

中午“食堂”系列报道之 **夫子庙篇**

小白领午餐不爱老字号?



夫子庙周边有不少写字楼,白领们的“中午食堂”在哪呢?采访后得知,对于不少在周边工作的白领来说,夫子庙只是景点,主要针对游客,而他们,午饭宁愿凑合,也不愿意去夫子庙探寻一下美食。其实,夫子庙商圈美食众多,就看你会不会吃。

现代快报记者 昂洁

夫子庙小吃不受上班族待见

“到夫子庙吃中饭?夫子庙不是景区吗,都是外地游客吧?吃饭应该很贵吧?我没想过午饭去夫子庙解决。”晓璇告诉记者。晓璇是土生土长的南京人,家就在夫子庙的长乐路上,工作地点也在夫子庙商圈内的大中桥附近。“我都是去很远的地方随便吃点。不远处就是家具城,那里面有简餐;要么就是在环北市场周围搞点米线、盖浇饭、炒饭;旁边小酒店有特价菜的时候几个人一起去点菜。”晓璇说。

无独有偶,丽君在市第一医院工作,离夫子庙仅仅一街之隔,问到中午吃饭问题,丽君说,由于工作性质,在急诊ICU上班都是一上一整天,对她来说,时间就是病人的生命,所以她吃饭也是急急忙忙,中午只能在食堂吃饭或者是叫外卖。虽然离夫子庙很近,但也从来没去那儿解决过午饭,“有时候下夜班会去夫子庙吃碗鸭血粉丝汤,但是午餐没去夫子庙吃过,外地游客那么多,中午去夫子庙吃饭我是想都不敢想的。”

在不少人的眼中,夫子庙不是美食天堂,只是人挤人的景点。

午餐,请别忽略老祖宗的传统

记者在夫子庙观察了很久,发现夫子庙能作为午餐点的餐馆特别多,并不像市民想象中那样商业化和乱糟糟。

去年,东牌楼河边的“秦淮小吃城”开业,鸡鸣汤包、黄勤记凉粉、莲湖赤豆元宵等一系列本土特色小吃齐聚夫子庙,吸引了大批的食客前来品尝;今年,秦淮“八绝”之一的六凤居在老门东复出,多年未见的六凤居葱油饼和豆腐脑又走进了老百姓的视线;就连百年老店奇芳阁的一楼也重新装修开张,沉睡了十几年的夫子庙小吃们又重出江湖了。

夫子庙商圈午餐小推荐



传统美食:奇芳阁

地点:夫子庙内

午餐价位:15元

推荐品种:鸭油酥烧饼、麻油干丝、椒盐烧饼、什锦菜包

推荐原因:便宜,鸭油酥烧饼1元一块,椒盐烧饼1.5元一块,真是太好吃了!什锦菜包就是以前的味道,甜甜的,南京本地口味。总之,去怀旧也好,去饱腹也好,反正值得一吃。

复兴小吃:六凤居

地点:老门东

午餐价位:10元

推荐品种:葱油饼、豆腐脑

推荐原因:葱油饼、豆腐脑的价



夫子庙地区传统老字号小吃恢复后,不但价格亲民,且口味地道正宗,为何不能作为上班族的午餐地?

记者采访了奇芳阁菜馆的办公室潘主任,了解夫子庙小吃恢复的相关情况,“夫子庙原本就不是商业气息过浓的景点,而是老百姓吃饭喝茶的地方”,潘主任说,“三十多年前,我就在奇芳阁工作了,当时每天早晨一开门,老百姓就来排队买烧饼、包子等点心小吃,现在我们奇芳阁恢复传统小吃经营,每天的顾客络绎不绝,又重现了当年的场景。”

