



现代快报记者带你探访南京传统美食聚集地



“真好吃”



明瓦廊的六鲜面



小鱼锅贴



水晶五仁馒头



汤包配鸭血粉丝汤

“地道南京味” 其实都藏在小巷里

近日,《舌尖上的中国2》热播荧屏,那“舌尖上的南京”味道如何?地道的南京美味在哪里?现代快报记者探访并盘点了几处南京传统美食的聚集地,吃货们不妨去尝一尝,看看哪里最合你的口味。
现代快报记者 郝多 朱蓓/文 李雨泽/摄

网巾市 写字楼白领 “捧红”的美食街区

对于上班族来说,日常美食除了好吃,还要方便、便宜,最好再保留一些独特的传统味道,网巾市的美食街恰好就是这样的。网巾市附近有德基大厦、长发数码大厦、苏美达大厦等写字楼,可以说是写字楼白领“捧红”的美食街。

小潘记鸭血粉丝汤的老板潘林虎告诉现代快报记者,他在这里开店有十几年了,之所以一直红火,秘诀在于汤的鲜美和独特口味。四五斤汤要加一两只新鲜的鸭子,夏天大火烧开15分钟,冬天20分钟,然后再用小火煨上半个小时。一个有意思的现象是,来吃鸭血粉丝汤的90%都是女客,因为好吃又不会长胖。

而食量大的小伙子们,大都选择管饱的面条。网巾市的面馆有18家。在南京首届面条节上获得过“十佳大碗皮肚面”称号的全福面馆,配上上海生煎,一顿美味的午餐就解决了。此外,二胖烧饼、南京第一冰糖蜜汁藕等,都让吃货们流连忘返。天津包子、四川担担面、厦门沙茶面等地的传统味道也在这里融合。

明瓦廊 南京80后 “青春的回忆”

在明瓦廊,左手一盒小鱼锅贴,右手几串鱿鱼吃起来,满满的幸福感。

2000年左右,新街口商圈逐渐形成,明瓦廊也开始聚集人气。“我们是2003年左右来这做生意的,当时就是个摊点。”如今已成“元老级”的鸡鸣汤包店老板张经理说,“资历比较老的店有老头盖浇饭,易记皮肚面,大象米线,还有我们鸡鸣汤包。”

这些店对于南京的80后来说,亲切无比,尤其是曾在附近的27中、1中、3中、67中读过书的人,简直就是“青春的回忆”。

张经理称,2005年到2006年是明瓦廊的鼎盛时期,“那时周围的美食比较少,中午和晚上,明瓦廊的每一家店门口都排着长队。”“后来很多游客也会特意来明瓦廊品尝美食。”张经理的话一点不假,对于游客而言,明瓦廊美食价格亲民,品种齐全,地理位置也很优越,是个品尝南京美食的好去处。

鸡鸣汤包隔壁的洪泽湖小鱼锅贴,是张经理在2005年开的店。但他自己也没想到,这种改良版的小鱼锅贴如今已经成为了明瓦廊的“招牌美食”。

南湖商圈 面条和鸭子 都是“老南京”的最爱

提起老城南美食街,首先想到的绝对是南湖商圈。如今南湖美食商圈,覆盖了长虹路、文体西街等多条街巷,大约有50家小吃店,其中面馆就超过20家。

老店小瞻园南湖分店负责人韩先生告诉现代快报记者,作为老城南的典型代表,南湖人一直有在外吃早饭的习惯,这也是南湖美食街自然形成的原因。

“在别处,南京人早上起来,可能给孩子煎个鸡蛋倒杯牛奶当作早餐,但在城南,早上家长肯定带着孩子去外面吃,一碗辣糊汤,一笼汤包就搞定。”韩先生说,至于吃哪家,也不是那么讲究,只要口味好,辣油好,那这家店肯定火。

当然,除了习惯,城南的老居民区高密度密集,仅南湖片区就有20多万人,也是美食街火爆的重要原因。

除了面条,鸭子也是“老南京”的最爱。小殷家鹅鸭店、陈家鸭子店、陆家鸭子店都是“南湖人”引以为傲的美食,其中,开在文体西街上的陈家鸭子店,因为周杰伦和朗朗都吃过,名气更大一些。

夫子庙商圈 老南京口味 是“咸中带甜”

夫子庙的小吃,那自然不用多说,历史悠久,风味独特,品种繁多。

黄勤记凉粉,南京人恐怕没有不知道的,其实,除了凉粉,黄勤记的鸡汁回卤干也是一绝。老板黄勤告诉现代快报记者,他们家祖祖辈辈都是做凉粉和回卤干的,“现在在我们家还住在豆腐坊呢。”黄勤说,正宗的“黄氏”鸡汁回卤干首先是食材讲究,用草鸡在家吊汤至少一天一夜,然后带来放在大铁桶里,柴禾加热,再放豆腐果在里面慢慢炖,一边炖一边卖。鸡汤里面还有淡菜、开洋、干贝、银鱼干、水发笋子、平菇、蘑菇、大葱、梭子蟹和胡萝卜。豆腐果炖出来有点泡,中间有“肉”,一口咬下去,“肉”里包着卤汁直往嘴里喷。

夫子庙以外,老字号美食也不少,位于三七八巷附近的包顺兴面馆就是一家。虽然现在的老板哈翔并不是包家的传人,但是饮食公司“科班”出身的他非常了解“老城南”的口味,“无论是卤子也好,小笼包也好,必须是咸中带甜,老南京还重口,所以酱油什么也要多放。”哈翔说。

想自己做菜,刀怎么挑? 大厨来教你

《舌尖上的中国2》第二集里,大厨的刀工出神入化,让很多人萌生了自己动手做菜的想法。然而工欲善其事,必先利其器,菜刀该怎么挑?现代快报记者采访了南京的大厨,教大家挑选趁手的刀具。

现代快报记者 朱蓓

刀具种类要分开

万达希尔顿行政总厨薛大磊告诉记者,不同种类的刀具最好分开,如果切生肉、熟肉都用一把刀,其实并不卫生,而且用同一把刀切不同的食材,很可能会串味。“有锯齿的刀用来切面包,还有比较厚的刀用来斩骨头,切丁、丝、片用

另外一把刀。”

切片刀刀口最好带弧度

薛大磊说,切片刀是日常生活中使用最多的刀具之一,所以更要顺手。他提醒,市民买刀时要更加关注刀口,最好是刀口这条线带点弧度,“刀口有一点弧度,切东西时不会粘连,切丝、

切片都很方便。”

家用刀具一套200元左右就足够了

市场上的刀具种类越来越多,消费者挑得眼花缭乱。到底买什么价位的刀具合适?薛大磊说,一套200元左右的刀具完全能够胜任家庭使用。