

# 城南小巷里元宵店,25年的香甜软糯

一天能卖出两三百碗,有人专门从江宁跑来打卡

“老板娘,盛碗元宵。”“我要两斤生元宵,豆沙、芝麻一样一半。”……在南京老城南的三七八巷里,有一家开了25年的酒酿元宵店。元宵店没有名字,藏在巷子一角,虽不显眼,却吸引了众多食客,有连续吃了15年的老顾客,也有专门从江宁跑来打卡的年轻人。25年的时间,一碗酒酿元宵成为不少人心里的老城南味道。



扫码看视频

现代快报+/ZAKER南京记者 周明 白雪银 文/摄



一锅煮两种口味的元宵,陈桂红25年来几乎没盛错过

## 没有名字,这家好吃的酒酿元宵店藏在城南小巷里

初春的南京,位于南京城南的三七八巷早上6点就热闹起来,不到三百米的巷子里,叫卖声询价声迭起。

陈桂红的元宵店早上5点就开门了,“一般早上5点就会到店里准备。”今年54岁的陈桂红和丈夫在三七八巷里经营一家酒酿元宵店,不仅卖酒酿元宵,也卖包好的生元宵。店铺没有店名,面积不大,只能摆放三四张长桌。

早上5点,陈桂红和丈夫到店后就会准备汤底和元宵。在一口大铁锅里加入热水、红糖、桂花、酒酿等食材开始熬煮汤底。揪下一块面团,用手指按出一个小窝,裹上手工炒制的馅料,用手一握,圆滚滚的元宵就成型了。扔入锅中,不一会儿,白白胖胖的元宵在冒着热气的汤里翻滚着,看上去十分诱人。

在陈桂红眼里,酒酿元宵好吃的秘诀在于食材和时间。“食材要好,时间也要久。”陈桂红告诉现代快报记者,酒酿元宵需要的材料都是她和丈夫两人手工制作,“除了桂花是买的,其他食材都是我们自己做,米粉是自己磨,芝麻也是我们自己炒。”陈桂红说,她做的芝麻馅不加荤油,馅料干且紧实,“这样的芝麻馅软糯不油腻。”

酒酿元宵的汤底也同样重要,“这个汤熬煮的时间要久一点,小火一直煮。”陈桂红告诉记者,一般从早上五六点到中午一点,一大锅汤就会见底,她会重新加水加食材熬煮新汤底,“重新煮的这一锅能卖到晚上六七点。”

## 一个锅里两种不同馅的元宵,她25年几乎没盛错过

从早上5点多开门,到晚上7点关店,14个小时里,元宵店里食客不断。“来一碗酒酿元宵。”食客进店,陈桂红就拿起一个白瓷碗,铁勺在锅里先转上一圈,舀起6个大元宵,加一勺汤。冒着热气的酒酿元宵被端上桌,食客们拿起汤勺,舀起一个放进嘴里。

一个大铁锅里煮着两种不同馅料的元宵,许多食客都会好奇,老板怎么能分辨出来。“你仔细看,豆沙馅的元宵形状长一点,芝麻馅的圆一点。”陈桂红告诉记者,自己会把不同馅料的元宵捏成不同形状,这样即使放进一个锅里煮,也不会盛错。“这么多年都包习惯了,也盛习惯了,基本不会出错。”

开店多年,陈桂红早已练出一番快速包元宵的手艺。“快的时候她一个小时能包40斤米粉,五六秒就能包出一个元宵。”陈桂红的老公赵顺喜告诉记者,这些年元宵店的生

意一直不错,“一天大概能卖出两三百碗,还有很多人喜欢买我们家的生元宵带回家自己煮。”

## 从小就吃他们家元宵的顾客,现在带着孩子来吃了

这碗酒酿元宵,陈桂红做了25年。1997年,从工厂下岗的她,开了这家元宵店。“我在扬州泰兴长大,那边的人爱吃糯米圆子,我从小就会做。”陈桂红说,泰兴的糯米圆子和元宵类似,但除了包豆沙包黑芝麻,还会把煮熟的菜肉包进去,做成咸口,“但老城南的人喜欢吃甜的,这么多年我就一直做豆沙和芝麻两种口味。”

25年来,周围的小店换了一批又一批,但陈桂红的店一直都在三七八巷。微风一吹,汤汁的甜香飘散到空气中。”陈桂红说,来这里吃元宵的大多是附近的居民。“有一个老顾客从小就吃我们家元宵,现在都带着自己的孩子来吃了。”

酒酿元宵陪伴了许多老城南人的童年,陈桂红的孩子也在元宵店里长大。“刚开店时女儿才3岁,她很小就会包元宵。”陈桂红说,女儿如今在南京禄口机场工作,每到休息日就会来店帮忙。多年来,陈桂红夫妻始终没有给店铺起名字,在他们看来,已经开了这么多年,店叫什么名字已经不重要了。



