



70后海归回南京  
传承“爷爷的味道”

顺和祥

说起顺和祥小笼包,不少老南京都知道,最早开在常府街和大杨村十字路口,后因拆迁关闭。“1956年开始,我的爷爷武家骏就在那里工作。”今年5月,顺和祥老店新开,位于珠江路575-1号,西大影壁小区旁边。小店掌门人70后的武学彬,正是武家骏的孙子。

为什么要开这家店,说来话长。1997年,武学彬出国创业,和朋友合开便利店、服装厂。2014年,武学彬回国,了解到爷爷一直有个老店新开的愿望,就想帮他完成心愿。

在国外闯荡的那些年,故乡的味道一直刻在记忆里。“从小就吃爷爷做的包子,耳濡目染,在国外也是自己下厨,给家人蒸包子。回来又跟大伯学习了一段时间,坚持传统手艺。”原本

就热爱烹饪的武学彬,经过半年多钻研,把店开了起来。“爸妈也特别支持,帮着我们一起干。”武学彬的父母负责对原材料的把关,“新鲜猪腿肉、好面粉,没有任何添加剂,就是要做出老味道。”

今年,武学彬带着妻子、儿女回国安家,专心打理包子店。他坚持用大伯传授的老工艺,手工打馅,“肉剁碎了加入调好的卤汁,搅拌,打出浆来再充分搅拌,冷冻后再包。这样肉馅鲜嫩,口感才筋道。”

做出来的小笼包,武学彬先让妻子、儿女吃,得到好评后,便记录下配方。“以前根本就没有调味料、添加剂,做出来的小笼包原汁原味。”武学彬坚持用心做好传统味道,“我相信一定会受食客欢迎。”



麻辣口味的小笼包怎能不尝一尝

麻辣小笼包  
是怎样炼成的

悦华大酒店

在南京,咸鲜、香甜口味的小笼包常有,麻辣口味的却很罕见。

2014年春节起,悦华大酒店推出麻辣小笼包,一时受到重口味吃货的热捧。如今,麻辣小笼包深入人心,销量不减。为了探究麻辣小笼包究竟是怎样炼成的,现代快报记者走进了酒店的面点制作中心厨房。

“配方调试了好久,每天请大伙来尝。”白案大厨、48岁的扬州人吴凤兰说,他们用干辣椒、花椒籽、红辣椒粉、花椒粉四种调味料熬制卤汁,在制作肉馅的过程中,依次加入,混合后反复搅拌。后来终于掌握了合理的配比,大约每40斤肉馅,需要加入

两斤麻辣调味料。“这样,小笼包既有足够的麻辣味,汤汁入口也不会呛人,吃完口中还有回甜。”

为了保证口味,在包制小笼包时,吴凤兰和她的团队每人面前都摆着一个电子秤,“每个包子皮重14克,馅重26克,总重40克。”

此外,吴凤兰还引进了检测糖度、盐度的手持折光检测仪,对蒸熟的汤包卤汁进行批量检测。

除了小巧的手持折光检测仪,在面点中心,你还可以看到智能和面机、压面机、绞肉机、封口机等。用现代化仪器,保证标准化生产,已然成了悦华大酒店行走白案江湖的秘密武器。

航天馒头



纯碱馒头是店里的明星产品

纯碱馒头  
北方人的乡愁

为什么叫航天馒头?和大伙一样,现代快报记者带着疑问,来到瞻园路126号。走进大院,发现了南京航天管理干部学院的牌子。这才知道,原来,航天馒头个头不小。

1980年,随着中国航天科工集团分支机构落地南京,单位食堂随即诞生。“当时的工作人员,有很多是从北方来的,喜欢吃面食,所以食堂师傅每天会做多种馒头、包子。”今年46岁的王师傅,18岁就来航天食堂学徒,他介绍,1990年,航天食堂开设对外营业门店,专卖面点,取名航天馒头。

对北方来的职工来说,这些面点是他们的心头好,缩短了他乡与故乡的距离;而对门店而言,它们从此成了招牌产品。很多人一提到航天馒头,就会想起那些厚实的纯碱馒头。

30多年来,除了延续传统工艺,航天馒头一直采用北方优质面粉,使用地下蒸汽锅炉蒸制面点。地下蒸汽锅炉功率大、蒸汽足,一个大蒸笼直径1米5,一次可以蒸100个馒头。

如今,航天馒头还有不少新品种,比如大肉包、五香大烧卖、豆沙包等,也受到顾客的喜爱,每天销量都在1000个以上。“调肉馅、熬豆沙、蒸米饭,我们的食材,都坚持自己做,从不买现成的。”航天食堂负责人介绍,“烧卖在调馅时,加入了五香八角等调味料,肉丁熬制时间长,所以皮薄馅足,味道香还不油腻。”

2015南京包子寻味特辑



无锡小笼包已经有百年历史

无锡甜味  
遇上南京吃货

江南小镇

无锡小笼包是无锡特色小吃之一,当地人又称小笼馒头,已有百年历史。

和无锡糖醋排骨一样,无锡小笼包口味也偏甜。进入秋季,馅中加入熬熟的蟹黄油,成为著名的“蟹粉小笼”,咸鲜中带着甜味。

关于“蟹粉”,美食作家吴霜曾写道:“在过去,江南贤惠主妇的一大必备技能即是拆蟹粉……拆出来的蟹肉蟹黄蟹膏要用绍兴酒加猪油炒,炒完了封在瓶子里,一打开就浓香扑鼻……”

2004年,南京出现第一家江南小镇餐饮店,店老板是无锡人。当时店里主营中式快餐,兼营无锡小笼包。“老板从无锡请来

了小笼包师傅,现做现卖。“后来,因为无锡小笼包很受欢迎,店里开始主营无锡小笼包,并把它加入到店名中。”江南小镇新街口金轮店店长吴敏介绍。

2008年,随着无锡小笼包在南京热销,江南小镇开了多家加盟店,也建起了中央厨房。“从无锡请来的小笼包师傅,把关馅料,每天配送新鲜馅料到各个门店,把正宗无锡味道带到南京。”2008年至今,江南小镇——无锡小笼包店在南京已有14家分店。各家店所售无锡小笼包都是由中央厨房标准化生产,采用零下40摄氏度保鲜技术,“到店里蒸熟,超过20分钟就报损,保证给食客的都是最好的。”



坚持传统手艺做出来的顺和祥小笼包