

看完快报版《舌尖上的母校》 是不是好想重返校园做回馋嘴猫



制图 张冰洁

昨天,红透半边天的美食纪录片《舌尖上的中国》播完了最后一集《我们的田野》,终于完美收官。虽然系列节目已完,不过大江南北的吃货们仍然沉浸在各色美食中,不能自拔。根据淘宝显示的数据来看,江苏是对食物最没抵抗力的地区,而南京又聚集了众多高校,不堪美食诱惑的大学生们又是如何点评舌尖上的母校的呢?

于是近日,在人人网及微博上,南京高校学子们掀起了一股怀念母校美食的浪潮。现代快报记者经过多方采访,将南京几所较有代表性的高校周边美食进行了整理,奉献出一部“舌尖上的母校”,以飨读者。

□现代快报记者 郝多 王颖菲

【南京航空航天大学】 逃课才能吃到 奥尔良鸡块

提起南航的美食,在江宁校区读大二的蔡诗源首推学校食堂。“西校区清真食堂的奥尔良鸡块,那简直和肯德基一模一样,每次下课都买不到,除非逃课才能吃到。”最近新增的杂粮煎饼,虽然每个食堂都有,但蔡同学还是最青睐东校区的清真食堂,“面皮脆,馅也香”。另外还有炸酱饼、爆炒鸭心,都是他一进食堂必点的美食。在校外,南航著名的“后街”就是“美食一条街”。酸爽爽的炒饭炒面、老王烧烤的羊肉串、高小马牛肉面的面条、金陵汤包店的汤包和粉丝,还有小四川、南航人家、重庆人家等小餐馆的炒菜,都让蔡诗源“念念不忘”,时时“萦绕于心”。

在御道街附近的南航本部,大三的于皓和女友常常光顾的是瑞金路上的几家餐馆。“金陵蜜汁糖藕,很糯、很甜、很黏,吃多少都不腻。”于皓说,每次他都得赶着5点前去买糖藕,“去晚了,人家就卖完了。”此外,苏州美食坊的生煎包、皮酥、馅儿甜、汁多,配上一份肉面或馄饨,又香又饱。瑞阳街上的小管烤鸭,也是不得不提的美食。鸭皮烤得脆脆的,鸭肉也不肥,于皓常常和女朋友一起买上半斤,带回学校食堂,再点上几个素菜,便是一顿“饕餮大餐”。

【南京师范大学】 吃饭时总是纠结 不知道选哪家好

在南京最有名的美食网“大众点评”上,南京师范大学已经作为一个美食商圈在分类导航中提示,这也显示了南师大在美食上具有无可撼动的地域优越性,而对于南师大随园校区的学生来说,身处美食宝地,吃饭总是一件很纠结的事,不知道选哪家好。

宁海路上的吴家生煎,窗口貌似永远都在排队,生煎4元一份,一份有4个,刚刚出锅的生煎很香,底子煎得脆脆的,慢慢咬开,汁水很足且不油腻,这不仅是南师学生的最爱,附近很多居民也常来解馋。居住在宁海路上的陈小姐说:“从他家卖两块钱一两开始,我就是忠实粉丝了!四五年前说要拆迁,让我伤心了好久,不过现在还在呢。”

说到南师人难忘的美味,酸菜鱼必须有。月星餐厅、小爽酸菜鱼、金良酸菜鱼……“都是简易型的小馆子,但吃过的人几乎没有不夸的,家家都是肉嫩味美,分量很足,一盆够三个人吃的,天天都是满座啊……”一位已经毕业的南师人说起酸菜鱼,还是滔滔不绝。

随园校区是很多老南师人的记忆,而新南师人则对仙林校区的各色美食念念不忘,“北区的鸡汤面、东区三楼的新加坡鸡饭,西区一楼的仙草蜜冻、校门口的梅干菜饼、付家米线、烧烤摊……”研一的小潘如数家珍,“我最喜欢吃梅干菜饼,现烤现做,饼薄料足还有肉,价格公道,一次性买十个八个都很正常,新加坡鸡饭中午要等半个多小时,人依然很多,他们家老板都是带麦克风喊号的!”