# “宜宾媳妇”南京拌燃面,一天500多碗

每天工作19小时,她说看到客人吃得开心,再辛苦也值得

红通通的辣油、绿油油的葱花、香菜,一碗热腾腾的宜宾燃面色泽十分诱人。不同于老式宜宾燃面的顾客自配调料,南京新街口的一家燃面馆老板娘刘江妹坚持为顾客亲手拌好面条。虽然经营面馆让刘江妹每天4点就要起床熬骨汤,但她依然在用热情感染顾客,用乐观激励儿女。



扫码看视频

现代快报+/ZAKER南京记者 刘赞 潘荣/文 苏蕊/摄



“宜宾媳妇”刘江妹的愿望是让更多在南京生活的人吃到正宗四川味道的燃面

## 凌晨4点起床熬骨汤,她一天最多要拌五六百碗面

“看看吃点什么?燃面、抄手、酸辣粉都有。”中午12点,南京新街口商圈附近一家宜宾燃面面馆内,有不少客人在排队点单,老板娘刘江妹见有客人来,就抬起头招呼。话音未落,她就抓起一把面条丢入沸腾的汤锅里,几分钟后捞起来,加入味精、盐、辣椒调味,再把小排、辣子鸡、牛杂等浇头盖在面条上,最后撒上葱花、香菜做点缀,一碗热腾腾的燃面就在她的手中“诞生”了。

“102号,你的燃面好啦!”刘江妹招呼客人取面的同时,手上的活儿并没停止,片刻间,一碗饱满诱人的红油抄手也出锅了。

“我没有专门学过餐饮,主要还是自己在家煮。”刘江妹说,燃面是每个宜宾人都会做的,但要做得好并不简单。再加上南京人和四川人的口味偏好有所不同,所以在开面馆之前,她先是在自己家里做,请亲戚朋友来品尝,再根据亲戚朋友的建议进行调整。

“老板娘,我来加点香菜哈。”刚点了一碗酸辣粉的小郭,轻车熟路地走到配菜前面自己加了香菜。小郭说,她是从苏州来南京出差的,已经到店里吃过几次燃面了,“这家面馆

的口味不错,老板娘人还特别好。”

一碗碗燃面的背后,是刘江妹长年累月的辛苦。她告诉记者,她现在一天最多要拌五六百碗燃面,“这还不算,还要做羊肉粉和抄手,晚上下班肩膀都酸了。”为了做羊肉粉,她每天凌晨4点就会起床熬骨汤,“骨汤需要熬得比较久,大概要五六个小时。”刘江妹说,其间她还要炒辣子鸡、香菇臊子等调味料,不过店里的两位员工也会帮着一起做。

每天早上6点半左右,店内就会迎来第一批顾客,晚上她要到11点才下班,回家洗漱休息都已经快凌晨1点了。虽然比较辛苦,但是她说能看到客人吃得开心,她就觉得是值得的。

## 从工厂女工到燃面老板,她的心愿是孩子健康快乐

这样如陀螺般团团转的生活,刘江妹已经重复了十多年。今年42岁的她是一位四川宜宾媳妇。20年前,刚刚嫁到宜宾的她第一次吃到燃面,麻辣鲜香的味道一下子吸引住了她。“我本来不爱吃面,但是觉得燃面很好吃,后来就自己开始学着做,做得还不错。”但是当时家里的条件不可能让她想到自己可以开一家燃面店。

很长一段时间,刘江妹都在温

州的一家编织袋工厂打工。工厂里的工作辛苦而乏味,2008年,她一蹶脚辞去了厂里的工作,请了掌勺的师傅,开起了川菜馆,而且一开将近十年。2017年的时候,她突然厌倦了在外打拼的节奏,关掉了川菜馆,来到了有哥哥在的南京。

同时,刘江妹也想起了久违的燃面味道,她先是在张府园地铁站附近开了一家宜宾燃面馆。今年1月份,她又把店开到了现在的位置。

记者看到,在刘江妹忙着下面、煮面和拌面的同时,收银台前,一位年轻的小姑娘也没闲着,忙着点单、拿饮料给顾客。小姑娘今年21岁,是刘江妹的大女儿小谢,目前在福建读大学二年级。现在趁着寒假,在店里帮忙。

在小谢的印象中,母亲非常乐观、爱笑。她说自己偶尔难过的时候,母亲都会开导她。母亲也比较喜欢旅游,但是现在她把自己的兴趣爱好都放到了最后,把儿女的成长放在了首要位置。

小谢告诉记者,她希望自己大学毕业后,有能力照顾母亲,不让母亲再那么辛苦,那么累。

谈及未来的梦想,刘江妹说如果生意好的话,未来还是会再开分店,让更多在南京生活的人吃到正宗的四川味道,而一双儿女能够健康快乐则是她最大的心愿。