

口碑

dong

东

guan

莞



東莞時報 編著

東莞報業傳媒集團
Dongguan Daily Media Group

羊城晚報出版社

口碑 dong 东莞 guan

東莞時報
編著


羊城晚报
出版社

· 广州 ·



图书在版编目(CIP)数据

口碑东莞 / 东莞时报编著. — 广州: 羊城晚报
出版社, 2015.3

ISBN 978-7-5543-0184-5

I. ①口… II. ①东… III. ①东莞市—概况 IV.
①K926.53

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第051191号

口碑东莞

KOUBEI DONGGUAN

责任编辑 黄初镇

责任技编 张广生

责任校对 麦丽芬 雷小留

出版发行 羊城晚报出版社(广州市东风东路733号 邮编:510085)

网址: www.ycwb-press.com

发行部电话: (020)87133824

出版人 吴江

经 销 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷 东莞市大兴印刷有限公司(地址: 东莞市东城桑园第三工业区16幢)

规 格 787毫米×1092毫米 1/16 印张12.75 字数240千

版 次 2015年3月第1版 2015年3月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5543-0184-5/K·58

定 价 68.00元

版权所有 违者必究(如发现因印装质量问题而影响阅读,请与印刷厂联系调换)



口口相传有力量

——《口碑东莞》序

说个故事：八年前刚来东莞，给汽车加油习惯选择中石化的加油站。一因中石化加油站多，随处可见，离报社最近的加油站亦为中石化的；二来报社的公车统一发中石化的油卡加油。

偶然一次搭乘东莞本地球友的车去玩，他要加油竟然舍近求远，专门开去东城中路的加德士(Caltex)加油站。问他为什么？他说：此处油好，价格虽贵，质量保证。

我发现，加德士加油站服务亦可圈可点：其服务员会热心为车主买单开票，不必让我们下车自理。还会主动给你擦玻璃。又不会像其他加油站喜欢向客户推销乱七八糟的东西。走时还送一袋米，意头很好。

后来，我发现身边有不少开靓车的本地朋友都喜欢在此加油。他们观点一致：好油不伤车，加德士让人放心。既然朋友们都来此加油，我们也跟着来了，同时，我们也将此信息传播给其他朋友。我身边的人来加德士加油的越来越多了。

这就是口碑的效能！

何谓口碑？即众人口头的颂扬，口口相传的认可。所以有句成语叫有口皆碑。其本质特点在于民间性。即市场的认可，大众的喜欢，而非具有话语权的官方认定，亦非依赖广告支撑的媒体宣传。

我乃媒体中人，我了解行业的尴尬与无奈。生存的压力，往往逼良为娼，往往有奶便是娘，往往对民间认可视而不见。

民间认可的品牌一般不需要卖广告，因为口碑是最好的推广。

我们到一个地方，首先会想到这里有什么好吃的好玩的，可以买什么特产当手信，而要获取这些货真价实的信息，往往靠熟悉情况的当地人。

这就是民间的力量，口碑的力量。

来东莞八年有余，我慢慢知道：东莞的腊肠与荔枝很出名。腊肠品牌很多，特别出名的有旗峰、鑫源、肥仔秋、矮仔祥等等。东莞荔枝以大朗、大岭山最多，有桂味、糯米糍、冰荔、观音绿等多种代表性品种。

要说吃，东莞可谓丰富多彩，如厚街濑粉、大岭山荔枝柴烧鹅、高埗的鱼丸、猪头皮，道滘的裹蒸粽，石龙的豆皮鸡，塘厦的碌鹅，石排的冬瓜煮大鱼，虎门白沙的腊鸭

喉、寮步石埗的羊肉、清溪罗马的客家狗肉、中堂的蜆肉饭、万江的“灿记”牛鞭汤与“伟记”牛蹄，等等。

知道虎门是服装集散地，买衣服去黄河时装城可淘到价廉物美的名牌时装。大朗是世界羊毛衫的制作市场及集散地，冬天去大朗买毛衣，草原印象质量上乘，等等。

东莞好玩的去处其实不少，有岭南四大名园——可园，有每个中国人上学时都知道的林则徐与虎门销烟，可参观虎门炮台与鸦片战争博物馆。说到博物馆，东莞称得上“博物馆之城”，公办的民办的不下50家，值得看的还有寮布镇的中国沉香文化博物馆、中国建筑陶瓷博物馆、东莞市钱币博物馆等等。

