



每日一图 ONE DAY ONE PHOTO 漫画 胡晓晶

小伙伴们 回趟家 吃货该让他们 带点啥

如果你身边的朋友要回老家一趟,你会让他们带点什么吃的回来呢?我们来盘点一下,除了南京以外,江苏其他的十二个地市,都有哪些“家乡三宝”吧!

现代快报记者 吴双



快报云媒安卓版



快报云媒ios版

更多内容详见
现代快报网
www.xdcb.net
或扫描二维码
下载快报云媒客户端

南通

脆饼:脆饼是有名的南通特产。老年人可以放在开水里泡软了吃。其实脆饼味道并不出众,不过这是南通的象征,看到了就很亲切。

麻饼:麻饼松香可口,是逢年过节孝敬长辈的常见礼品。因为在以前,麻饼都是富人才吃得起的东西,一般老百姓只能想想,所以上了年纪的人对它感情很深。

海鱼:如东那海鱼多,又新鲜,价格比南京便宜。每次老人回老家,一定要去菜场买上百块钱海鱼带回来。

宿迁

山楂糕:宿迁城西北、大运河南岸可是全省著名的“山楂乡”。这里的山楂酸甜适中、晶莹剔透,也叫水晶山楂糕。

车轮饼:车轮饼是宿迁地区的传统名点之一,车轮饼为油炸食品,所以一般不当成主食来吃。

泗洪大枣:也可以叫上塘大枣、泗洪贡枣,当年可是进贡给皇帝吃的,这种大枣在南京不知道能不能看到。反正离得



泰州黄桥烧饼

近,让家里人带过来也好。

扬州

富春包子:富春包子这么有名,味道当然不是盖的,虽然南京很多地方都有卖,但想吃地道的还是要去国庆路上的得胜桥巷里面的老富春茶社买了带出来。

烫干丝:标准的淮扬菜,烫干丝是早茶或者下午茶的最好配菜。

蒋家桥饺面:具体位置在扬州市的广陵区广陵路,要是离得远就算了,几小时的车程还是可以带给外地老乡解馋的。

盐城

新鲜的黄泥螺:自己用酒呛。家常做法是:加少许盐吐沙一晚上,第二天早上反复洗,洗到没有黄水,加入少许白酒、酱油、糖、醋、辣椒(个人最爱用新鲜的朝天椒切碎)最后再加入蒜头,浸泡20分钟就可以作为早餐小菜啦。

肉团子:苏北盐城一带称狮子头为肉团子,肉团子用糯米和肉做成。可以红烧,也可以煎。

滨海香肠:家常的做法是瘦肉切长条,肥肉切小块,再加酱油或者葡萄糖粉灌制,然后开晒。

泰州

黄桥烧饼:在黄桥,满大街都能闻到烧饼香。现在的黄桥乃至整个泰兴,几乎每条街上都能看到销售黄桥烧饼的小店。

肉脯:正宗的靖江肉脯是棕红色的,吃起来比较甜,现在很多小吃店都出售真空包装的靖江肉脯,不过靖江本地没切过的肉脯明显味道更好。

漆潼鱼饼:最好是白鱼做的饼,青鱼做的也行,这种鱼饼跟普通鱼圆、普通鱼饼不同,更柔嫩、更鲜美。但拿到手就要直接吃,要是放冰箱里冷冻的话,口味会差上很多。

徐州

烙馍:烙馍遍布徐州各小区。烙馍的都是清一色的老太太,头发上还裹着围巾。唠着家常,两三个人就可以开工。冬天一般在午后制作烙馍,弄好了还不耽误做晚饭。说咬不动的是因为不会吃,卷菜(一定要热的)、卷馓子、卷羊肉串,想想口水都流出来了。

