这叫‘穷讲究’。因为所有菜加起来也没多少钱,但我觉得精神上,会是很奢侈,一碗面,也可以很精细很极致。”

赵忠祥透露,做老北京炸酱面最关键的,就是制酱。当年他拜访相声大师侯宝林先生,听侯大师口述了老北京炸酱面做酱的全过程,回去又和几位老北京大厨研究琢磨,掌握了炸酱制作方法,“秘诀就是‘倒炆锅’,先用花椒油煸肉,倒入七分黄酱、三分甜酱,肉变色后再放葱花。”赵忠祥介绍说,“倒炆锅”就是为了保持原料和配料的香味更浓郁,“一锅酱如果有一粒葱花焦糊,那就是失败,所以掌握火候很重要。”

出锅前,老北京人还会多搁蒜,煸出蒜香和肉香,一闻就知道是“老虎酱”。赵忠祥曾在节目中说,每当来了朋友要吃饭,他都会亲自下厨做这道最拿手的炸酱面。倪萍、王刚、杨澜等好友,都吃过他亲手做的面。

为了保证酱料的制作工艺,店家还很用心地挑选了食材。为了保证面条的口味,店家专门从山东一家面粉厂定制了无添加增白剂、防腐剂的粉条,保持面条本身的香味。此外,店里的面一定是师傅手擀出来的,在煮面时,头锅还会撒把干面粉,使面条软硬适中。

为了保证酱料的制作工艺,店家还很用心地挑选了食材。为了保证面条的口味,店家专门从山东一家面粉厂定制了无添加增白剂、防腐剂的粉条,保持面条本身的香味。此外,店里的面一定是师傅手擀出来的,在煮面时,头锅还会撒把干面粉,使面条软硬适中。

特色

1:1复制老赵会客厅里的摆设

与别家不同,在赵忠祥三生面馆吃面,不仅能吃到正宗老北京味道,还能体会老北京文化味。现代快报记者探店得知,面馆里不仅采用了复古的老北京长条桌、很富年代感的蓝白瓷大碗餐具,店内还特意布置了一处“老赵会客厅”。

会客厅除了一套清代样式茶座、茶几和雕栏花窗,赵忠祥还从北京的会客厅拿了一些自己收藏的名家书法作品来到南京。据悉,这里是1:1复制了赵忠祥在北京私人会所客厅的摆设,也就是前些年

录制《老赵会客厅》的地方。

国学大师范曾题的“老赵会客厅”也原封不动地从北京运来。此外,餐厅的墙上还陈列一些老北京照片,以及赵忠祥在荧屏上的老照片。

店内外还设有3处显示器,滚动播放赵忠祥主持的节目视频。有令人难忘的历届春晚,还有赵老师解说的动物世界,以及一些不为人知的赵老师影视资料。江苏忠祥餐饮管理有限公司负责人表示,希望用这样的方式,向为电视奉献大半辈子的赵忠祥老师致敬。

售价

招牌面36元一碗,最便宜也要25元

那这一碗面的价格如何?记者看到菜单中,最贵的两款面就是招牌三生面,分荤素两种,均为36元。此外还有招牌牛肉面、香辣面、卤肠面、羊肉余面、京味大馄饨等,价格在25至35元不等,售价比普通面馆高一些。

此外,店内食品共分6大类,分别是京面类、汤面类、米品类、京味小吃类、凉菜类以及蒸菜类。

卤味拼盘38元,养新鲜桃仁22元,豆豉蒸排骨20元,与一般快餐店价格差不多。

对比

孟非的小面 VS 赵忠祥三生面

在南京开店面,可是要有勇气的,因为南京名嘴孟非开了一家“孟非的小面”,人气很旺。

值得一提的是,赵忠祥将面馆选在江宁万达,孟非的小面,选址河西万达。相比从重庆空运来麻辣原料煮出的小面,赵忠祥坚持的老北京风味炸酱面,会受到南京食客欢迎吗?赵忠祥曾在接受采访时表示,“三生面,不管男女老少,吃了这口想那口,三生不忘。”显然他对

三生面很有信心,“尝过这炸酱面,前生没吃后悔,今生感觉幸福,来生还会惦记。”

在装修风格上,孟非的面店以黑白为基调,配以红木家具,设计清爽,店内还挂了郭德纲送上的一幅“三杯老酒早晚方便,一碗小面老少咸宜”字画,文艺范儿较浓。赵忠祥的三生面馆则更具老北京风格,很有年代感。价格方面,两家则不相上下,吃一碗都要30元左右。

孟非小面馆: 如果有机会,希望能开在一起

昨天晚上,现代快报记者联系上孟非小面馆负责人余女士。对于赵忠祥到南京开面馆的事情,她表示,之前没有听说过这个消息。不过,她表示,如果赵老师真能来南京开面馆,这是一件好事情。

余女士说,做餐饮就要成行成市,大家的生意才能做好。“如果一条街上就一家做餐饮的,这家估计很难做起来。”余女士说,赵忠祥老师如果能够到南京开店会把南京的人气带得

更旺。“越多的名人开店,就会吸引更多人的目光,反而对生意是一件好事情。”

两家都是做面生意的,会不会存在竞争呢?余女士说,不会存在竞争,“一说到炸酱面就肯定会想到北方口味,而我们的重庆小面是川渝的麻辣口味,风味不同,市场也不一样。”

对于赵忠祥到南京开店来说,余女士称,自己百分之百欢迎,“如果有机会,非常欢迎跟我们开在一起。”

好消息

不用去北京 就能吃上正宗炸酱面

今年年初,有新闻报道称赵忠祥要开炸酱面连锁店,而且还是师从侯宝林,有绝活儿,这可吊足了大家的胃口。不少人觉得,赵忠祥面馆第一家店肯定选在北京,没想到,还是南京吃货有福,第一家店竟选择在南京。

据了解,年过古稀的名嘴赵忠祥是电视观众的老朋友了,荧屏下,他还是一位老北京文化传播者。他曾说,自己招待朋友,首先想到的就是杏仁豆腐和老北京炸酱面。其中,老北京炸酱面“好吃不贵,又透着老北京人精细生活的那股劲儿”。

10年前,赵忠祥就有开老北京炸酱面馆的想法,但一直没有实现。之前考虑在苏州开一家面馆,但最终没有实现。今年3月,因为看上了南京一处店面,而他的助理又是南京人,可以有时间照料,赵忠祥便决定在南京开首家店。

今年7月,赵忠祥卸任中国视协主持人专业委员会会长,将会长职务交给了另一位央视著名主持人敬一丹,自己有了更多闲暇时间,三生面馆就这样机缘巧合地在南京落地开花,这也成就了南京吃货率先品尝到赵忠祥老北京炸酱面的味道。有网友兴奋表示,“以后想吃正宗老北京炸酱面,再也不用坐高铁去北京了。”