喜欢游玩的朋友可选择每天有几百对新人在此拍户外婚纱照的龙凤山庄。有风景怡人的松山湖。有世界最大花岗岩观音像的观音山；有香火最旺、人气最火的黄旗山。有大片禾雀花的大王山。有东莞第一峰——银瓶嘴。

拥有20多家五星级酒店的东莞有“酒店之都”的美誉，在此休闲绝对价廉物美，不信可去塘厦的三正半山酒店体验一下。

东莞还有许多节庆活动可以去凑热闹，如桥头荷花节、望牛墩的七夕风情节、东坑的卖身节、洪梅的赏灯节、谢岗登山节，等等。

东莞乃风水宝地，既有丰厚的历史文化，又有充满活力的现代文化。口口相传的品牌既有百年老店，更有改革开放后新生的品牌。

于是，从去年年底开始，我提议在本报开辟《口碑东莞》专栏，捕捉众口一词的本地品牌。并决定今年《东莞时报》七周年之际，推出《口碑东莞》一书，将我们陆续报道的民间口碑品牌重新整理，结集成册。我想，这本书对于推广东莞形象应有价值。一书在手，东莞的吃喝玩乐，衣食住行的价值信息一目了然。它是一本工具书，不仅对于外地人了解我们的城市有帮助，即便对于长住在此的东莞人也有作用，因为这世界变化快，我们对这个城市的认识往往跟不上时代的变化。

当然，《口碑东莞》的专栏与书只是万里长征走完了第一步，下来肯定还会有续篇。

是为序。

谭军波

2015年大年初六

目录

CONTENTS

风味莞

棉记糖水店	2
何锦云吞面世家	6
灿记牛鞭汤	10
横沥新埠正街街口早餐店	14
曾公子食府	17
亲戚屋企	20
邦社意大利餐厅	23
新湾糖水店	27
瑞宝早餐早餐店	30
食得福	33
新房路糖水店	36
厚街“牛牛肚”	39
容师傅老字号包子店	42
华洋饼家	45
唐家港海鲜大酒楼	49
海瀚酒楼	53
美味香酒楼	56
龙园酒楼	59
奇香菜馆	63
聚兴酒楼	66

特色莞

袁鹏鹏(香港)设计师事务所	70
劲霸男装	73
多维教育	76
梅枝理发店	80
峻银蜂蜜	84
寮步豆酱	87
万江新村常乐坊	91
高乐丰腊味	95
香佬李	99
盛丰腊味	102
福喜记	106
婵姐食品	110
高华麒麟头	113
“四眼阿姨”缝纫店	116

游乐莞

可园	120
龙凤山庄	125
黄河时装城	128
观音山森林公园	131
中国沉香文化博物馆	135
三正半山酒店	138
南社古村	142
黄旗山公园	146
下坝坊	149
乐荟城	153
细村市场	157

健康莞

人民医院产科	162
妇幼保健院产科	164
市妇幼保健院儿科	166
市第五人民医院儿科	168
市儿童医院儿科	170
市妇幼保健院妇科	172
市第三人民医院妇科	174
康华医院心血管内科	176
市第三人民医院心血管内科	178
健力口腔医院	180
市第五人民医院口腔科	183
市人民医院眼科	185
东莞光明眼科医院	187
市中医院骨伤科	189
市第八人民医院骨科	191
市中医院脾胃病科	193
东华医院消化内科	195

feng wei

风味莞





棉记糖水店的老板娘正在制作糖水。

棉记糖水店

棉记糖水“儿时的味道”