羊肉:徐州有很多羊肉馆,还有伏羊节,反正徐州的羊肉很好吃,汤也很鲜。

小孩酥糖:酥糖就是徐州人童年的记忆,黑猫牌的最正宗,不过现在好像没有了,名字改了,味道也变了。

苏州

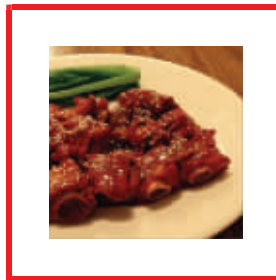
太仓肉松:太仓的肉松比别的地方要咸一些,搭配稀饭是很好的选择。除非是太仓本地人,一般不会选择单吃太仓肉松。

阳澄湖大闸蟹:以前想要在外地买阳澄湖的大闸蟹非常难,现在有包装好的大闸蟹可以带到外地,不过时间也不能太久。

八珍糕:这个糕点花样很多,味道也和其他糕点差不多,不过八珍糕有保健的作用,而且适合保存。

连云港

云雾茶:连云港云台山的云雾茶和太湖碧螺春、南京雨花等名茶齐名,云雾茶的特点是“条索粗壮、青翠多毫、汤色明亮、叶嫩匀齐、香高持久、醇厚味甘”。



无锡排骨

无锡

排骨:无锡人给朋友带的特产里,真空包装的酱排骨、糖醋排骨是首选。无锡的酱排骨、糖醋排骨,口味差不太多,不过无锡的排骨都必须用很多的糖红烧。

面筋:把面粉加水揉成面团,反复清洗之后就是水面筋,水面筋揉成团放油锅一炸,就是油面筋。油面筋可以炒青菜或者涮火锅,但最重要的任务是塞肉。油面筋塞肉,才能将它的味道发挥到极致。

无锡阳山水蜜桃:就像大闸蟹都想爬进阳澄湖一样,水蜜桃都想爬上阳山镇的树。阳山水蜜桃实际上有20多种,不是一般人能分得清的。最为人津津乐道的,就是能用吸管吃的那种,就跟灌汤包似的。但想要带给小伙伴,还是选硬一点的好。

淮安

淮山药:淮山药是淮安的土特产,它的茎通常带紫红色,淮山药容易煮熟,只有真正的淮山药才能在七分钟内煮熟。

洪泽湖大闸蟹:说到大闸蟹,大家立即想到阳澄湖和洪泽湖。洪泽湖的大闸蟹的名气这么大,就算不是本地人也喜欢吃。

茶馓:也有人把茶馓叫成细环饼,相传淮安茶馓于清朝晚期就生产了,已有一百多年的历史。茶馓既可干吃,也可用水泡着吃。干吃时大多作佐酒小点,而用水泡着吃时,只需用开水冲泡数分钟,待其全部泡开以后,便可食用。茶馓泡来吃,柔韧香软。

镇江

香醋:镇江香醋有名,香味十足。其实不单是镇江本地人,就连江苏乃至全国的人都喜欢镇江香醋。

水晶肴肉:镇江的水晶肴肉是冷菜,储存起来很方便,直接切片蘸酱油吃,其他地方的超市也有卖水晶肴肉的,不如镇江本地的正宗。

句容草莓:句容可是“中国草莓第一乡”,从世业洲、白兔镇和行香这三个地方的草莓大棚里摘新鲜草莓,然后直接送给外地的小伙伴们。

常州

溧阳白茶:白茶在一般的地区不多见。白茶生产已有200年左右的历史,最早是由福鼎市首创,是溧阳等地的特产。

酸笋:酸笋是传统的调味菜料,很多家庭都备有酸笋缸,做菜的时候加一点酸笋。酸笋不易腐烂,夏天还可加少许笋汁防止饭菜过夜馊掉。

溧阳南山板栗:这种板栗也叫“珍珠栗”,以壳薄、果粒大、色泽褐红光洁,味甘美而著称。每到中秋节前夕,大家都会买一些珍珠栗,因为这时候的栗子是最好的。



淮山药



溧阳白茶