

# 看“舌尖2”，寻南京美食 正宗南京冰糖蜜汁藕 没5个小时火候吃不到那味儿

4月18日晚，央视《舌尖上的中国2》首秀，提到中国食材中，蜂蜜能打开人的味蕾，以蜂蜜、糯米为原料的蜜汁藕广受人们的喜爱。其实，南京不少大街小巷都能寻到蜜汁藕的芳香，不仅华侨路、宁海路、夫子庙、户部街一些老字号饭店出售，网巾市、山西路等地也有它的摊位。昨天，现代快报记者找到瑞金路上的“南京第一冰糖蜜汁藕”店，蜜汁藕传人杨师傅讲述了许多鲜为人知的故事。

现代快报记者 孙申



这家蜜汁藕店回头客很多 实习生 宋汉涛 摄

## 30多年前 夫子庙有个“杨老头”

30多年前，一提到杨老头，夫子庙一带大人小孩都知道那是专做蜜汁藕的。杨老头就是杨师傅的父亲，当年父亲推着小轮车，上面架着火炉，炉上放着大锅，锅里是热气腾腾、香气四溢的蜜汁藕。父亲走街串巷兜售，主要在大光明影剧院、秦淮电影院一带，老南京人在看电影、逛夫子庙时，都喜欢买几片，插在竹签上，咬一口，酥香软脆，滋滋有味，满口生香。

杨师傅说，小时候他听父亲说，蜜汁藕在苏州、无锡、杭州一

带名气较大，他们家祖上曾到苏南一带学徒，精心琢磨出一套制作蜜汁藕的独特秘方。只取一大节藕中的中间两段，先将老藕清洗、刨皮，灌上糯米，分别用大火、中火、文火各煮一个多小时，然后再浇上冰糖蜜汁卤，煮2个多小时，做蜜汁藕是典型的“慢工出细活”，没有5个小时的火候就吃不到独特的风味来。1995年，杨师傅从父亲手上传承下这套秘方，在瑞金路租了十多平米的门面，由“行商”变成“坐商”。

## 有人出8万元购买秘方被拒

在祖上传下来的老卤配方中，主要用桂花粉、老冰糖、蜂蜜，加上一些麦芽糖在一起熬，每种成分的配比、熬制程序都有讲究，正是因为比例适当，火候恰到好处，熬出的卤才别有风味。杨师傅又做了改进，桂花粉不放了，增加了老冰糖、蜂蜜的分量，口味更黏软香甜，有咬劲，瑞金路这家小店回头客众多。杨师傅在江浦有荷塘专门用来种藕，那地方没什么污染、比较偏僻，种出的藕是制

做蜜汁藕的上乘食材。

杨师傅说，开始他找来一些亲戚帮忙看店，主要在外面柜台卖藕。可后来，不少伙计看生意好，利润丰厚，不愿给他打工，出去自己租房当老板了。“现在南京不少店铺打出的冰糖蜜汁藕招牌，都是我这儿出去的伙计开的，但他们只学会了5成的手艺，我的看家本领他们没学到。”杨师傅说，有人出8万元购买他的老卤秘方他都没答应。

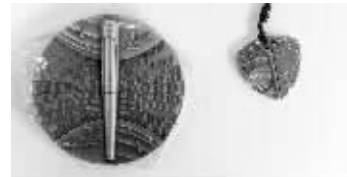
## 9旬老太太每周都要来买

昨天中午，现代快报记者看到，购买蜜汁藕的顾客太多，在店前排成了队。伙计过完秤，切成片，插上几根竹签，还奉送一袋蜜汁做浇头。几名上了年纪的顾客说，蜜汁藕好就好在软而不烂，甜而不腻，糯米塞得结实，口感又香又糯，附赠的蜜汁浓而不腻，就怕怕甜，就不要放了。

蜜汁藕熬的时间长，松软香甜，容易咀嚼消化，不少老年人爱吃。

住在苜蓿园大街的一名90岁老太太，每周都来买一节蜜汁藕，回家放在冰箱里，每天拿出几片蒸热吃。19年了，老人家几乎每周都来买。杨师傅说，顾客大多数是回头客。

## 青奥火炬传递 纪念铜章开卖



青奥火炬传递纪念铜章亮相  
现代快报记者 施向辉 摄

快报讯(记者 鹿伟)昨天，为青奥网络火炬传递活动量身设计的纪念铜章开卖。“青奥火炬传递纪念铜章”共有大小两种，均是限量销售。这款铜章的造型采用圣火绽放的“火花”形态，还有南京古城门、云锦等南京历史文化元素。其中大的纪念章售价880元，限量发行999枚，小的纪念章可用于佩戴，售价128元，限量发行6万枚。据悉，除了在南京青奥特许商品店销售外，市民还有机会通过参与青奥官方网络火炬传递活动的线上游戏赢得纪念章。

## 加了33小时班 只换来张“换休单” 劳动监察部门:这样做违法

快报讯(记者 陈志佳 项风华)昨天，南京市民小李(化姓)被单位发给的一张换休单给“雷”得不轻。她在今年1月，累计加班达到33个小时，可是，换来的只是一张可以让她调休33个小时的换休单。

