



很多城市外表都很接近,唯有饮食,能成为区别于其他地方的标签。身在南京,您知道怎么吃出春天的好味道吗?

昨天上午,由“@南京发布”主办的首届“南京好味道”美食论坛在德基二期食朝汇餐厅拉开序幕。论坛上,南京菜研发中心推出20道春季菜品,告诉大家什么是“南京春天好味道”。

现代快报记者 孙羽霖/文 施向辉/摄

## 20道春季菜告诉你什么是南京春天好味道

### 20道春季时鲜吊足你的胃口

在活动现场,春天的“主角”依次登场。拌洋花萝卜、油焖鲜春笋、芙蓉豆瓣凤尾虾……20道春季时鲜,在镜头、灯光的追逐下走上“舞台”。

每一道春季菜肴都带着新鲜感:美极江白虾,白里透红,采用“油炸”的方式重新包装;小麻团糕点不再用红豆沙做内馅,而是选用了新鲜的荠菜;香椿头炒蛋,配上店家自制的红辣椒,菜肴口感更丰富;大汤圆里不再是芝麻,而是青菜油渣。

除了美食,南京地区的大厨云集,金陵菜一代宗师胡长龄亲传弟子吉双喜亲临现场,胡长龄纪念馆馆长、南京商业学校主任胡畏作客

美食论坛。此外,老南京品牌腊梅香肚总经理陈正垠,青奥国宴主理、紫金山庄行政总厨游海,中国烹饪大师、南京菜研发中心执行主任、食朝汇行政总厨陈剑敏等都现身美食论坛。

“这个美食论坛,犹如一场美食时尚发布会。”现代快报资深美食记者夏天在主持论坛时介绍,“把南京春天最美味的菜肴研发制作出来,向市民推广,借以传承并发扬南京菜,就是此次论坛的意义。”

### 南京本土菜肴越来越难吃到

走上南京街头,川菜、湘菜、杭帮菜、各类火锅、日韩料理等,挤占了南京餐饮市场。南京本土餐饮,都在哪里呢?

提到南京美食,很多人最先想到的是夫子庙秦淮小吃。糕团、煎饺、汤包、鸭血粉丝汤。“不能老给客人吃南京小吃吧。”紫金山庄行政总厨游海曾多次招待国家级贵宾,对宴请的饮食很有研究,“招待贵客,首先要注重的是美食的档次和文化,其次才是品尝小吃。”

胡畏是南京菜研发中心专家组成员,他对南京本地菜肴颇有研究,南京菜肴有过一段辉煌的时期。在民国时期,南京处于全国的政治中心,在1933年前后,南京的餐饮酒店多达3000多家,一些很出名的南京本土菜肴都出自那个时代。而如今南京市场上知名的本土餐馆屈指可数。说起哪里才能吃到正宗的“南京菜”,怕是数不出几家,南京本地菜肴成了本土餐饮业的软肋。

### 南京菜如何突出“重围”?

“在南京地区,外地口味的餐饮店铺经营得风生水起,南京菜反倒成为了弱势群体,其实南京有许多名菜。”江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣告诉现代快报记者。比如美人肝、松鼠鱼、炖生敲、矮脚黄菜核、清炖鸡孚这些都是南京菜中的佳品,但如今很多品种已失传。“如今,南京菜的发展方向 and 趋势,已经有专门的机构进行了研究。”胡畏介绍。

去年年底,江苏省餐饮协会搭建平台,成立了“南京菜”研发中心。该中心集合南京本地厨师的资源 and 经验,化零为整,挖掘“南京菜”灵魂。此次,南京菜研发中心推出的南京春季时令菜肴,就是对老南京人春季的饮食习俗和文化加以挖掘后整理出的菜品,共计20道。今后,南京菜研发中心还将不时推出时令菜品,守住传统,不断创新。



小麻团糕点



美极江白虾



拌洋花萝卜

#### 20道春季时令菜名称

##### 冷菜

湖虾米茭白  
萝卜苗臭干  
拌洋花萝卜  
马兰头香干  
油焖鲜春笋

##### 热菜

美极江白虾  
双笋烧鲥鱼  
雪菜蒸嫩浪鱼  
奶汤江中鲜  
蟹黄灌汤鱼圆  
春季腌笃鲜  
韭菜炒螺蛳肉  
芙蓉豆瓣凤尾虾  
白芹芽炒咸肉  
香椿头炒碎蛋  
山椒咸肉手剥笋

##### 点心

食朝汇葱油饼  
翡翠大汤圆  
芦蒿鲜肉盒子  
荠菜小麻团

“中国餐饮界三巨头,黄焖鸡米饭、兰州拉面、沙县小吃,不服来辩!”日前,有网友在微博上抛出这个话题,立即引发“口水战”。云南米线、东北饺子、酸辣粉的支持者们纷纷表示不服。这些“国民快餐店”在南京的人气,到底哪家最旺?现代快报记者进行了街头采访,据不完全统计,本土的鸭血粉丝才是南京人的真爱,而最近火起来的重庆小面,则是新宠。

现代快报记者 张希为



黄焖鸡米饭、兰州拉面、沙县小吃是全国餐饮界三大巨头?