昨天下午,连“南京发布”官方微博的博主也忍不住暴露了身份,点评起了母校的美食,“南师大的食堂是极好的,一楼的蛋炒饭加辣椒、米线;二楼极为速度的盖浇饭;三楼的新加坡鸡排饭……”随后,还附上了图片,“南师的食堂完爆南京所有高校啊!”有网友调侃道。

【南京大学】 两校区PK 鼓楼完胜仙林

身居市中心的南京大学鼓楼校区,可谓吃货们的“天堂”。身处汉口路、青岛路、广州路、上海路的怀抱中,南大子们的味蕾也得到了大大的满足。在靠近汉口路正大门的老曹六鲜面,鲜美的面汤成为每天吸引学生们前来的最大理由,“又好吃又实惠。”南京大学的研一学生李颖几乎每星期都要往面馆跑上两三趟,而附近涵洁地锅鸡及徐州土菜馆的地锅鸡,也是她的最爱,“内容很丰富,贴饼也筋道”。最近,学校附近的一家食壹餐厅,以各式芝士及咖喱饭而声名鹊起,李颖每次去,都得排队进入。小吃方面,同样读研一的徐红霞最爱的是金麦笼大包包的酸辣豆角包,“虽然每次都排队,但速度挺快。面软软的,热热的,里面的豆角很脆、微辣,每天早晨一醒来就期待。”

由于南大留学生数量很大,上海路、汉口西路附近还“藏匿”着大大小小的异域餐厅。上海路的伊斯坦布尔土耳其餐厅和泰姬玛哈印度料理,最符合美国人金小青的口味,“烤饼和披萨都很正宗,咖喱香香辣辣的,味道很好,鸡翅很喜欢吃。”“老外”们的另一所集聚处,便是有名的云中食品店,口味香醇、绵密而富有层次感的提拉米苏、蓝莓芝士、黑森林蛋糕,以及地道法国棍子面包制成的三明治,赢得好评一片。在四周“林立”的韩国料理中,汉口西路一个小巷中的同堂韩国料理每天生意最好,韩国人金海几乎把它当成了推广韩国美食的活教材,每周都要拉着朋友去介绍一番,烤五花肉、炒年糕、牛肉豆腐汤、土豆饼成为他每次必点的菜肴。吃饱了,女生们多喜欢去广州路小粉桥的熊猫一间店点杯奶香浓浓的奶茶喝。

不过,相比热闹的鼓楼校区,仙林校区的同学们就没这么有口福了。“想来想去,还是三楼食堂的石锅拌饭最有特色,米糯、酱香。”大二的郭郭说,仙林到底位置偏远,万一真的口渴了,他和同宿舍的同学还是会选择去鼓楼校区打打牙祭。

【南京林业大学】 学生整理出 说不完的美食

说到南京的高校美食,不得不提南京林业大学,南林交通便利四通八达,毗邻东边、东边靠南京站、面向国展中心、依偎紫金山,可以说这些都为“吃在南林”奠定了基础,众多其他高校的大学学生都曾慕名前往南林,而南林的学生也一直“前赴后继”“呕心沥血”地整理着南林说不完的美食。

在南林读研究生一年级的应倩岚是个标准的吃货,大一时她在校杂志社工作时,就曾整理过南林美食。“校内美食首推肯定是香樟苑。”应倩岚说,美食谷一楼的台式鱼排饭,鱼排颜色金黄且嫩,二楼则强力推荐瓦罐汤,还有奥灶面,“真的量超大,第一次吃都能把人吓傻,不过面很细,口味偏甜,很受欢迎。”

另外,香樟苑的老赵美食和石锅拌饭也是出了名的火爆,“每次叫外卖都要两个小时才能送到,不过大家从来不计较,生意忙是有目共睹的。”

老小区的密集区,少不了林立的美食店铺,虽然嘈杂但也多了份市井的亲切,被学生们称为“南林后街”的锁金村一带,便是这样的一个好地方,居民们享受着生活的便利,肚里“缺油水”的学生们更爱在此打牙祭。