“单位这么做是违法的！”昨天，南京市劳动监察支队相关负责人表示，用人单位应当根据劳动者加班加点的多少，以不低于《劳动法》、《劳动合同法》等法律法规规定的正常工作时间的工资标准的一定倍数支付加班加点工资。用人单位安排劳动者加班，应支付不低于工资150%的工资报酬；休息日安排劳动者工作且不能安排补休的，应按规定支付不低于工资200%的工资报酬；法定休假日安排劳动者工作的，应按规定支付不低于工资300%的工资报酬。

## 江苏新增1例H7N9

快报讯(记者 刘峻)昨天，江苏省卫生厅通报，新增1例人感染H7N9禽流感确诊病例，无锡患者病情危重。根据通报称，患者陆某，女，35岁。4月19日被无锡市专家组诊断为感染H7N9禽流感确诊病例。目前在无锡市某医院救治，病情危重。截至目前，全省今年已经确诊24例患者。

## 洋河股份推出 私人定制“封坛酒”

快报讯(记者 杨亦文)记者昨天获悉，2014洋河股份(苏酒集团)封藏大典将于4月20日开幕，将全球首发2014年度洋河梦之蓝·封坛酒。

梦之蓝·封坛酒是白酒行业里第一款以“封坛”为概念的高端个性化定制酒，也是洋河股份(苏酒集团)推出的首款具有收藏和投资价值的产品。洋河股份特别邀请景德镇瓷艺大师设计了封坛酒的酒坛，以高品质的梦之蓝为原料，精心研制，制作了52度、68度两种度数七种规格的封坛酒。洋河股份严格限制封坛酒数量，给每一坛酒进行编码，制作收藏证书，洋河股份还制定了定价调价机制，承诺一年内保底回购，而且将和拍卖公司合作，对部分封坛酒进行公开拍卖。

## 溧阳雁来蕈 5月2日晚亮相“舌尖2”

相传它是在大雁飞来时才会出现的神奇蘑菇

《舌尖上的中国》第二季正式登陆央视后，一则“溧阳美食雁来蕈(音同“讯”)即将亮相《舌尖2》”的消息在网络上传开。昨天中午，溧阳市委宣传部相关工作人员向现代快报记者证实，去年10月和12月，《舌尖2》摄制组先后两次到溧阳拍摄了雁来蕈，将在5月2日晚播出的《舌尖2》第三集中亮相。现代快报记者 张敏



雁来蕈 资料图片

其实，早在去年的10月7日，《舌尖上的中国》总导演陈晓卿的一条微博，已提前泄了密。

2013年10月7日晚，陈晓卿在新浪微博上发了一条消息：“溧阳有三黑，都是美味：黑米、扎肝、雁来蕈。每年秋天，苏浙皖交界的松林里，会低调长出一种比小指尖还小的蘑菇，只有十来天时间，这些鲜美的精灵会突然隐身不见，只等到翌年大雁南飞。”

在此前披露的《舌尖2》分集介绍里，第三集《时节》的简介也提到了雁来蕈。“节气变化也意味着许多独特节令美食的出现，比如这一集中呈现的美味雁来蕈——相传只有在大雁飞来时才会出现的神奇菌子。”昨天中午，溧阳市委宣传部相关工作人员告诉记者，雁来蕈确实将出现在《舌

尖2》的第三集中，拍摄地主要位于溧阳天目湖镇青山村的深山水寨旅游农庄和苏浙皖边界市场。

去年10月，摄制组一行4人到溧阳当地拍摄，总共拍摄了七八天左右。其中，不仅拍摄了村民上山采摘雁来蕈的画面，还有在苏浙皖边界市场购买蕈的镜头，以及村民熬制的过程。

深山水寨旅游农庄负责人葛亮告诉记者，雁来蕈虽然美味，但采拾之后的加工却十分繁琐，要先去根，然后浸泡、清洗，讲究一点的还要用筷子逐个敲击，去除里面的泥沙；接下来再通风晾干，最后才是熬制。

为了画面的完美，去年12月，摄制组再次赶到溧阳，补拍了一些镜头。

## 美味的雁来蕈

雁来蕈，又叫“松乳菇”、“雁来菌”，它盛产于溧阳北部的瓦屋山区以及溧阳的南山地区。这是一种迄今无法实现人工培植的菌类，完全野生。一般只有在深秋时节、大雁南飞的时候才有，是十大“溧阳经典名菜”之一。

雁来蕈最喜欢生长在松树下的茅草丛里。溧阳的高档宴席上，凉拌雁来蕈常作为一道开胃凉菜出现。而家常最普遍的做法，是炖老母鸡汤、炖豆腐之类的煲菜，加入几朵雁来蕈，特别提鲜入味。

还有一种常见的吃法就是加入嫩生姜，将雁来蕈熬成酱。溧阳人喝稀饭时就喜欢用熬好的雁来蕈酱佐餐。烧菜时也放一点提鲜，或吃面时用来拌面，十分鲜美。因为身价不菲，加上一小勺雁来蕈酱做浇头的菜，就要卖到20元。