



兄妹仨炸鸡13年,小店开成网红

每天排长队,有人从小学吃到结婚生娃,然而他们为严守品质,坚持不开分店

南京市建邺区湖西街有一家炸鸡店,每天店门前都排着好长的队。老板闵凯亮站在柜台后,不断用夹子将锅中的鸡腿翻面,“要几个鸡腿?加不加辣椒?”话音未落,一锅鸡腿瞬间被等待多时的市民抢购一空。这家开了13年的炸鸡店,在很多南京人心中不仅是一种学生时代的回忆,也是一种情感的传承。

现代快报+/ZAKER南京记者
刘赞 陆雨潇 文/摄



炸鸡店门前等待的市民



弟弟闵精华正在炸鸡腿



扫码看视频

湖北三兄妹来南京闯荡,美味炸鸡来自“爷爷的味道”

2008年,43岁的闵凯亮和弟弟闵精华、妹妹闵艳霞从老家湖北来到南京,打算做点小生意赚钱补贴家用。初到南京,兄妹三人开了一家水果店,但生意一般。作为大哥的闵凯亮很是发愁,思考再三,他认为既然选择了做生意,为何不自己做自己最喜欢也最擅长的餐饮呢?

原来,三兄妹的爷爷是老家小有名气的厨师,村子里每次有婚丧嫁娶需要摆宴席,都会请爷爷过去掌勺。“爷爷做的炸鸡腿很多人都爱吃,耳濡目染慢慢我也就喜欢上了做饭。”闵凯亮回忆起小时候的往事,眼睛里闪着光。

决定做餐饮之后,闵凯亮走遍了南京的大街小巷,发现炸鸡当时在南京很受欢迎,和弟弟妹妹商量过之后,便决定也开一家炸鸡店。

在南京开好一家炸鸡店并不容易,为了站稳脚跟,也为了最大程度地还原爷爷的手艺,闵凯亮经过了无数次尝试。兄妹三人在开店过程中不断摸索、不断改良,这也是炸鸡店自开业以来,生意一直都不错的原因。

一天工作十多个小时,手臂酸痛也坚持亲自亲为

从2008年开业至今,湖西街这家炸鸡店陪伴南京人走过了13个年头,当年10块钱4个的炸鸡腿,如今也涨到了19块钱4个。变的是

价格,不变的是炸鸡的口味和三兄妹的初心。

为了让人们能早点吃上炸鸡腿,兄妹三人每天5点就要起床做准备。打扫店铺、拿出提前一天腌制好的鸡腿、把油倒进锅里预热……早上7点不到,炸鸡腿的香味就已经弥漫在湖西街的每一处角落。闵凯亮告诉现代快报记者,平时店里除了他们兄妹三人,弟媳也会过来帮忙,但炸鸡腿的主要还是他和弟弟。

营业时间从早上7点到晚上8点半,门前等待鸡腿出锅的市民只增不减。闵凯亮站在小小的柜台后翻炸着鸡腿、装袋、撒上辣椒粉和孜然粉,看似简单的动作一天要重复上千遍,闵凯亮的手臂和小腿常

常酸疼发胀。关店后,闵凯亮还要将锅碗洗净,再把店铺打扫一遍,才能回家休息。

坚守传统风味“圈粉”无数,炸鸡腿成南湖人的共同记忆

如今,路过湖西街顺路带几个炸鸡腿已成为附近居民的习俗。“大家都是八个十个地买,不过我们限量,一个人最多只能买十二个。”闵凯亮告诉记者,由于每天排队顾客太多,他们不得已想出了限购的办法,“大家这么支持我们的生意,总不能让他们白跑一趟吧。”

每天来买鸡腿的客人中,有从小学吃到结婚生子的熟客,也有从扬州专门开车过来,只为吃一口“网红”鸡腿的小伙,也有不少刚刚

放学的学生。正在排队购买炸鸡腿的胡阿姨告诉现代快报记者,每天去接孙子放学时,她都会顺路带上两份炸鸡腿,“他家鸡腿外酥里嫩,不光小孩喜欢吃,我们大人也都爱吃,买几个回去一家人一起吃。”

