

亲民小店的“大生意”

1998年,电视剧《小李飞刀》红遍大江南北,焦恩俊扮演的李寻欢赢得了无数少女心。同年,小李汤包在南京殷高巷30号开了起来。

关于店名,老板李善平介绍,其实做生意起店名很忌讳用“小”字,因为怕生意做不大,而他却认为《小李飞刀》都可以这么红火,小李的汤包为什么不可以呢?果然,如今的“小李汤包”因为好味道而声名远扬,做起了大生意。

1998年,殷高巷开出了小李汤包店。没多久,这家路边小店,成了周围响当当的排队店。每逢节假日,从早上六点开始到下午一点,排队的长龙排到马路中间,周围的居民都见怪不怪了。17年过去了,当年的小李成了老李,当年十几平方米的夫妻店变成近百平方米的铺子。

店里传统的小李汤包,价格亲民,味道鲜美,吸引了不少“大胃王”。一位东方公司的胖的哥是店里常客,每次过来都要点上四笼小笼包,一个人不一会儿就吃完了。还有一对老夫妻,原来住在颜料坊附近,每次来店里都要点上五笼小笼包。包子店的很多顾客是曾经住在附近的居民,很多人从船板巷、颜料坊等地搬到河西、大厂,但还会经常来老店吃小笼包。

开包子店,与时俱进地引进新品种,也至关重要。5年前,他们专门向南京老字号餐馆的老师傅讨教,学得了蟹黄汤包的手艺。秋日蟹正肥,每天下午3点左右,店里的生意忙活完了,店员就开始现剥螃蟹。没多久,店门口的5个大红盆里就放满了剥蟹剩下的螃蟹壳。

而老板李善平强调,除了殷高巷30号的老店,还有茶南菜场旁福园街30号的分店,其他的都是冒牌“李鬼”。



小李把汤包做成了大生意



三六九餐馆的面点令不少食客驻足

民国老字号 新创烤鸭包

在南京狮子桥美食街,民国老字号三六九餐馆令不少食客驻足。这家老字号主营传统风味的江浙小吃,老南京人常常过来,点上一碗面条、一笼包子,慢慢品味。

据传,三六九餐馆原来开在南京,1937年,国民政府迁都重庆,很多军政要员不习惯川蜀地区的饮食,于是将南京三六九“移植”到重庆,后来又随国民政府返回南京。民国时期,三六九以提供众多时令小吃、点心出名,顾客络绎不绝。当时店内,薄如纸片的干层油糕、夹到筷子上像小灯笼的小笼包,都是名扬一时的小吃。

不过,三六九餐馆“命运曲折”,多次易名、迁址、停业、复业,它的每一步改变都跟南京城的变迁紧密相连。第一次进店的食客,无不对这个全是数字的店名产生好奇。关于三六九的

字,有多种说法。其一,在三六九面馆初期,是以“点心总汇”为特点的,米面点心、干稀搭配、甜咸兼顾、以江浙风味为主,汲取南北东西特色。故而有“呈献三六九种美食,款待四面八方顾客”的说法;其二,在传统文化中“三”表示众多、“六”多用来表示“顺”、“九”为最大的阳数,为尊。诸事大顺大就,无疑就是大吉大利;第三种说法与南京的民俗文化有关。

这家始于民国时期的老字号,不仅精通本帮面点,还推出了新味道。店内新创的烤鸭包,颇受顾客欢迎。据了解,烤鸭包里的烤鸭肉选的是前脯肉和腿肉,由于烤鸭肉纤维较粗,直接做馅口感并不好,所以会加上少许的猪肉和芹菜调和,使口感更加绵密,色泽更加清爽。冬季,还会选用新鲜的冬笋丁入馅。

老伙友

上世纪80年代初,南京南湖作为中国第一个大规模生活小区的模范样本,正式拉开了建设帷幕。1986年,南湖地区的华友面馆开业了,后更名为老华友面馆。一份小笼包,一碗老卤面,不少人的早晨由此开启。

朴素招牌,懒洋洋的大吊扇,传统的木桌椅,充满年代感。店老板沈伟说,最初叫华友,是因为父亲名叫沈伯华,来店里吃早点的都是附近的老朋友,于是这家店就叫华友面馆,后来更名为老华友面馆。

沈伟一开始对面点制作并不了解,开业初期,店里请了南京有名的永和园师傅来做面点,沈伟就在旁边偷师。以前的老师傅讲究手

艺,对制作最关键的部分都是秘不示人。后来因为拆迁,老师傅的家搬了,经不起每天来回,就没有在店里继续做下去。沈伟急了,眼看着第二天的小笼包做不出来,面馆经营不下去了,他只好尽力回忆老师傅做面点时的步骤,一遍遍自己动手尝试。终于有一天,他蒸好小笼包品尝后发现,味道终于和之前老师傅做出的口感接近了。多次改良后,小笼包的做法得以传承下来。

吸一口汤汁,隐约吃出肉皮的胶质感;馅儿肉质紧实,皮不算薄,但吃起来恰到好处。不论是吃小笼包还是老卤面,浇上一勺店里特制的辣油,别有一番滋味。



形如梅花的金牌蟹黄汤包

形色味兼具的 金牌蟹黄汤包

聚合庄大酒店是龙袍地区的老字号汤包名店,位于南京六合区龙袍镇水杉大道入口处,周边环境优美。

聚合庄创始于1990年左右,一开始以经营包子为主,后来拓展规模,变成现在的大酒店,经营各色土菜。不过,包子依然是该店的一大特色,尤其是“金牌蟹黄汤包”,形如梅花,皮薄肉多,洁白的包子皮顶上用金黄色的蟹黄点缀,很有美感。

龙袍蟹黄汤包是南京传统美食,明清时期已经享有盛誉。其特色是皮薄馅大,汤汁浓厚,味道鲜美,制作“绝”、形态“美”、吃法“奇”。

聚合庄大酒店总经

理潘美红介绍,店里制作的金牌蟹黄汤包一笼10个,每个12元。精选母蟹的蟹黄和蟹肉,熬制成金黄的蟹黄油,黑猪后腿瘦肉制成肉馅,老母鸡汤熬制成高汤,再加上皮冻,手工搅拌成馅料。“做蟹黄汤包,从剥螃蟹到做馅料、包包子,都是手工完成的。”潘美红说,这门手艺,是她从一位老汤包传人那里学来的,而现在她的师傅已经过世了。

聚合庄大酒店已经经营了20多年,宾客如云,许多上海、无锡,甚至深圳、香港的客人也慕名而来。名声在外,也带来了更多的荣誉,店里挂满了“十佳龙袍汤包名店”等荣誉证书。

小李汤包

2015南京包子寻味特辑

聚合庄