

一起找寻南京美食



法国雕塑家罗丹曾说过:“生活中从不缺少美,而是缺少发现美的眼睛。”《美食周刊》呼吁:我们一起寻找南京街头巷尾的特色小吃吧!让我们在工作之余的休闲时光,就近去体验离自己最近的巷子品尝美味,享受生活。群策群力,将你平常生活或工作的地方最近的巷子里的美食说出来,跟大家一同搭建美食地图吧!

□快报记者 彭凌梅

“美食巷战”推出后,得到了不少读者的反馈,记者的邮箱、QQ上都有读者推荐自己吃过的特色小吃。其中,南大学生“云淡风轻”的投稿非常细致认真地记录了他所了解的南大鼓楼校区的各色小吃,包括日本寿司、川菜、苏北特色菜、新疆风味以及面食等。这里,记者先摘录日本寿司和川菜,大家感兴趣的不妨前去一试。

“美食巷战”区域介绍:南大鼓楼校区地处市中心繁华地段,学生人数众多,也造就了大批的小店美食。广州路南大段、汉口路西半段、青岛路南半段、陶谷新村东段布满了各种小店,香辣川菜、苏北特色、西北面食、新疆风味、韩国料理、日本寿司让人目不暇接。与别处不同的是,南大深厚的文史底蕴又培养了大批的挑嘴食客。要想在南大附近开店,没有点真功夫是不行的。

“美食巷战”美味点击:

一、“北海道寿司”,位于南大正校门口西侧的汉口路

特色:日本寿司 排长队
寿司是日本的传统食品,其制作方便、用料简单而讲究,又具有

日本菜的清淡与雅致,深受学生一族的欢迎。南大周边有四家寿司店,主要集中在汉口路、陶谷新村一带,广州路也有一家。四家中最正宗的是北海道寿司,位于南大正校门口西侧的汉口路84号。白底黑字的招牌,檐下写着“寿司”二字的鲜红灯笼,干净而简洁的展示柜,都让人有置身日本的感觉。“北海道”寿司味道略酸,是典型的日本风格,其配菜黄瓜条什么的也很新鲜清脆,绝对是喜欢正宗日本寿司同学的最爱。总存在于店前的长队就是最好的例证。

二、“川名堂”,位于陶谷新村

特色:香辣川菜
川菜在哪儿都是主流,都占有绝对优势,南大附近也不例外。不过,任何东西自古便是多了就滥。此地川菜虽多到不下十家,招牌各异、特色不同,规模也是附近首屈一指,能吸引顾客的却寥寥无几。我找了顾客较多的“听香鱼庄”,点了店里的招牌菜,泡菜鱼和肥肠臭豆腐煲,味道口感实在是不敢恭维。

不过,也不是一家好店都没有,毕竟是强势菜系嘛。强烈给大

家推荐一家川菜,陶谷新村6号的“川名堂”。古朴而有韵味的门面深埋在小院子里,两个红灯笼仿佛把你带到了闲适的凤凰小馆子。店里布置很像欧洲小酒吧,麻质面料的矮沙发上挂着长绳的淡黄吊灯,门口壁橱上还摆着脸谱、陶俑、咖啡机。老板娘是典型的四川妹子,一口一个“要得”,让人时时感受着川人的热情。装潢虽精致,“川名堂”菜品价格却不贵,跟一般小店相差无几。

参与“美食巷战”

欢迎大家参与“美食巷战”活动,方式很简单,你只需要说出巷子的具体地址,以及这条巷子里好吃的数家餐饮店,包括店名、特色菜。麻烦将特色菜稍微细致一点介绍哦!美食周刊将根据你作出的贡献来送出礼品,包括麦乐迪KTV一百元代金券等。

投稿邮箱:
wowplmm@foxmail.com,请在邮件标题中注明“美食巷战”。

团团吃,吃出美味生活圈



“团团吃”:宗旨是让广大吃货聚在一起品美食,不仅在费用上十分实惠划算,还能结识志同道合、热爱生活、热爱美食的朋友。每一期“团团吃”,我们都将优选特色店家,与店家协商为大家争取最低折扣。多期成功举办下来,“团团吃”所俘获的粉丝越来越多,VIP真是不断涌现啊!

“团团吃”的号召力是越来越强了,11月28日这次参加活动的近50名团友浩浩荡荡地坐满了香圣客火锅店近半个大厅,照例是一派热闹景象。活动参加多了,团友们就成了老相识,每次到活动现场也是左右招呼、前后谈笑,就像熟识多年的老朋友。在活动结束后,团友们又都依依不舍,急切询问下次的“团团吃”店家。“团团吃”俨然成为“亲人圈”、“朋友圈”、“同学圈”之后的又一大生活圈。

这次最让大家意外又饱口福

的算是陈师傅带来的黑皮花生。上次参加活动时陈师傅提到自家种植的黑皮花生如何美味,同桌团友们都打趣地说让陈师傅带过来给大家尝尝。没想到热心的陈师傅真将黑皮花生带来了,还是自家炒制,市面上可没有卖的哦!旁边第一次参加我们活动的徐女士极力推荐记者尝一尝,听说是团友带来的,很好吃的啊!

“团团吃”举办了这么多期,赢得了广大团友的充分支持与信赖。近来,总会有团友将下次的款子提前交给彭团,或是打到彭团的银行账户上,展望阿姨就是其中一人。她上次就将1000元预先打到了账户上,这次又预充了800元。团友们对“团团吃”信赖与支持就是我们的动力,我们一定将南京最佳的美食与最优惠的价格带给各位爱好美食的团友!

实习生 李宏斌 记者 彭凌梅

浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食

全国连锁 ★ 生态美食



老刘野生大鱼坊

来自乌苏里江的野生大鱼

老刘野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油站,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以东北大铁锅、土灶台炖鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”和淡水鱼王的“鲢鱼”。



怀头

原价 58 元/斤

现价 38 元/斤

胖头

原价 68 元/斤

现价 48 元/斤

野生大鱼真不盖 鲜美滋味人人爱!

宁吃野生1两 不吃养殖1斤

为什么口感极佳? ——因为没有污染!
为什么味道鲜美? ——因为是野生鱼!
为什么香而不腻? ——因为配方独特!

●北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053

●水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367

●大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879

●建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:13301598453