



“2015南京包子大会”系列报道

小笼包封口朝上,汤包“肚脐眼”朝下?

两种包子区别究竟在哪儿,吃货们争得不可开交

由现代快报主办的“2015南京包子大会”将于10月18日拉开帷幕。目前,已有近百家包子品牌和店家报名参会。

与此同时,吃货们也开启了包子话题讨论会。近日,“什么是小笼包、什么是汤包”成为网友争论的焦点,两者究竟有何不同?现代快报记者专访南京多家小笼包、汤包店,和大家一起寻找答案。

现代快报记者 仲茜



南京食朝汇的陈勇娣在门店现场包制蟹黄汤包



龙昌包子店的师傅正在包制小笼包 现代快报记者 施向辉 摄

争论

小笼包封口朝上,汤包“肚脐眼”朝下?

“轻轻移、慢慢提、先开窗、后喝汤”,南京人这句顺口溜到底是说吃汤包还是吃小笼包?小笼包和汤包到底有啥区别?网友们各执己见,总结起来大致分两派。

观点一:小笼包是指小笼蒸出来的小包子,一般一笼4个、6个,最多8个,后来小笼包特指皮薄馅多的肉馅小包子,口味可咸可淡。而汤包则指馅料少、汤汁多的小包子,南京汤包口味偏甜。

观点二:汤包是小笼包的一种,都是有肉馅、有汤汁,与其他品种的小笼包不同,汤包是20道

褶封口朝下,南京人说“肚脐眼朝下”,一般小笼包则是24褶封口朝上。

龙昌包子店的王老板赞同观点一,他认为小笼包馅心里肉的比例高些,约占七八成,汤包馅心里肉的比例少些,约占五六成,甚至低于5成,余下的都是汤料。“有的汤包,夸张的能做到9成以上都是汤。”

在南京食朝汇门店现场包制鸡鸣汤包的陈勇娣师傅赞成观点二,1961年,她开始在鸡鸣酒家汤包店工作,最早学习的汤包的包法,就是“肚脐眼”朝下的。去年她来到食朝汇,每天都要包近100笼汤包。“我们都习惯将汤包封口朝下的包法,又快又好,皮不会破,又很薄。”她的手掌心里像是有杆

秤,一张面皮,包多少料,都在手感上。

解读

汤包不一定比小笼包汤汁多

然而,也有白案大厨的观点恰恰相反,经营几十年汤包生意的徐建萍说,正宗的小笼包和正宗的汤包的区别在于,小笼包的汤汁比汤包的汤汁要多很多。“原因是小笼包的馅料里面一定会加入皮冻,以增加汤汁,而汤包馅料里根本就不加皮冻。”徐建萍的父亲居银根,被认为是最早将苏州汤包引进南京鸡鸣酒家的面点师傅。

绿柳居白案大厨宋晨也表

示,大多数酒店使用的小笼包都是封口朝上,“这样包子更小巧精致,也考验厨师手艺。”宋晨回忆说,上世纪90年代,吃南京的汤包,不一定比小笼包汤汁多。

徐建萍的哥哥也经营了一家汤包店,他说,自己所知道的汤包叫法,是因为过去吃汤包,是一笼包子一碗蛋皮汤,后来人们就叫它汤包。现代快报记者在当代作家梁实秋的《雅舍小品》一书中,也找到同样说法,“名为汤包,实际上包子里面并没有多少汤汁,到时候外附一碗清汤,表面上浮着七条八条的蛋皮丝,有人把包子丢在汤里再吃,成为名副其实的汤包。”如今在南京不少汤包店里,依然保留着这一传统,买一笼汤包,附赠一碗汤。

活动

南京包子大会 快参与进来

由现代快报主办的2015南京包子大会,将于10月18日在狮子桥美食一条街隆重开幕。开幕当天将举办南京名优包子展销会以及消费者吃包子比赛。

本次包子大会将通过市民调查、美食行家考评等形式,推荐一批美味靠谱的包子及品牌。欢迎更多包子店前来包子大会争霸。同时,也欢迎广大读者、美食达人参与推荐、评比身边好吃的包子店。即日起,关注现代快报官方微博、微信,参与包子大会相关互动活动,美味包子“奖不停”哦。

参与方式

- 1. 微信:**
第一步:扫描二维码,关注现代快报官方微信
第二步:回复文字“包子+推荐店名+地址+姓名+电话”即可。
- 2. 热线:**
请拨打快报热线96060,留下店名、地址、姓名、电话。



22岁小伙打造古风“酒庐”

美酒是老板娘的家酿,还能尝到私房菜



店内装饰很精致

闹市的街角,一面随风飘扬的酒旗,一张条桌,一把古琴,一柄长剑,几个粗陶坛子和青瓷大碗……浓浓的江湖气息扑面而来。这是古典小说里常见的场景,距离大多数人的生活似乎有点遥远。然而,22岁的南京白领小郑却把它搬到了南京仙林大学的一个商业街区,想打造一家独一无二的古风“酒庐”。

今年22岁的小郑刚刚大学毕业一年,现在是南京的一名普通白领。和“上班狗”一样,每天朝九晚五的生活作息让他多少有点疲惫,于是他想到开一家中式

古典“酒吧”。

然而,要把爱好变成一种商业运营,这个过程并不容易。“要打造这样一家独一无二的古风“酒庐”,没有任何同类型的店铺可以参照,全靠自己探索。”小郑介绍,装修初期,他联系过一些设计师,描绘了一下他的设想,却很难得到理解。于是,他决定自己动手。大到室内整体风格设计,小到每一个陈设的摆放,都是他自己一手打造的。“什么地方放琴,什么地方放剑,扇架、烛台、香案怎么摆放,这些都有一定的讲究。”