应倩岚向记者推荐了两家小店,一家叫“饼出心裁”,小店环境很不错,符合年轻人的标准,淡淡的音乐,舒适的沙发,让燥热的心也开始平和起来。“他家的罗宋汤和焗土豆泥真心不错,很有特色,很多老外都流连忘返。”

还有一家则叫“咖喱小憩”,也相当受欢迎,店里干净整洁,老板娘超好,招牌古法糖芋仔现吃最好,看上去黏糊糊的但是很爽口,桂花酒酿圆子很糯,汤里有红豆沙,酒味较重,适合重口味的同学,“起司蛋包饭的样子总是让大家很难忘,一团米饭像小岛一样处在咖喱汤汁的中间,周围还漂着奶油,真是难为店家了。”

■相关新闻

纪录片引来抢购潮 诺邓火腿价格大涨

自5月14日起,以美食为主题的纪录片《舌尖上的中国》风靡全国。该片以精巧细腻的高清画面,将大江南北的中华美食“赤裸裸”地摆到观众面前,彻底刺激了全国“吃货”们的胃和神经,同时还引发了一连串的经济效应——人们开始疯狂地搜寻那些远离都市的美食,但诺邓火腿、云南松茸、内蒙古奶豆腐等美食都带有明显的地方特色。

“怎奈美食相距甚远,要吃上恐怕得穿越大半个中国。”不少电视机前的观众纷纷叹息。不过,这并不影响新时代的“吃货”们,众多饥肠辘辘、备受美食煎熬的白领和夜猫子半夜打开电脑,一边盯着电视屏幕一边在网上下单,导致部分食材的售出数量疯涨,与此同时,价格也跟着上涨,着实让不少“吃货”望而却步。

纪录片引发购买热潮 诺邓火腿7天涨4次价

5月21日下午3点11分,南京一网友在新浪微博上爆料称,因为《舌尖上的中国》的播出,淘宝卖诺邓火腿的那家店短短三天内连续涨价,让人吃惊不已。昨天,记者在淘宝网站上找到了这唯一一家卖诺邓火腿的店,翻看其成交记录发现自5月14日《舌尖上的中国》播出的第一集节目介绍了云南诺邓火腿之后,其诺邓火腿的成交订单就达到了71件,其中的70笔交易都是在当晚11点后产生的,出售的价格也是“四级跳”。

5月14日到5月15日中午12点08分,该店净含量2kg的诺邓火腿的出售价格为298元,成交了9笔交易。之后卖家修改了价格,将价格改为338元,截至5月19日,仍成交了35笔交易。5月20日至今,卖家三度提价,诺邓火腿售价从338元提到368元,再提到398元,5月21日晚8点34分直接涨到458元,如此也没有挡住“吃货们”的脚步,成交量仍达26件。

记者查询后发现,除了诺邓火腿,内蒙古地区特产奶豆腐、安昌腊肠、嘉兴粽子等特产的销量也是一路看涨,其中嘉兴粽子淘宝搜索指数达1045,普通包装的在1块多钱一只,内蒙古特产奶豆腐淘宝搜索指数达1523,净含量500g的奶豆腐价格在10多元钱,与平时相比,这几日销量翻了四五倍,但价格都没有上涨的趋势。

南京市场上地方特产 销量大增但价格平稳

昨天下午,记者走访了南京市场上部分地方特产的销售点,受纪录片《舌尖上的中国》的影响,南京市场上被提及的地方特产也跟着火了起来,但销量大增的同时,价格却与往日一样,甚是平稳。

下午1点左右,记者在新街口一家大型大卖场看到,浙江五芳斋的粽子、无锡酱排骨等特产都被放在了卖场中央的醒目位置,就连纪录片里提到的镇江老陈醋也被放到了地方特产区域内。导购小姐说,节目的热播加上端午节的临近,除了嘉兴粽子销量大增之外,其他地方特产销量也有所增加,但价格并没有调整,有的特产甚至还打起了促销的口号。

现代快报记者 聂晓文/摄