



桥棚里走出来的老字号

包顺兴面馆,是老城南人熟知的餐饮老字号,也是最早报名参加现代快报“2015南京包子大会”的商家之一。

老板哈翔介绍,包顺兴面馆的前身是包顺兴茶社,1937年在武定桥上的桥棚里开业。“所谓桥棚,就是在桥上建棚屋开店,是秦淮河上的特色。从宋朝开始,秦淮河上有四座桥上建有棚屋,分别是长干桥、武定桥、镇淮桥、饮虹桥。”哈翔小时候听祖辈这样说,自己也多次向老南京人和地方志办公室求证,得知,“这其中最有名的就是包顺兴茶社,小小店堂内,每天都座无虚席,经营的小笼包和熏鱼面更是驰名远近。”

1964年,武定桥修整拓宽加长,包顺兴茶社拆迁移至中华路283-285号,面积扩大了一倍,经营更加红火,后因离瞻园不远,更名为瞻园面

馆。1994年因中华路、雨花路拓宽改道,瞻园面馆歇业。1998年,老字号包顺兴在长乐路162号重新开业。2014年,在第一批44家“南京老字号”名单里,包顺兴面馆名列其中。

包顺兴的小笼汤包是大笼里蒸出来的,一笼12个,按一两4个卖。个头大、汤汁多,咸鲜适中。“老城南人就好这一口。”哈翔介绍,小笼包馅心是取新鲜的后腿猪肉制成肉糜,加入葱姜汁调味料,边搅拌边注入清水搅打上劲,最后拌入肉皮冻。

哈翔说,包顺兴小笼包的制作有“独门秘笈”,“调馅料时用冰水,控制肉皮冻的温度,这样肉馅蒸出来才够劲道。另外,熬卤汁时肉皮冻的沫子也要清干净,这样汤汁才清澈。”虽然工序繁复,但回报也明显:由于坚持了传统味道,小笼包始终是店里的人气产品。

包顺兴面馆



瞻园面馆的薄皮小笼包、凉果和梅花糕

薄皮小笼包 秦淮第七绝

瞻园面馆

瞻园面馆位于老门东一条叫“南京味道”的巷子里,是一家底蕴深厚的老字号名店。今年是老门东这家门店营业的第二年。

经过店里几代师傅的精心研制,上世纪80年代,瞻园面馆的薄皮小笼包、红汤爆鱼面得到传承,被评为秦淮风味小吃“秦淮八绝”中的第七绝。

瞻园面馆的薄皮小笼包一笼4只,皮薄馅大,肉嫩味鲜,咸中带甜。蒸熟出笼后,薄薄的包子皮充盈着饱满的汤汁。

包子师周海川来自安徽,是一位1988年出生的帅小伙,学做小笼包已经好几年。做纯手工的小笼包,最费时的是打馅儿。“馅儿要打得有筋道,得花三四十分钟。手工打馅很累,需要体力,我就左手、右手轮换着来。”周海川说,手工打馅儿比机器打的更好吃,因为熟练的包子师可以凭手感把肉馅儿搅拌得更均匀入味,而这一点,机器做不到。

红汤爆鱼面是瞻园面馆引进昆山奥灶面的做法,结合自家传统特色创制的,面如龙须、鱼香扑鼻。

除了薄皮小笼包和红汤爆鱼面,瞻园面馆门口的梅花糕和自创“凉果”也很受欢迎。

“凉果”是周满山二十几年前从一个天津人那儿学来的,借鉴了驴打滚的做法,又融入江南特色。周满山说,之所以叫“凉果”,是因为吃起来有一种凉凉的感觉。



四鹤春的小笼包馅多肉嫩,卤汁丰富

小笼包形似鲫鱼嘴 卤鲜不腻,肉多不散

四鹤春

位于洋珠巷78号的四鹤春面馆,是始于1932年的老字号店,以小笼包、皮肚面、鲳鱼面闻名。

由冯光明老先生联合王肇赢、王松怀、孙爵臣创建的合记四鹤春大菜馆,地址设在秦淮河边的大彩霞街24号。当时,水西门码头一带的商贾名流是这里的常客,经常在此聚会、谈生意。南京四鹤春的鼎盛时期,与扬州的富春、镇江的宴春齐名,合称“三春”。

解放前夕,四鹤春等一批菜馆、茶社一度萧条。解放后,四鹤春恢复经营,上世纪70年代改为茶社,上世纪80年代调整经营品种,以面点小吃为主。1993年,由于城市改造,四鹤春被拆除,暂时歇业。1999年,秦淮区夫子庙饮食总公司在洋珠巷78号恢复老

字号四鹤春,重新开业,取名“四鹤春面馆”。2001年企业改制,四鹤春品牌划归夫子庙瞻园面馆。

现在的四鹤春面馆,小笼包、菜包、大肉包都有,但最具特色的还是小笼包,平均每天卖出130笼小笼包,每笼12个。

四鹤春的小笼包,精选前腿肉,肥瘦比例三七开,绞成肉糜,加入葱姜汁和调味料,一边搅拌,一边注入清水,绞打上劲,最后拌入肉皮冻成馅。包子捏出二十四个褶,留一小口似鲫鱼嘴,用旺火、沸水、蒸笼蒸熟。这样做出来的小笼包,褶纹明晰,馅多肉嫩,卤汁丰富,能做到卤鲜而不腻,肉多而不散。

鲳鱼面鲜香酥软,皮肚面色香味俱全。“皮肚面料多量足,好吃不贵。”徐奶奶吃着面乐呵呵地说。



凌风面馆推出时令蟹黄汤包

85后小伙 要做老城南传统味

凌风面馆

在秦淮区康居里91号,有一家打着“城南老店”旗号的凌风面馆,老板是位1986年出生的小伙。

2004年,18岁的陈凌风来南京打工,在一家上海人开的餐馆里跟着白案师傅学手艺。不久后,他和父亲做起了水产生意。常去老字号面馆送货,陈凌风和大厨们逐渐熟识起来。后来,他决定重拾之前学的手艺,先是在老瞻园面馆打下手。因为之前的基础,加上悟性好,老师傅们对他刮目相看。3年前,以他名字命名的凌风面馆开业,因为老城南传统风味,在康居里扎下了根。

62岁的南京人汤志远,特意选在生日这天来凌风面馆吃包子。在评事街附近住了几十年,汤先生对包子的口味有自己的

坚持,他喜欢传统小笼包,肉汁多而不腻。之前,汤先生经人介绍来凌风面馆。一次,他碰巧看到新鲜的猪后腿送进店里,对凌风面馆的品质更放心了。

除了小笼包,秋天,凌风面馆还会推出时令蟹黄汤包,用的是专程去高淳选购的固城湖螃蟹。

对于徒弟想传承“传统味”的想法,陈凌风的两位师傅非常支持,常来店里面指导他。师傅们说,这么多年过去了,要百分百保持老城南口味几乎无法实现,原材料的口感、调料配制都发生了变化,但可以尽可能地让小笼包接近原来的老城南风味。

陈凌风的眼光并不局限在康居里91号,位于苜蓿园大街天地花园附近的店铺也在筹备中。

2015 南京包子寻味特辑



包顺兴的小笼汤包是大笼里蒸出来的