记者在店堂内观察,发现来往的食客多是五十岁以上的人群,年轻人却大多数是游客模样。潘主任倡导在夫子庙周围工作的上班族都来奇芳阁尝一尝,“现在年轻人对传统食品了解得少,追求时尚的同时不能将老祖宗的东西丢掉了!将来,葱油饼、蒸饺等老品种小吃都将阶梯性、循环性恢复。上班族来吃饭,不仅吃饱也能吃好,面条、锅贴、砂锅样样齐全,传统美食是一种文化,我们不能让它失传。”

其实可选择的地方还不少

作为南京商圈,夫子庙适合吃午餐的地方还真不少。上班族对午餐的要求是要速度快、价格不高,还要方便,所以很少把商场里的餐厅作为午餐地点。商场被人们默认为吃大餐的地方,但记者发现夫子庙商圈内的水游城和水平方购物广场内,有不少店铺打着特价套餐的招牌。水平方一家精致面店,推出了每日一款特价套餐的活动,原价30元左右的套餐15元钱就能吃到,且人相对较少。有一次,记者去了他们当天的特价“海南鸡汤面”,上餐速度很快,鸡肉量多,3种酱料。类似这样的店铺两家商城一定有不少,只要细心去发现,上班族的午餐也能吃得又便宜又丰盛。

吃货资讯

金良酸菜鱼无法抗拒的人气美味

酸里带辣,辣中回味无穷,南京人对这“酸菜鱼”可谓百吃不厌,特别是“金良酸菜鱼”,如今开一家火一家,将20元一份的美味神话持续到了更多粉丝的身边。



20元一盆鱼肉比酸菜多

排队等吃金良酸菜鱼,这在宁海路南师大加油站对面巷子里金良酸菜鱼总店,并不是新鲜事,每天慕名粉丝络绎不绝,开着名车的高富帅和土豪都耐心排队,许多人吃的是十来年的那份情感。一道酸菜鱼20元每盆,给足了分量,鱼片滑嫩,酸菜爽脆,熟悉的那股子鲜嫩口感,让“金良酸菜鱼”的名号震动了美食圈。“金良酸菜鱼”的鱼是精选绿色水库里的活水鱼,每天专车运到店后现杀现煮;酸菜是定点在四川农家收购而来的,烹制菜肴的油也都是从苏果超市购买的苏果大豆油、金龙鱼色拉油、调和油,确保每道菜肴都是新鲜美味而倍具品质的。

人气店开一家火一家

金良酸菜鱼开到哪火到哪,近年在六合组建了160多亩的原生态养殖种植基地后,更是量大价惠地满足了食客的需求,成为周边不少单位和家庭的指定用餐厨房了。

北圩路41号晓庄学院旁的金良酸菜鱼二店广受周边粉丝欢迎;江北地区位于泰西路玫瑰花园108幢(泰来苑正大门)的金良酸菜鱼三店也好评不断;三牌楼新门口4号(第5千休所旁)的四店,也赢得赞誉不断;位于珠江路291号与百脑汇中间巷内30米的五店,让周边的众多写字楼精英拍手称赞。六店南大东门巷内小粉桥7号店3月26日盛大开业。让人不得不感叹金良酸菜鱼的不老神话!

链接

宁海路总店路线推荐:78路、303路到宁海路下前行100米,3路到随家仓下,20路汉口西路下。全国免费服务热线4000777618。

金良酸菜鱼

贺金良酸菜鱼南大东门巷内小粉桥7号店

3月26日 盛大开业

金良酸菜鱼20元一盆

金良酸菜鱼就是顶呱呱



全国免费服务热线:4000777618

老店:宁海路南师大加油站对面巷内30米

电话:83322170

二店:北圩路41号晓庄学院旁

电话:15371015506

三店:泰西路玫瑰花园108幢(泰来苑正大门)

电话:58491158 13611560156

四店:三牌楼新门口4号(第五千休所旁)

电话:83264959 18936891715

五店:珠江路291号与百脑汇中间巷内30米

电话:52380004 13914769548

六店:南大东门巷内小粉桥7号

电话:13270732906

敬请期待中午“食堂”系列报道(3)——湖南路区域。