东莞时报记者 刘志斌

在东莞,棉记糖水店受到了许多食客的热捧。微信朋友圈里,常有人晒出去棉记“搵食”的照片,老板自创的凉拌陈村粉,改良的咸面、咸丸和龙船饭,棉记不仅使许多老莞人重温“儿时的味道”,还受到了许多新莞人的青睐。

走进棉记,有热情的阿姨介绍菜式,端上来的一份份平、靓、正的菜品,足够使人流连忘返。

经营棉记十余年,老板梁毅英想把棉记打造成老字号,虽然仍需漫长的岁月考验,但梁毅英和他的家人正在为此努力着。

记者体验 菜品多价格低人气旺高峰期要等位

12月5日上午9时多,记者前往位于东城的棉记糖水店。与想象中不同,棉记不

同于我们印象中的糖水店。窗明几净,因为不是饭市,几十张桌子正虚位以待,薄薄的一张菜单里容量却不小,包含了糖水、粥类、炖汤、龙船饭、咸面,还有人见人爱的凉拌菜,以及港味十足的咖喱鱼蛋、芒果布丁。在店内阿姨的热情介绍下,点上一碗有名的东莞咸面,加上一份的猪骨柴鱼花生粥,热气腾腾的两碗端上来,分量十足。一份看似简单的咸面,汤底浓郁,足够“海味”,另一份粥里有一大块猪骨,吃完这两碗,无论味道还是营养,都抵得过各式洋快餐。

11块钱的一顿饱饭,足以在寒冷的冬天温暖肠胃。细看菜单,许多菜式的价格都个位数,看来,“平、靚、正”是棉记吸引食客的最大秘诀。

临近午饭时间,客人越来越多,门口停满了车辆,不少客人将车停在远处车位上,步行来到这里吃东西,不一会儿,50多张桌子坐满了食客,稍微来晚的客人,都要等位。

店家介绍 有个把糖水店做成东莞老字号的梦想

2002年,棉记糖水店在花园新村开业。彼时这家糖水店的面积约为100平方米,能摆下十几张桌子。

2007年,棉记糖水搬迁至埗头瑞龙路30号5-6号铺。此后,老板梁毅英先后两次将糖水店扩大,如今店内面积已超过300平方米,能摆下50多张桌子供食客堂食。

经过十几年的发展,棉记糖水吸引了许多吃货前来搵食。现在,如果在午餐、晚餐、夜宵时段就餐,十有八九找不到位子,恐怕要排队才能吃上一顿热乎乎的东莞咸面。

虽然高峰时期要等位,仍有来自东莞镇街的食客慕名而来。夏日饮糖水,冬日食热粥,棉记糖水成为许多市民心心念念的美食店。

除此之外,棉记还是周边店铺老板、住户的“食堂”。记者走访发现,因为便宜又美味,许多家庭主妇也会“偷懒”带家人来就餐。

说起棉记吸引食客的秘诀,梁毅英总结说是店内菜式有特色、品种多、价格便宜。除此之外,梁毅英还十分重视食客的反馈。一道他研发出的新菜式,在写进菜单之前,除了他自己反复试做、品尝,还要给朋友们品尝,听取意见。即使能端给食客品尝,如果食客不满意,也有从菜单上消失的可能。

梁毅英的祖父曾在香港经营一家小吃档,梁毅英从小就想在东莞开一间自己的美食店。经营棉记十余年,积累一些经验之余,他还想把棉记做成一家老字号。

梁毅英每天早上6点起床,6点半出门买菜,从上午10点在店里忙活到下午2点,回家午睡后傍晚时再和妻子接班,夫妻俩要忙到凌晨2点以后才能回家。支撑

梁毅英夫妻俩的,就是将棉记做成老字号的梦想。梁毅英打听到,一家老字号起码要经营超过40年,好在他的孩子如今已在店里帮忙,愿意成为棉记的“接班人”,接棒实现这个梦想。

