

不管是不是过节,在南京的大街小巷,小小的烤鸭店前常常聚拢一帮吃货来“斩鸭子”,外地人看到这样的景象,不得不惊叹于南京的“鸭都”之称名不虚传。

排队排到腿抽筋的人气烤鸭真的好吃吗?周杰伦、朗朗都点赞的明星同款烤鸭合口味吗?现代快报记者选购了南京城区8家人气爆棚的烤鸭店,9位评测员从鸭皮、鸭肉和附送的卤汁等方面一一打分,只为了选出最好吃的那一口。

现代快报/ZAKER南京记者 蔡梦莹 王益 郝多 虞健熙



周董、朗朗点赞的烤鸭,究竟多好吃

评测员亲尝8家人气店烤鸭,快来看看哪家口味最名副其实

章云板鸭店(旗舰店)

单价:19元/斤 排队时长:12分钟
 总价:15.2元 标签:名气最大



章云板鸭是评事街“网红”烤鸭店,不管是住在附近的大爷大妈,还是夫子庙周边的外地游客,都习惯斩点鸭子带回家吃。11点09分,评测员到店时,前面已经有6个人在排队,花了12分钟才等到。店里分工明确,有4个人在忙活,有的专管收钱,有的专管切配。如果要买整只烤鸭或板鸭,可以免排队在另外一个窗口直接拿。

虽然人气挺旺,但挑剔的评测员却认为,口味应该更出彩些,“可能是期望太大,反而失望了”。

兄弟烤鸭店

单价:19.5元/斤 排队时长:12分钟
 总价:13.3元 标签:口味最赞



兄弟烤鸭店常年排队是出了名的,6月23日上午10点43分,兄弟烤鸭店门口已经排起了12人的长队,为了照顾排队的顾客,店里早已撑起了遮阳棚。

虽然排队人多,但店里的师傅手速很快,一人负责斩鸭子,一人负责收钱舀卤子,还有一人负责在后厨烤鸭子。10点55分,现代快报记者买到了鸭子。

鸭肉肉质鲜美,皮脆且香,卤的口感也很到位。后场环境看上去比较干净,回头客很多。

徐家鸭子店(双塘路店)

单价:20元/斤 排队时长:0分钟
 总价:17元 标签:卤汁最甜



徐家鸭子(双塘路店)的店面招牌很大、很显眼。上午10点40分,评测员到店时,一个老太太刚买完离开。店里一共两个人在忙活,小伙子专管切配,先问要什么,然后戴上塑料手套,再去拿鸭子。整个店面看起来干净整洁。等到评测员离开时,后面已经有了3个人在排队,都是周围的住户。

评测员表示,闻着挺香,但鸭肉有点柴,“有点老”。而一位老南京人则表示,他家的卤汁偏甜,“是最符合南京人口味的卤汁”。好在他家的分店比较多,在秦虹、迈皋桥、老门东等片区都有,甚至开到了溧水。想尝尝老南京口味的食客可以就近买来尝尝。

金宏兴鸭子店

单价:20.8元/斤 排队时长:37分钟
 总价:13.6元 标签:排队最长



到达金宏兴是11点29分,排队有17人,但其间,因为买整只鸭子不需要排队,五六个人因此“插队”,导致排队时间尤其长。

因为地处明瓦廊,加上知名度很高,金宏兴也是常年排队。后场看上去比较一般,可能店面比较老,显得不是特别清爽明亮。

和金宏兴的名气以及排队时间比起来,它的口味平常,皮似乎有烤过了的嫌疑,皱巴巴地“蜷”在一起。

小管烤鸭店

单价:20元/斤 排队时长:0分钟
 总价:15元 标签:最不好找



小管烤鸭店位于瑞金路和瑞阳街十字路口,只有一间门面,加上周围楼房都在进行外立面翻新,小小的店铺掩藏在脚手架中,还真是有点不好找。不过里面归置得很整洁,烤鸭、盐水鸭、鸭翅等一样样码在窗口,鸭子泛着油光,看上去十分诱人。

6月23日上午10点50分,现代快报记者到店,没有排队就买到了鸭子。一个年轻的小哥干净利索地切好了鸭子,老板在一旁收钱。记者前脚走,后脚就来了3个顾客排起队。

他家的烤鸭无论是皮、肉或者卤汁,都很不错,除了有位评测员认为卤汁略咸外,几乎挑不出不足。

陈家鸭子店

单价:20元/斤 排队时长:1分钟
 总价:18元 标签:周董去过



6月23日上午11点30分左右,记者到达陈家鸭子店,当时前面只有两个人,记者也就等了1分钟左右就买到了鸭子。

陈家鸭子店面不大,看上去还算整洁。店里有两个人,一个负责切,一个负责收钱。切鸭子的师傅动作十分熟练,切鸭子、装卤子一气呵成。

据了解,周杰伦、朗朗等明星都尝过陈家鸭子。值得一提的是,2010年周杰伦在南京开演唱会,他妈也来了,她尝过陈家鸭子之后,觉得很好吃,还让经纪人买了一些,带回台湾给亲友们尝尝。

他家鸭子吃起来肉质嫩柴适中,皮算脆的,略带点“焦”。

小潘记鸭店

单价:10.8元/斤 排队时长:2分钟
 总价:6.3元 标签:价格最便宜



小潘记在网中市开了很多年,来购买的多是住在附近的老主顾,有位评测员表示,她是吃着这家的烤鸭长大的。

上午11点半现代快报记者到店时,前面有位大爷正在买鸭翅,一袋是中午马上吃的,一袋是留着周末慢慢啃的。小潘记的烤鸭是八家中最便宜的,门口贴着红色的特价大字,烤鸭、盐水鸭都只要10.8元一斤。记者问老板娘,特价是不是就一天。老大爷抢着说:“不是哦,是每天都特价!”

总的来说,这家烤鸭没有特别出彩的地方,卤汁偏淡,胜在便宜,并且装袋时,会先在外面裹一层保鲜膜。

陆家鸭子店

单价:22.5元/斤 排队时长:5分钟
 总价:18.6元 标签:单价最贵



到陆家鸭子店的时候是11点55分,前面有四个人已经在排队了,因为有顾客要求比较挑剔,等的时间稍微长了点,5分钟。

陆家鸭子店面不大,从外面看上去像是一个报亭,一个正方体的玻璃房。里面卫生环境很好,很整洁。店里一共3个人,同样分工协作,一个装卤子,一个切鸭子,还有一个收钱,有条不紊。

陆家鸭子的单价算比较贵的了,鸭子本身还不错,肉质紧,鸭皮脆,闻起来也很香。但是,南京烤鸭里最重要的卤子却有点“奇怪”,尝起来有点酒香,记者尝下来有点不习惯。

总结

价格:陆家鸭子店 > 金宏兴鸭子店 > 陈家鸭子店 = 小管烤鸭店 = 徐家鸭子店 > 兄弟烤鸭店 > 章云板鸭店 > 小潘记鸭店
 口味:兄弟烤鸭店 > 小管烤鸭店 > 章云板鸭店 > 陆家鸭子店 > 金宏兴鸭子店 = 徐家鸭子店 = 小潘记鸭店 > 陈家鸭子店

(注:因各人口味不同,本次评测并非优劣依据,结果仅供参考)