闵凯亮告诉现代快报记者,如今市面上售卖的很多炸鸡,为了迎合年轻人的口味,做了不少改良。有客人建议他们也推新品试试,但闵氏三兄妹却坚持把传统的原味炸鸡做到底。为了严守炸鸡品质,闵凯亮没有再开分店,一心守着这间十余平米的小店。“分店的品控如果做不好,等于是砸自家的招牌,不如只把这家店好好做下去。现在我们三兄妹再做个十年八年都不是问题。”闵凯亮说。

夫妻俩卖油果子35年,传承老南京味道

当年两位南京人传授手艺,让他俩从安徽农村进城创业

凌晨两点,当南京三七八巷子还在沉睡时,裴有文夫妇就起床开始忙碌了,他们要准备食材包汤圆、蒸米糕,还要做油果子。长长细细、裹着绵白糖的油果子,是许多老南京的童年记忆,而炸鸡果子是裴有文夫妇来南京谋生的手艺。如今,街头巷尾卖油果子的越来越少,这家开了35年的小店,成了许多人回味过往的去处。

现代快报+/ZAKER南京记者
白雪银 周明/文 王曦/摄



裴有文夫妇



油果子裹上绵白糖



扫码看视频

跨省情缘,外乡人做出地道南京小吃

“老板,来两个油果子。”早上7点,小店门口已经聚集了一波食客,79岁的裴有文把刚炸好的油果子裹上绵白糖,老伴在一旁收钱。上世纪80年代,裴有文夫妇从安徽老家来到南京,卖油果子谋生。顾客们都感叹老裴家的油果子做得地道,是老南京的口味。一个外地人如何能做出如此地道的南京美食?裴有文笑着说,这还多亏了两个南京朋友。

“来南京之前,我们一家人都在马鞍山农村种地,有两个南京人因为工作原因来到我们村,在我们

那里住过一段时间。”裴有文说,起初两个南京人对农村的生活不太适应,自己便主动提供帮助,带他们熟悉环境,慢慢就成了好朋友。

临走之时,这两个南京人建议裴有文去南京做点小生意。“他们说可以教我做油果子,南京人喜欢吃这个。”于是,他们手把手教裴有文做油果子,并鼓励他到南京来。

为了表达感恩,裴有文在南京开店后,便取了这两个南京人的姓作为店名。

200个油果子半天就卖完,想吃要趁早

外皮酥脆、内里软绵的油果子是怎么做出来的?裴有文说,前一天

就要把糯米泡上,再用机器打成粉,放进冰箱冷藏,第二天筛粉,把杂质筛掉,加水搅拌,揉成软硬合适的面团。后厨里,醒好的面团摆在小桌上,裴有文揪上一块,用手搓成长条再对折扭成麻花状,随后放入油锅。裴有文说,他都是现炸现卖,让大家能吃到最新鲜的油果子。

不一会儿,胖胖的油果子就在油锅里漂了起来。绵白糖是油果子的灵魂,炸好的油果子外表金黄,在装有绵白糖的铁盘里滚一滚,之后一口咬下去,满嘴都是软糯甜香。

“油果子是我们小时候吃的东西,南京人以前都吃这个。”住在附近的居民陈阿姨在小店旁等油果子出锅,她感叹,“二十多年前就开

始吃他家的油果子,现在我都快60岁了。”

因为食客喜欢,多年来小店的生意还不错。“油果子一天能卖200个左右,糍粑一天也能卖200个,蒸米糕一天能卖300个。”裴有文说,油果子最受欢迎,最晚下午两点左右就卖光了。

不辜负老顾客的喜爱,把手艺传给儿子

裴有文告诉现代快报记者,如今来买油果子的大多是老顾客,偶尔一些小年轻也来尝尝鲜。“以前有个老爷子爱吃我家油果子,从70多岁一直吃到90多岁去世。以前他自己来买,后来年纪大了腿脚不方

便,就让他儿子帮着来买。”裴有文说,开店30多年来,多是老顾客在照顾生意。

在李阿姨眼里,裴有文夫妇卖的糖油果子最正宗好吃,而76岁的许奶奶,经常坐半个多小时的地铁来买油果子。“他家的油果子最正宗,软软的,糯糯的,咬一口心里都甜甜的。”

有了老顾客的惦记,裴有文也想把店一直开下去。考虑到自己和老伴年纪越来越大,两年前他把手艺传给了儿子。“他毕竟年轻,面团揉得比我快,现在每天也和我一起在店里。”裴有文打算再干两年就把店交给儿子,让这份老南京味道延续下去。