老板推荐 既有东莞特色小吃又有港式甜品

梁毅英是东莞万江人,他的妻子是麻涌人。从早到晚,两人都在这间店里忙活。

因为夫妻俩都是水乡人,棉记糖水有着浓浓的水乡特色。梁毅英和妻子在糖水里不断制造着具有东莞特色的“儿时味道”,也在不断尝试创新。

说起推荐的菜品,梁毅英十分骄傲地介绍了咸面、咸丸、龙船饭,以及店内的凉拌菜。说起这几样美食,恐怕许多东莞人都品尝过,尤其是生活在水乡地区的老东莞人,几十年来都把这些奉为经典美食。“为了让龙船饭吃起来更香,我们把原有的拌的部分改成了炒。”梁毅英透露说。凉拌陈村粉是梁毅英自创,口感爽滑,也是来棉记的必点菜式。

如果常来棉记,细心的食客可能会发现棉记的菜单常常有些变化。每两年换三次菜单,不仅更换了破旧的菜单,梁毅英夫妻也在不断增加新的菜式。

所以,如今能看到的棉记菜单,已经经历了多次的增添。为了能奉上一份食客满意的菜品,梁毅英常常要琢磨食客的口味。

2010年以前,光顾棉记的客人以东莞本地人居多,因此,棉记的口味十分本地化。以凉拌菜为例,只有红油没有辣椒碎,都是梁毅英考虑了本地人的口味。慢慢地,前来棉记的外地人开始增加,梁毅英又改良了部分菜式,少放了些本地人中意的糖,降低了菜品的甜味。

现在,梁毅英也在想些“新花样”。而在此之前,他多次前往广州、深圳、香港、澳门等地,都是为了寻味。基本吃过一次的美食,梁毅英回莞后都在尝试着复制出来。

当然,并不是所有的岭南美食都能顺利写在棉记的菜单上。港式甜品店里常见的芒果布丁,梁毅英足足折腾了两三个月,因为不知道怎么做出布丁,梁毅英咨询了本地的大厨,才摸索出了这道甜品。

推荐理由盘点

网友说:家就住附近,所以不想煮的时候就会到这里吃,但一到吃饭时间不早点很快会没位,可能因为这里种类很多,而且是老字号所以很多人会到这里吃!

网友说:柴鱼花生猪骨粥好好味! 咸面好好味! 榴槿格仔饼好好味! 咖喱鱼蛋好好味! 这里的所有东西都好好味! 店员阿姨招呼周到,亲切友善,进来这里吃东西感觉很舒服自在! 价格又大众化! 实在太赞了!

网友说:出品不错,老字号,吃到老城区民间小吃的味道,价格实惠,中山鸡爪超爱! 根本停不下来的节奏!

网友说:出品不错,挺有莞味。莲子陈皮红豆沙,莲子少了点。榴槿格仔饼,榴槿味香,好吃。葱油捞云吞,这个非常喜欢,好吃。龙船饭还可以,咸了一点点。东莞生晒腊味饭老公爱吃。这些两个人吃到撑,下午三点来人都挺多,饭点估计要等位。在东莞,这还是能找到的菜式比较多的一家老字号小吃店。非常推荐。

记者盘点网友推荐理由发现,菜品多,价格低,口味好,是网友推荐棉记糖水的主要原因。



棉记糖水店



棉记糖水店地址:东莞市红荔路与垓头瑞龙路交汇处南100米处



“何锦云吞面世家”店面。

何锦云吞面世家

从路边摊做起 何锦云吞面世家一天卖七八百碗

东莞时报首席记者 尹金钟 实习生 张丽萍

寒冷的冬季，一碗热气腾腾的云吞面胜过无数美味佳肴。而一说到云吞店，不少人都会推荐寮步镇的“何锦云吞面世家”。“何锦云吞面世家”是寮步人何锦传承其父亲何卓的手艺，与妻子尹艳香共同经营的一家云吞面店。

