

牛肉锅贴、牛肉汤、牛肉扁食……“牛”了94年

“七家湾牛肉锅贴”，谁来接棒

“

提起锅贴，老南京人嘴边立刻会回味起“七家湾牛肉锅贴”，金黄金黄的，底板脆香，一口咬下，肉馅直滴，那真是：皮儿脆、肉嫩、汁香！

如今，南京各处都可以看见挂着“七家湾”牌号的锅贴店，可是很多人吃过却直摇头：怎么就没有那个味了？以前七家湾路口的那家百年老店“李荣兴”如今还在吗？昨天，记者看到了正宗七家湾牛肉店、“李荣兴”的第三代传人李政帮，他的“李荣兴小吃店”如今已经94岁了！

”

小吃店卖鲜牛肉，只用“无水的水牛肉”

走进南湖的“李荣兴小吃店”，你会发现和其他锅贴店很不一样。这家店堂外面卖生、熟牛肉，里面卖锅贴小吃。“不卖牛肉的锅贴店，做的锅贴是不能吃的！”这是李政帮经常挂在嘴边的话。为什么这么说，他有他的道理，“牛肉锅贴讲究的就是牛肉的料，讲究的就是宰活宰鲜，做锅贴的牛肉绝对不能用冻牛肉！”

1914年开业的“李荣兴牛肉店”坐落在七家湾与甘雨巷的丁字路口，格局就是“前店后场”，每天凌晨宰牛，可谓真正的宰活宰鲜，因而生意十分红火，一天最多宰过十头牛。提起七家湾锅贴，那就非“李荣兴”莫属。

90多年过去了，李荣兴牛肉店经历了公私合营、上山下乡、文化大革命等阶段，其间也停业了不少年，如今，“李荣兴”的第三代传人李政帮将李荣兴小吃店开到了南湖东路。如今的小吃店依然沿袭了老店宰活宰鲜的传统，小吃店还兼卖鲜、熟牛肉。李政帮说：“我们店里卖的绝对是无水的水牛肉，我最反感的就是那些卖注水牛肉的黑心商人。”

每天凌晨3点，李政帮就要起床从小行家中来到店里，第一件事就是“磨刀”，听起来很吓人，但李政帮认为这是不可缺少的“功夫”，所谓“工欲善其事，必先利其器”，4点钟，当新鲜宰杀的牛肉送到店里，李政帮一刀刀下去，锋利的刀口割下都是鲜嫩鲜嫩的牛肉。

一天卖100斤锅贴，面皮每个重1.4两

虽然离开了七家湾，也没有了七家湾的“名头”，李荣兴小吃店依然是吃客的首选，不少以前就是李荣兴常客的老南京，专门打听到这里来尝鲜。记者早上9点到店里时，店堂里坐满了男女老少，金黄的锅贴一出锅，喷香得让路人都忍不住驻足。李政帮告诉记者，他们家的锅贴之所以出名有三大秘诀：首先便是馅心，选用优质水牛肉剁馅，还

要用专门的卤汁来拌馅。“专门熬卤来拌肉馅的全南京也就我们一家了！”李政帮说，所谓的卤是用各种香料、调味品按秘方来调制的，用这样的卤来拌肉馅，自然风味独特。

其次是锅贴的面皮，别看这面皮，也很有讲究，“为什么有的锅贴一口咬下去全是皮，不见肉？我们家的面皮都是有标准的，一个锅贴面皮一般是1.4两，别家的面皮都要1.8两一个，皮够薄，锅贴煎得才够脆，更香！”

最后一个秘诀在于锅贴的“煎法”，“我们煎锅贴用的都是黄黄的菜油，不是因为菜油便宜，而是煎锅贴必须用菜油，那才香，色拉油煎不出那个味！另外，现在不少锅贴店锅里放很多油，看起来跟炸锅贴一样，那样出锅的锅贴反而没有了上面软底脆脆的味道。”

如今，李荣兴小吃店每天卖出的锅贴有七八十锅，每4分钟就有喷香的锅贴出锅，按每锅1.2斤锅贴计算，每天店里卖出的锅贴有近100斤之多！

木罏子熬牛肉汤，一天吃掉一头半牛

“实际上，我家祖上李荣兴牛肉店最出名的不算锅贴，而是牛肉汤！”李政帮说，李荣兴的牛肉汤曾经是南京早点的“四绝”之一。

记者在《金陵野史》中看到了这样的记录，南京早点的四绝，其中的“一绝”就是李荣兴的牛肉汤，“二绝”、“三绝”、“四绝”分别是清和园的干丝、包顺兴的小笼包饺、三栈楼的烧饼。在提到李荣兴牛肉汤时，书中这样记载：“李家的牛肉汤，选料精，炖得烂，味道鲜，没有上口就香气扑鼻，勾人食欲。该店不仅早上营业，下午和晚上也有供应，一天三市，回汉两族顾客络绎不绝。牛肉汤既可当点心充饥，又能当菜吃。”

