

在南京，能吃到《舌尖2》的江苏美食吗？

4月18日，全国“吃货”翘首以待的《舌尖上的中国》第二季(以下简称《舌尖2》)已在央视播出，而在本次节目中，江苏也有多款美食入选。除了锅贴在南京可以随时随地吃到，吃货们也很关心，其他的美食在南京可以尝到吗？现代快报记者 昂洁



扬州的蟹粉狮子头在南京也能吃到

江苏美食在第一季中曾经有过部分呈现,而《舌尖2》里,淮扬菜系中赫赫有名的狮子头,就拍了一整天。记者了解到,金陵饭店也制作蟹粉狮子头,狮子头用料很足,一口下去都是蟹粉,口感和技术绝不输给扬州大师傅;南京大牌档的清炖狮子头也是一绝,工作人员告诉记者,厨师们精选出上等肥瘦相间的五花肉,按肥七瘦三的比例手工切割、拌揉、上劲、攲缸,再用小火“养”足6个小时,在水温似开非开的情况下将“狮子头”“焖”熟。

没找到枫镇大面，但奥灶面、焖肉面也不错

《舌尖2》让苏州的枫镇大面着实火了一把，但记者四处走访也没有在南京见到枫镇大面的身影，是没有还是记者没找到？求吃货们提供线索。

但是，苏州的美味面条可不止枫镇大面，其焖肉面和奥灶面也是一绝。在长乐路和江宁路的交叉口记者发现一家名为和顺园的面馆，老板娘说，他们是根据南京人口味改良后的苏式卤面。原来，老板是在苏州做过生意的南

京人，回到家乡后开了这家店。卤子都是用骨头汤加秘制香料熬制，相较于大肉面不容易咬烂、油炸成虎皮后再烧的情形，招牌苏式焖肉面采取不走油、完全采取焖的形式将鲜汁焖出来，将肉焖得酥烂，入口即化。

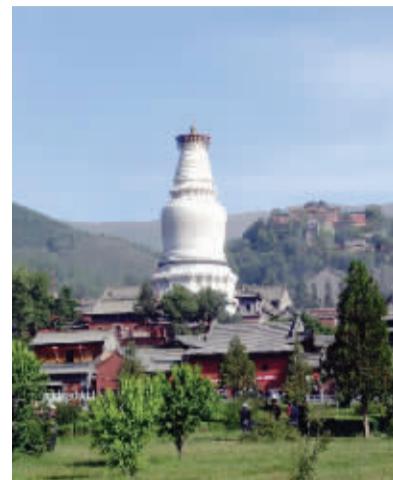
而奥灶面，更是吃货们耳熟能详的苏州美味，想吃碗正宗奥灶面，得上书香世家，书香酒店集团旗下家家酒店都有地道的奥灶面，据说，仅苏州胥城大厦一家，每天就要卖出400多斤面，名声自苏州城响彻了整个江南。一碗正宗的奥灶面，功夫都在汤头里，面汤分为红白两种，白汤是以老鸡、老鸭加上猪腿骨熬制而成。

南京的正宗乌饭很难找了

苏州乌饭入围《舌尖2》。香糯的乌饭对于南京人来说大多当早点。油亮亮的乌饭铺在案板上，两勺白糖铺在饭上，包上一根油条“轴一轴”，咬上一口乌饭，香香甜甜的，又抵饱又美味。原来在夫子庙大牌坊下面有一个早点摊子，一直都坚持用乌叶子做乌饭，受到过多家媒体的报道，现在也难看到了。街上做乌饭包油条的早点摊也少了，因为真材实料很麻烦，现在要想吃一口乌米饭，只能去芳婆糕团店吃了。

悦资讯

山西全力开拓
江苏旅游客源



为发展山西旅游市场，4月18日，山西省旅游局在江苏省南京市举行了晋善晋美·美丽山西休闲游（江苏）推介会。会上，江苏、山西两省旅游局签署了旅游战略合作协议书，两地旅行社签署了互送客源合作协议。

山西省旅游局局长冯建平对山西旅游进行了介绍，诚邀南京市民前去山西旅游度假，品鉴山西。作为中华民族的重要发祥地之一，悠久的历史和独特的地理环境形成了山西得天独厚、古今兼备、多姿多彩的旅游资源。

多年来，江苏和山西两省区在旅游资源市场开发、旅游产品打造方面有着较强的互补性，双方已成为对方重要的旅游目的地和客源地。“我们将竭诚竭力地和江苏旅游界各位朋友交流、交往、合作，共同发展，让更多的江苏游客走进山西、了解山西。”山西省旅游局局长冯建平说道。

This image is a collage of travel advertisements from a Chinese travel agency. It features several large, bold titles for different regions: '山西' (Shanxi), '青岛' (Qingdao), '厦门' (Xiamen), '南京玉屏国际' (Nanjing Yiping International), '北京游故宫 南京看周园', '南京天乐国际旅行社', and '张家界'. Each section contains promotional text, prices, and small images related to the destination. The overall layout is dense and colorful, designed to attract tourists.