### 鸭血粉丝才是南京人真爱 重庆小面是新宠

#### 黄焖鸡米饭地位稳固

仔细想想,每个城市好像都有沙县小吃、兰州拉面、黄焖鸡米饭,网友们称它们是“餐饮界三大巨头”。

“黄焖鸡是新军,势头很猛,还有待时间考验。其余两位确实在中国餐饮界堪称巨头。”“兰州拉面大势已去。”网友们七嘴八舌进行点评。其他小吃店也想来竞争“国民快餐店”:“酸辣粉不服”“云南过桥米线默不作声”“庆丰包子铺笑而不语”“麻辣烫表示,你们都是暴发户”……

南京人对吃的意见能达成统一吗?现代快报记者进行了一次小调查。

从数量上看,三大巨头旗鼓相当,黄焖鸡米饭略胜一筹。记者在百度地图中搜索,带黄焖鸡米饭字样的店铺大约450家,沙县小吃约370家,兰州拉面约330家。哪家更受欢迎呢?记者也随机采访了几位在新街口的小餐馆就餐的市民,大部分人表示,如果要从这三家店中选一家就餐,更愿意选择黄焖鸡米饭。

在新街口一写字楼上班的刘小姐是黄焖鸡米饭的忠实粉丝,隔一两天就要去吃上一次。“就算前一天已经吃过了,但第二天闻到香味还是想吃。”刘小姐说,虽然黄焖鸡米饭菜品单一,但比较合她的口味。

#### 鸭血粉丝是南京人真爱,重庆小面是新宠

“你心目中的南京餐饮界三巨头是哪些?”面对这个问题,受访者给出了五花八门的答案。上榜的既有黄焖鸡米饭、沙县小吃、云南米线这样的“大众品牌”,也有鸭血粉丝、汤包、小馄饨、牛肉锅贴、皮肚面等特色品牌,还有重庆小面。不过,鸭血粉丝是当之无愧的“人气王”,得票数与黄焖鸡米饭和沙县小吃不相上下。

现代快报记者又在百度地图中搜索“鸭血粉丝”,地图上出现超级多的红点,粗略数了一下,有将近500家。看来,南京人对鸭血粉丝是真爱。

让人意外的是,重庆小面以黑马的姿态杀出重围,好评度出奇地高。虽然在店铺数量上远不及三大巨头,但重庆小面近年来在南京的发展势头可是相当迅猛。自从2013年孟非表示要开重庆小面馆后,这款面条在南京的人气一发不可收,据现代快报此前的报道,2014年南京就新开了五六十家重庆小面店。

小面在南京扎堆,好评度也不错。只是,人气爆棚的小面能在南京站稳脚跟吗?这还需要时间的检验。

#### 中式快餐完胜“洋快餐”

让我们来看看麦当劳、肯德基等“洋快餐”的特点:连锁店、品种比较单一、方便快捷。近年来,不少中餐馆也借鉴了它们的模式,将复杂的中餐变成制作流程相对简单、吃起来比较便捷的中式快餐。接地气的中式快餐和“洋快餐”哪个比较受欢迎呢?

大多数受访者都表示,“洋快餐”只是偶尔吃吃,还是中式餐点更符合饮食习惯。也有受访者表示,黄焖鸡米饭等中式快餐店,店面小、排队时间长,环境不如洋快餐店好,更愿意去宽敞明亮的肯德基、麦当劳消费。

现代快报记者随后采访了在新街口地铁站附近的肯德基、麦当劳就餐的市民,发现“洋快餐”以学生等年轻人为主,也有赶时间的上班族。“其实米饭、面条吃起来比较舒服,但是我赶时间,这里上餐快,就来这里吃了。”在附近上班的毛先生说,“麦当劳也有米饭套餐,虽然谈不上很好吃,但也还行,关键是不用排队。”



重庆小面



兰州拉面  
本组图片均来自网络