



盼望已久的正月十五终于来到,今年元宵节“邂逅”情人节,红红火火夹裹柔情蜜意,真是个好彩头。为了让有情人吃到可口的元宵,现代快报记者特意制作了一份南京元宵地图,供亲们“按图索骥”。还等什么呢,冒着寒冷赏完花灯,赶紧去吃碗甜到心头的元宵吧。

现代快报记者 余乐/文 赵杰/摄

正月十五,送你元宵地图 味道和心情立马“甜蜜蜜”

芳婆糕团店

赤豆元宵带点清甜

地点:王府大街50号

这家糕团店也算得上南京的老字号小吃了。酒酿元宵一碗两元,赤豆元宵一碗6元,生意火得不得了,东西都得自己端。

虽然店面很小,桌子也不多,但几乎每天都有很多人从清早起就站在外排队。芳婆糕团店的酒酿和赤豆元宵带着淡淡的甜味,吃起来格外清爽。喜爱吃甜食又怕长胖的童鞋,这家是首选,建议搭配板栗肉粽一起吃哦。



赤豆元宵 资料图片

台湾汤团

汤团的味道“甜蜜蜜”

地点:新街口莱迪

台湾美食不远万里来到南京。每次光临这家店铺,视觉就是极美的享受。五颜六色的糯米团和汤圆摆在玻璃柜台下面,好想放在手里捏捏。汤团的吃法也很特别,习惯在上面浇上花生汤,再撒点松子和桂花。也许是台湾人喜爱甜食的缘故,这家的味道可以用三个字概括:甜蜜蜜。

罗家桂花汤圆

汤头走甜腻路线

地点:秦淮区曹都巷18号

“一家黑漆漆的小店,熬出超级美味。”这是大众点评网上吃货的经典评价。

对于罗家汤圆,一直以来网友褒贬不一。这家汤圆的汤头里,加了红枣、酒酿和桂花,由于汤圆也混在里面煮,所以喝起来又稠又甜,走的是甜腻路线。爱吃甜食的吃货,一般都夸赞罗家汤水香甜,还有人专门打包甜汤回家喝。根据吃货们的经验总结,罗家最受欢迎的汤圆品种,是黑芝麻馅。

桂花酒酿大元宵

豆沙馅的更好吃

地点:雨花台区能仁里菜场

这家店开在能仁里菜市场内。按照吃货们的说法,那环境是真心不能恭维,不过看在飘香的元宵份上,还是可以接受的。

店内有黑芝麻、豆沙两种大元宵,另外还有空心小元宵,都是酒酿桂花汤打底。香香甜甜的,寒冷的冬日吃上一碗很舒服。不过,有些吃货觉得,这家的芝麻馅太甜了,豆沙馅更好吃。

“蓝老大”

正月十五卖汤圆

地点:老门东箍桶巷

说起蓝老大糖粥藕,老南京都很熟。老店在秦淮区双塘小学斜对面,店主蓝义龙是第三代掌门人。今年元宵节,吃货们可以到老门东的蓝老大分店,尝尝蓝义龙女儿蓝婷做的汤圆。

汤圆也是蓝家的祖传,80多年前,蓝婷的太爷爷就在门东一带推车卖小吃。蓝婷介绍,直到1958年,国家规定走街串巷的摊贩必须开店经营,蓝家的汤圆才随之“失传”。

去年,蓝家在几位做秦淮小吃的老师傅的帮助下,研制出了芝麻和水果汤圆,今天开卖。



“蓝老大”要卖汤圆了



制图 李荣荣

元宵·创意 公交车上猜“灯谜”



车厢里挂“灯谜” 通讯员供图

快报讯(通讯员 孙洪 记者 刘伟伟)这两天,不少人乘坐151路公交车时,都被挂在车厢里的一个个“灯谜”吸引住了。

151路是连接市区和桥北的一条重要公交线,每天客流量都很大。今年元宵节,车队工作人员在车厢内开展了“有奖问答,迎佳节”活动,吸引了许多乘客的参与。而这些“灯谜”,要么与151公交线路有关,要么与南京青奥会有关。据了解,乘客可以将答案通过短信或者邮件发送到车队公布的联系方式上,猜对答案的有小礼品哦。

元宵·爱意 捧着“元宵花”求婚



小伙向女友求婚 现代快报记者 赵杰 摄

快报讯(记者 刘伟娟)昨天,白鹭洲公园内上演了一幕浪漫的求婚画面。一位长相清秀的小伙子在公园的缘分石前,手捧“鲜花”,单膝下跪,向心仪的姑娘求婚。有意思的是,小伙子手中捧着的“鲜花”是用元宵做成的。

这个24岁的小伙子叫刘伟,他和女友相恋3年了。由于平时工作忙,离两人单位较近的白鹭洲公园便成了他们约会的老地方。

为了给女友一个难忘的求婚仪式,刘伟特意求助白鹭洲公园。在园方的帮助下,刘伟的求婚现场出现了两位特别的人——月老和丘比特。其中,月老是由公园内锻炼的一位老大爷客串的,而丘比特则是刘伟的表弟扮演。在他们的见证下,刘伟捧着“元宵花”向女友大声说“我爱你,嫁给我吧”。女友接过“元宵花”,开心地点头答应。

莲湖糕团店

赤豆元宵值得点赞

地点:夫子庙贡院西街26号

这家提供莲子赤豆元宵,8元一碗,元宵很小,馅儿露在外面,里面的红豆很棒,味道甜甜的。



人气很旺的老太叠元宵

老太叠元宵

排队排到来燕桥

地点:夫子庙瞻园路以东牌楼交叉口

少了夫子庙的老太叠元宵,南京的元宵地图就不算完整。

昨天上午9点半,夫子庙瞻园路和东牌楼交叉口,等着买老太叠元宵的人一直排到了来燕桥上。

40多岁的王女士,一大早从下关坐了40分钟的公交车赶到夫子庙。王女士告诉记者,前一天傍晚6点多,好不容易排到自己,结果元宵卖完了。为了让老母亲在元宵节尝到好吃的汤圆,她一大早又赶来排队,终于买到了。

据说,老太叠元宵前后要经历5道工序,制作一盆要15分钟。吃法也与众不同,用水烧滚后,小火再焖一刻钟起锅,方能把多种馅料彻底融化,吃起来软软糯糯。昨天,记者从9点半开始排队,等了两个小时才买到,回到单位就被“吃货”同事瓜分完了。

元宵·暖意 军民共庆佳节



一起包元宵 通讯员供图

快报讯(通讯员 孙汉超 林厚彬 记者 钟晓敏)情深意切鱼水情,军民团结一家亲。昨天,建邺区双拥办、桃园居社区居民代表,来到武警二大队鼓楼中队,与部队的官兵们一起欢度元宵佳节。居民们除了带了糯米粉和各种馅料包汤圆外,还给官兵们送来秦淮花灯和热腾腾的小笼包子。

新闻链接

元宵的奇葩做法

昨天,现代快报记者登录大众点评网查了一下,南京元宵的做法真不少,有一些还很特别。

华侨路上的咸亨酒店,有道名菜叫“干菜烤汤圆”。店员向记者介绍,

这道菜是将汤圆和时令蔬菜放在热油中过一遍,吃时香脆可口,一点都不腻。此外,不少饭店还推出了老鸭汤圆煲。寒冷的冬天,来上一锅,既能败火又能吃到滑嫩的汤圆,一举两得。

除了这些,南京有家新开的小店叫“皓月小筑手工糖水铺”,里面的榴莲蛋糕和榴莲味汤圆,深得不少吃货喜爱,强烈推荐哦。