现在，南城的朋友也有口福了！2014年12月17日，寮步云吞面老字号——何锦云吞面在南城西平开了一家分店，这是何锦夫妇二人所开的第一家分店。

30年：从路边摊发展成“云吞世家”

20世纪80年代，在寮步镇的一个旧市场（现已拆迁），一位50多岁的老人经常推着一个移动摊位售卖云吞面，他一定没想到，30多年后，自己的路边摊发展成了“云吞面世家”。

这位老人名叫何卓，80年代初，他以自己的名字命名，为云吞面摊起名“何卓云

吞面”，随后开了一家门店，店名亦为“何卓云吞面”。家里有一个女儿，三个儿子，自大儿子结婚后，几个孩子便“各立门户”，二儿子何锦和小儿子何钧宇继承了这家老店，共同经营了10余年。

1995年，何锦与妻子尹艳香一起开了一家属于自己的云吞店，取名为“何锦云吞面世家”，经营至今已快20年。“因为在寮步，知道何卓的人多，知道何锦的人也不少。”尹艳香告诉记者。12月17日，尹艳香和自己的嫂子合作，在南城西平体育馆前500米，中熙弥珍道花园开了第一家分店。

记者来到这家分店看到，这里虽不是“黄金地带”，上午11点多开始，不到半个小时，便有十几桌客人陆续进店。“我们都是慕名而来，在寮步，几乎所有人都知道‘何锦’云吞面，你看，我朋友还特地从中堂镇过来吃这里的云吞面呢。”一位正在吃面的食客尹先生告诉记者。

如今，“何家”已在寮步开了4家云吞面店，“云吞面世家”远近闻名。“何锦”云吞面还被“流行东莞”评为“寮步不得不吃的十大美食之一”，在寮步，几乎没有人不知道“何锦”云吞面。

诀窍：做面和云吞皮有祖传“秘方”

“我们店里选用的都是新鲜猪肉，”每天早上5:30，都有固定的商家准时将新鲜的猪肉送进该店，“在寮步老店，一天需要送100多斤呢，每天都能卖完，天天都是新鲜的”。尹艳香还告诉记者，“这些肉都是检验过的，有合格证，大家可以放心吃。”

尹艳香先将这些新鲜猪肉切成片状放进打肉机里绞碎，“要加上少量肥肉才会更美味”，再放入一定量的精盐、味精、鸡精等调味料，云吞馅儿调制好之后，尹艳香还亲自动手为记者展现了包云吞的“绝技”。

只见她右手拿着一根稍扁的小木棍将云吞馅儿刮取适量放到左手拿出的云吞皮上，用手一捏，一个云吞便被放入了右手边的篮子里，动作极为娴熟。“以前年轻的时候我包得很快，现在很久没有做了，手艺都生疏了。”

而一说到面，“很多人都爱吃我们家店里的面，而且全部是我老公打的，”尹艳香骄傲地告诉记者，“面打出来之后，有的做成云吞皮，有的做成细面。”

“这个面很讲究，是我们的祖传‘秘方’，”尹艳香告诉记者，“它完全是用面粉和鸡蛋按一定的比例调配出来的，一点水都不用，也没有添加剂，而且面粉和鸡蛋以及调味料多一点或少一点都会影响口感。”尹艳香还告诉记者，“店里除了何锦知道面粉和鸡蛋的比例，其他人都不知道”。记者也来到了做面的工作室，里面摆放了一台擀面机，一位姓韦的师傅正在将新擀出的面铺平在桌面上，“我在这里工作了快十年

了,每天的面都是新做的。”

此外,每天早上5:00,尹艳香都会吩咐店里的伙计炖一锅龙骨汤,“我们选用的是上好的猪腿骨,因为猪腿骨是可以容纳骨髓的大骨头,尤其是后腿的腿骨,含钙量高,熬出的汤呈奶白色。”