说起这牛肉汤的熬制，也非一般牛肉店可比。记者在李政帮的店里发现了一样从来没见过的东西：架在灶上的一个大锅，上面还摆了个木制的大桶，有点像蒸米饭的木桶，这东西就叫“木罏子”，如今在南京可是独此一家了！这个“木罏子”是干什

么用的，李政帮神秘地说，这就是熬制牛肉汤的秘诀。“这样的大木桶容量大，可以放下很多的肉骨头炖汤，更重要的是木头的热点高，烧起来更入味，而且木板厚还保温，不容易冷。”李政帮说他们家的牛肉汤原料就是牛肉加牛骨头，每天要吃掉一头半牛，不加其他任何东西，没有盐，也没有其他调料，每天下午开始熬，第二天一早浓浓的牛肉汤就出锅了。

失传的“牛肉扁食”，如今无处可寻

根据《金陵野史》的记载，李荣兴牛肉店还有一种名叫“对开”的点心，就是牛肉汤中再加入一些牛肉水饺，吃起来别具风味，无论是牛肉汤还是“对开”，都很便宜，一碗相当于现在的几毛钱，谁都能吃得起。

现在还有“对开”吗？记者好奇地问李政帮。“没有啦，没人会做，也没人吃啦！”李政帮告诉记者，“对开”又叫扁食，因为饺子和牛肉汤各一半，所以被称为“对开”。“过去扁食一直是店里的招牌，那时候的老食客最喜欢来店里喝上一碗热乎乎的牛肉汤，而且是天气越热，生意越好，每年夏天，老南京们都会在下午来吃扁食，就要吃得浑身大汗淋漓的，那才叫过瘾！”

李政帮说扁食虽然像饺子，但包法不同，小时候他曾经跟着大人在店里包包扁食，但现在也没人会包了。“以前我老丈人经常惦记着扁食，我还会包点给他解解馋，现在老人家去世了，我也好几年没包过这玩意儿了！”

李政帮今年54岁了，再过6年，他60岁的时候，李荣兴老店就整100岁了！“干这行太辛苦了，要保证质量得每天起早贪黑，老了就干不动了。”现在，培养传承人提到了李政帮的议事日程上，以前带过几个徒弟，但却没有让人真正满意的，“经营百年老店可不是急功近利的事，没有一定的责任心、荣誉感是没法一代代传下去的，希望我自己能坚持到老店100岁的时候，但接下来交到谁手上还真是挺难的！”

快报记者 都怡文 项风华 摄影 赵杰



李荣兴小吃店每天要卖100斤锅贴

快报记者 赵杰 摄



仙林新区将建BRT快速公交线

要想人气旺，交通是关键。今后，仙林要建南京第一条BRT快速公交线，双向二车道，车道宽7米，两边有宽10米的绿化带，与其余道路相隔离，初定路线和地铁二号线东延线重合；另外仙林还将打造环线公交，联通至各个主要小区入口、社区开放空间，服务设施与城市中心，形成一张内部交通网；同时，“小四层”住宅的规划也将放宽。

推荐理由：让仙林人激动的好消息。

推荐指数：

★★★★★

推荐版面：B2

“新形势下的中国物流：革新与挑战”高峰论坛
Future of Logistics China: Innovation and Challenge

在全球金融危机对中国经济正产生更多影响的今天，中国物流业面临变革……

与国家部委官员共同探讨新政策
从著名跨国公司的供应链管理中获得启发
中国特色的物流园区如何与产业发展互相影响
物流业的设备升级与技术革新
找到市场物流产品，获取最佳物流人才
物流业的未来与你的战略

10月26日(周日)，中国·上海
诚邀您的参与、合作、赞助、共同发展！

主办单位：新华社国际部主任 张琦 威盛集团(中国)有限公司
承办单位：北京威盛广告公司
战略合作机构：西门子(中国)有限公司 Siemens Ltd., China ASD
支持单位：中国物流与采购联合会
中国机械工业协会
合作媒体：亚洲国际物流技术与运输系统展览会 Geniet ASIA
学术支持：国际供应链管理学会 ISM
媒体支持：物流新闻周刊 物流东方周刊 物流杂志 物流信息 中国物流报 上海证券报
中国企业家杂志 经济观察报 国际经理人 现代物流 中华企业报 物流技术与应用
网络支持：新华网 央视网 中新网 中国物流与采购网 现代物流网

参会代表：政府主管部门与物流园区、物流企业、港口、船务、铁路、海关、海关检验检疫、机场、港口等领导的机构与企业；与物流业相关的上下游行业的企业

电话预订：010-82960282 010-82980283 13011102817 13911079359 电子邮箱：010-83072116 威盛网：010-83072116