更难的是,提到喝酒,大多数人首先想到的是酒吧,中式“酒庐”这个概念听起来有点遥远,要让大家一点一点地了解、接受,并且喜

欢上这里,也得花一番心思。可喜的是,喜欢这种复古风的人比他预想的很多。“酒庐”开业一个月不到,已经培养出了一批熟客,隔壁餐厅的小哥、附近高校的学生,经常过来“打酒吃”。

开这家店,在资金等方面,小郑也得到了父亲的大力支持。“我爸说过,他退休之后要开一家客栈。我说,那我就先开一家酒庐。”记者注意到,“酒庐”里的菜谱和酒单分别写在两把折扇上,而这两把折扇的扇面都是小郑的父亲亲笔所题。

桂花糯米酒“建安夜月”,青梅酒“长干行”,山楂酒“寒枝点雪”,桑葚酒“照秦楼”,葡萄酒“平夷乐”,封缸酒“留仙醉”……小郑给

店里的每一种酒都起了一个独特的名字,而这些酒都是出自纯手工酿制的自酿酒。其中,江南米酒“封缸酒”和“双套酒”是老板娘,也就是小郑的女朋友家的家传手艺。他自豪地介绍,女友家在宜兴,家里酿的是地道的江南米酒,而他和女友也正是结缘于此。

“酒庐”的招牌私房菜也招徕了不少食客。小郑介绍,他的合伙人、“酒庐”的“二当家”蒋琳,是一个“小厨娘”。在这里,客人可以品尝她的私房菜,也可以自己带着食材上门让她烹制。

为了聚集人气,小郑想到了一个“故事换酒”的点子,现在,他还在等着有故事的人上门。

现代快报记者 刘静妍 文/摄

江苏省人力资源和社会保障厅职业介绍中心现场招聘活动部分信息

每周三、四、五上午举办招聘会 招聘免费 求职免费 单位场场更新 中心网址: <http://jszi.jshrss.gov.cn>

10月8日(周四)管理、营销、行政、财务、酒店、旅游、零售百货等类人才专场招聘活动

- 江苏保险大厦
- 南京青庭资产管理有限公司仙地中心酒店
- 靖宇县鑫盛绿色食品有限公司南京分公司
- 南京高博教育信息咨询有限公司
- 南京市机关物业管理服务中心
- 江苏东汉投资开发有限公司
- 江苏悦达南方控股有限公司
- 南京优联尔文化传播有限公司
- 南京招商局物业管理有限公司
- 南京市市级机关物业管理服务中心
- 南京状元楼酒店有限责任公司
- 南京万家购健康咨询有限公司
- 南京澳微客贸易有限公司
- 苏果超市有限公司
- 北京广发房地产经纪有限公司
- 江苏点米网络科技有限公司
- 江苏小厨娘餐饮管理有限公司
- 省信访服务中心
- 南京玄武饭店有限责任公司
- 江苏怡华酒店管理有限公司
- 江苏易推科技有限公司
- 东南大学物业管理公司
- 南京国瓷绿地金融中心有限公司紫峰购物广场
- 江苏悦华养老服务有限公司
- 徐州诚铁商贸有限公司
- 南京豪享来餐饮有限公司
- 南京金逸影城有限公司
- 南京新逸天酒店管理有限公司
- 南京川保列贸易有限公司
- 江苏顺丰速运有限公司
- 南京旭建新型建材股份有限公司

10月9日(周五)现代服务业人才暨高校毕业生专场招聘活动

- 南京浩升虹业信息技术有限公司
- 南京市行狐电子商务有限公司
- 南京心宜佳园健康管理有限公司
- 菱致时装(天津)有限公司
- 南京新经典图书发行有限公司
- 南京巨旺信佳信息科技有限公司
- 南京灵舞科技有限公司
- 南京候鸟旅游管理有限公司华侨路分公司
- 南京冠粒生物纳米科技有限公司
- 南京风铃草教育咨询有限公司
- 浙江一鸣食品股份有限公司
- 南京清沐酒店管理有限公司
- 南京优联尔文化传播有限公司
- 上海金吉鸟企业投资管理有限公司南京分公司

- 南京国际集团
- 南京麦火信息科技有限公司
- 江苏点米网络科技股份有限公司
- 南京榕钰教育信息咨询有限公司
- 南京天航生物医药有限公司
- 江苏算友工程管理有限公司
- 江苏悦达南方控股有限公司
- 南京藏域康生物科技有限公司
- 南京钰之松食品贸易有限公司
- 南京康之路食品有限公司
- 东南大学物业管理公司
- 南京金盛装饰市场经营管理有限公司
- 南京米乐星娱乐有限公司
- 南京德致兴餐饮管理有限公司
- 南京万家购健康咨询有限公司

十月份公益招聘活动预告

- ★10月14日(周三)综合性人才专场招聘活动
- ★10月15日(周四)管理、营销、行政、财务、酒店旅游、零售百货等类人才专场招聘活动
- ★10月16日(周五)技术、营销人才暨高校毕业生专场招聘活动
- ★10月21日(周三)综合性人才专场招聘活动



企业招聘群号: 23648133 欢迎大型连锁品牌企业前来包场招聘,中心提供公益性服务

招聘时间:8:30-11:30 招聘地点:江苏省职业介绍中心(南京市鼓楼街5号华阳大厦2楼,鼓楼公园旁,地铁1号线鼓楼站下3号出口,16、100、34、52路至鼓楼站下即可。) 联系电话:025-83233822、83233823、83233846、83233826