尹艳香告诉记者,这种汤一般至少要熬足两个小时,随后加入精盐、味精等调味料,把煮熟的云吞和面条捞起来,盛入碗里,再放入两勺骨头汤,一碗好吃又营养的云吞面就来到了顾客的面前。

“生意好的时候,我们每天都会卖出七八百份云吞面,连深圳都有不少老板过来订购我们包好的云吞,有时一单就上千元。春节期间,需求量更大,每天200多斤的面粉都能用完,甚至会不够。”尹艳香告诉记者。

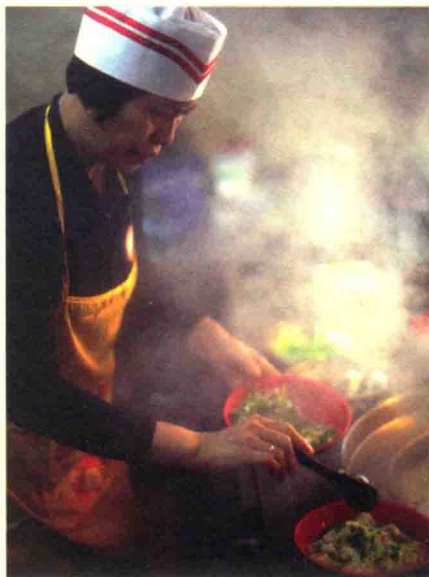
品质:云吞都现包现做不留过夜

“由于做面的方法是祖传的,经营了这么多年,最多的是熟客,有的甚至还从其他镇区赶过来吃我们家的云吞面。印象最深的是那些以前经常甚至天天来吃面的小孩子们,已经一点一点长大成人,有的甚至都快结婚了,我和这个店共同见证了他们的成长,我既开心又倍感欣慰。”尹艳香说。

“我们也秉承‘顾客至上’的良好服务宗旨,即使物价上涨,成本提高,也保持原来的分量。至于之后还会不会多开几家分店,这个还没想好,”尹艳香还告诉记者,“希望自己的店能够让更多的东莞人知道,希望人人都觉得‘何锦云吞面’这个品牌好。”

都说“何锦”云吞面好吃,究竟好在哪里?在店家的推荐下,记者点了一份葱花云吞面,不到10分钟,云吞面就上桌了,一股香喷喷的味道扑面而来,记者忍住诱惑,拿出相机将这一刻的美好定格。

然后用筷子夹起一个云吞,很饱满馅儿很足,看起来晶莹剔透。咬一口,嘴里既有肉的鲜美又有葱花的香味,非常美味。值得一提的是,“何



老板娘尹姨在店里亲自下厨煮面。

锦”的面并不像其他面馆的面，而是充满了弹性，还耐嚼。

尹艳香还告诉记者，在南城的分店，新推出了一种鲜虾云吞面，每一个云吞除了原本的肉馅还会加一只指头大小的虾仁，“这些云吞都是现包现做，我们从不留过夜的云吞，因而既新鲜又美味。”

推荐理由盘点

市民陈小姐：我经常去吃“何锦”的云吞面，云吞皮薄、馅儿多又新鲜，且色、香、味俱全，听老板说，面里放了鸡蛋，汤还是用骨头熬的，也很适合老年人吃，后来就经常带我爸妈一起过来这家店吃云吞面。

网友：寮步吃云吞的地方有很多，云吞面都可以成为寮步的特色了，“何锦”是老招牌，可谓是寮步云吞面鼻祖啊，虽然搬迁到红荔路，但是品质依然不变，早餐消夜首选，值得推荐。

