

1号线,风味小吃多
2号线,精致大菜多

走,吃货们 尝尝地铁沿线的 南京特色美食

南京地铁不仅是城市的交通枢纽,也是一条美食快速通道。最近,现代快报记者夏天在整理南京京苏风味的美食资料时发现,顺着两条地铁线,能够吃到不少地道的京苏小吃。今天,现代快报就给您介绍隐藏在地铁沿线的南京特色美食。你的胃,准备好了吗?

所谓京苏风味小吃,又称金陵、秦淮小吃,它发源于夫子庙,明清两代开始兴盛,仅小吃花色品种多达200种。京苏风味小吃以选料严谨、制作精细、突出主料、玲珑、细巧、色泽艳丽著称,其风味特点主要表现在口味醇和、咸淡适中、讲究原汁原味。

“地铁1号线传统小吃多,2号线传统大菜多。”夏天刚一发上自己的新浪微博“@老夏逛菜场”,就引起了诸多网友的兴趣。在微博上,他在文字中还配上令人垂涎欲滴的美食图片,不禁让吃货们食指大动。

奥体东

地铁2号线

地铁1号线 风味小吃多

地铁介绍:北起迈皋桥,经过鼓楼、新街口、三山街、中华门的南京主城区中轴线一路南下,至安德门分叉,一条向西至奥体中心,另一条向东至中国药科大学。

由于地铁1号线经过“秦淮八绝”的发源地夫子庙(三山街),因此,传统风味小吃成为这条线路的一大特色。

不过,洋快餐的进入,部分老字号因拆迁而歇业,加上老一辈大厨相继退休或去世,这片地区能真正称得上京苏风味的小吃逐渐减少。为传承和弘扬南京本土的优秀饮食文化传统,2008年夫子庙地区几家餐饮企业共同推出了“秦淮新八绝”小吃。市民熟悉的南京传统美食,鸭血粉丝汤、臭干、牛肉汤、锅贴、梅花糕、糖芋苗、蜜汁藕、回卤干、五香豆、茶叶蛋……最地道的南京美食,都距离地铁1号线不远。

地铁沿线美食点不完全手册

步行至百子亭郑家牛肉面。招牌面是牛杂面和牛杂凉面,美味的关键是他家自己调配的酱汁和老卤。

羊皮巷刘长兴面馆、明瓦廊旺点鸡鸣汤包、曹都巷杨家馄饨。金陵饭店、福昌饭店

金丝利酒店

汉中门

莫愁湖

上海路

真知味

星湖饭店,可以吃到档次最高的小龙虾



玄武门

鼓楼

新街口

金鹰大酒店、中央饭店、汉府饭店、1912美食街区。在科巷菜场旁,凤凰园牛羊肉饮食店,牛肉锅贴、牛肉面。杨公井还有清真绿柳居菜馆。

钟山宾馆、黄埔大酒店以淮扬菜、京苏大菜为主。此外,刘长兴总店也在附近。

明故宫

大行宫

西安门

维景大酒店

评事街口章云板鸭,李记清真馆牛肉锅贴、牛肉生煎包子、面条。



俏江南、御尚旬府

三山街

从钓鱼台拐进殷高巷,点一份小李汤包,再到老店小瞻园面馆吃一碗鳝鱼面。据介绍,鳝鱼面是当年瞻园面馆的招牌面,店主坚持用骨头汤下面,看上去汤色是乳白色的,吃起来面条筋道、鲜香入味。



安德门

走到雨花北路,能仁里夫子庙面馆的大肉面、小笼包子等都是传统特色。小笼包馅料很多,吃起来很过瘾,价格也便宜。如果你去得早,还能吃到他家的烧卖,但是高峰期去要排队。



地铁2号线 精致大菜多

地铁介绍:线路自西起点油坊桥,经过奥体、汉中门、上海路、新街口、大行宫、中山陵、孝陵卫,终点到达经天路。

地铁1号线、2号线串起了主城区和仙林、江宁。从此,家门口的大排档、小酒家不再是聚会、招待朋友的唯一选择。

出行便利后,城市中的传统小吃盐水鸭、鸭血粉丝汤、汤包、梅花糕……获得了吃货们的欢心。“可招待来南京的外地朋友不能光吃小吃啊!”夏天说,很多人是冲着菜系来的。

据介绍,目前南京有特色的民国大菜定点饭店有12家,包括:古南都饭店、南京饭店、钟山宾馆、中央饭店、汉府饭店、黄埔大酒店、江苏酒家、御尚旬府、金陵春酒楼、海之源、金鹰大酒店、小厨娘。而在南京地铁2号线上,从孝陵卫一直到汉中路,几乎是美食大吃一条街。市民不仅可以到钟山宾馆、金陵春酒楼、金陵饭店、真知味等酒店品尝民国大菜,还可以去维景大酒店和金丝利酒店,感受新时代的美食。

“地铁2号线上,美食特点就是知名度高的大饭店多,精致的大菜多。”夏天说,南京的美食酒店很多,市民如有推荐,可以在新浪微博上@老夏逛菜场,欢迎大家补充。



步行到童家巷与马台街交叉路口左师傅梅花糕。梅花糕上面的元宵很糯,葡萄干很香,豆沙很细,面皮比苏州的梅花糕要脆,有自己的独特风味。此外,狮子桥南京大牌档的金牌煎饺、古法糖芋苗、蜜汁藕、小米粥、南瓜饼都是特色。

迈皋桥

地铁1号线

张府园

新街口

三山街

安德门

为什么传统美食 集中在地铁沿线?

南京传统美食看似随机分布,但其实暗含规律。

“地铁1号线是南京南北方向的快速干道,正好经过了京苏小吃的发源地夫子庙(三山街),所以地铁1号线附近的传统小吃特别集中。”夏天说。除了夫子庙外,在湖南路、新街口、山西路等地,也逐渐形成了比较集中的点心小吃群。而这个分布小吃与地铁1号沿线有多处重合。

而地铁2号线经过中山东路,这是南京东西向的主干道。南京曾经作为民国的首都,五湖四海的菜系在南京包容创新后,就形成了自己的淮扬风味、京苏菜式。在民国时期,这块地区是当年规划的商务区,聚集了许多饭店和娱乐场所。直至今天,它仍然是饭店、商场密集区,这一段路程承载了南京太多的历史。“文化底蕴深厚,达官贵人聚集,做工精致的大菜品种也自然丰富。”江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣表示。

品尝有技巧: 每顿最多吃3家小吃

“吃货们想要一次性吃遍南京传统美食,几乎是不可能完成的任务。”夏天说,“想要品尝地铁沿线的美食,做到腿脚不累、胃里舒坦,是有技巧的。一般来说,传统京苏酒店,一次最多跑一家;传统秦淮小吃,每顿最多吃3家,否则一定会吃到撑坏肚子。”

夏天还做了一个美食计划:在地铁1号线,可以先去殷高巷的“老店小瞻园”吃一碗鲜美的小排面或鳝鱼面;再加上隔壁的小李汤包算是第二家;然后再到仙鹤桥附近的蓝老大家吃桂花糖芋苗、糖粥藕或者桂花赤豆小元宵,最后还有五香蛋肯定是吃不完了。

现代快报记者 孙羽霖 制图 李荣荣