网友：老妈和老爸老是说他们十几二十年前来时的时候，这家店就有了，充满了各种回忆味道确实还是很不错的……

记者盘点：干净、营养、美味是“何锦”云吞面的无声招牌。



地址：寮步镇红荔路49号
南城东骏路中熙弥珍道铺位7-108号



灿记出品的老火原盅炖汤深受食客喜爱。

灿记牛鞭汤

想喝原盅炖靚汤到万江新村“灿记”牛鞭汤、水蛇炖龟汤、鸡子汤最好卖

东莞时报记者 梁淑娟

在这样的冬日，如果能喝上一盅料足味浓的牛鞭汤，想必整个身子都是暖暖的。牛鞭汤，在不少餐饮店或大排档都很常见。可是，如果问起新老莞人，相信几乎所有人，都会第一时间想起“灿记”这个牛鞭汤的老字号招牌。

“灿记”位于万江新村社区，是本地人赖灿良创建于20世纪90年代，由食客口口相传形成的老字号。从最初的手推车售卖糖水做起，到后来开了店面，做起炖汤、研制出牛鞭汤，“灿记”店面也不断扩大，顾客群体覆盖新老莞人、遍布全市。除了牛鞭汤，“灿记”的水蛇炖龟汤、鸡子汤、排骨蒸面也非常受食客欢迎，还有各种炖汤、糖水以及小吃。招牌虽名叫“灿记甜品店”，但顾客似乎更习惯称这里“灿记牛鞭汤”，牛鞭汤的受热捧程度，从这可见一斑。

从手推车到开店,口碑逐渐建立

“一盅牛鞭、一盅水蛇、一个排骨蒸面……”

“好嘞!”

走在万江新村沿江路上,这样的声音总是此起彼伏。如今,这里已经成了专卖炖汤、糖水的“一条街”。其中,成立最早也是人气最旺的,莫过于知名老字号“灿记甜品店”。

今年53岁的赖灿良,是新村社区赖屋村民小组人。年轻时,他从事船运,经常运输沙石到广州,每次到广州,他都喜欢喝个糖水、来盅炖汤。

后来,船运行业不景气,1991年赖灿良开始自谋出路——晚上推着手推车,卖饮料及自己原盅炖制的糖水,太太则在另一边卖水果。“这里以前是新村的投影场,晚上有人放电影,很旺,当时就在这卖糖水”,他指了指如今的店面说。当时一盅糖水才1块,因为是炖制的,喝起来更加清润,所以很受街坊青睐。加上村民习惯称赖灿良“阿灿”,叫着叫着,“灿记”的“招牌”就这么起来了。

1994年,赖灿良有了自己的店面,虽然只有30平方米,但除了糖水,他也仿照广州甜品店的模式,制售起三蛇汤、水鸭汤及鸡汤等炖汤,一盅2块5。因为炖汤里有药材,因此搭配、炖制起来就有了更多讲究。“经常要钻研各种药材书籍,看怎么搭配,怎样才对人体温和,又有保健作用”,加上顾客的反馈,赖灿良不断改良,“灿记”炖汤的口碑逐渐建立。随着生意越来越好,赖灿良将旁边一间店面也租了下来,直到如今,铺位已有150多平方米。工作人员方面,也从一开始的夫妇档,到如今10多个工人。

应顾客需求,研制招牌牛鞭汤

赖灿良介绍,“灿记”起初制售的是水蛇炖龟汤、鸡子汤、水蛇粥、蜻蜓粥及各类糖水,都是道滘小河村、万江新村附近的街坊来光顾得多;10多年前,因为新莞人顾客多了,应他们口味需求,赖灿良才尝试制售牛鞭汤。

为做出好喝的牛鞭汤,赖灿良又开始翻开药材书籍,研究药材的性能、搭配,仅他自己试味就有10多次,研制出来后,广受欢迎。“现在顾客里,新莞人占了八成多,也有市区或长安、大岭山等镇街的,往往是一家大小或三五好友来品尝。”赖灿良说,一开始本地人喝牛鞭汤的不多,有的觉得害羞,有的觉得恶心,但知道牛鞭汤的营养后,现在本地人点牛鞭汤的也多了。

在赖灿良印象里,“灿记”真正旺起来,是2005年店面所在的沿江路修好后的事