



近日朋友圈因为年龄的话题经历着一系列传奇故事,一个“how-old.net”的网站掀起了年龄测评风潮。南京的景点、古迹都被盘点了一遍。吃货们也不甘示弱,也想来测测南京常见的各种美食“颜龄”。

钱坤 宋新晨/文 胡晓晶/制图

南京美食颜龄大揭秘



某卤鸡爪:1

最近,南京街头出现了一家打着“百年老店”旗号的卤味店。装修的古色古香,主打产品却是街边小吃的宠——卤鸡爪。难道100年前的吃货就对卤鸡爪情有独钟,如今的潮流只是“复古”?再定睛一看,原来“百年老店”的旁边还有两行小字,连起来就是“本店离百年老店还有99年”。这样的老板很有上进心,有没有?



东北大板:2

去年夏天,满大街3元一根的“东北大板”抢足了冷饮界的风头。如果你还没有吃过“东北大板”,那可真有点落伍了。先普及一下,“东北大板”是一种雪糕,有草原奶、巧克力、草莓、原味“四种口味”,长方形,造型简朴。口感特别,味道浓郁,让人百吃不厌。



大碗皮肚面:15

南京的大碗皮肚面最早有个不太雅的名字叫“寡妇面”。据说,当年在三元巷附近有一个没有名字的小面摊,专卖用皮肚、肉丝、猪肝等制作的小煮面。2000年左右,这个小面摊搬进了正式的门面里,也不再“寡妇面”的名称,改成了大碗皮肚面。



美人肝:103

美人肝是“马祥兴”的名菜。据传,于佑任曾在马祥兴请客,因当日客人多,配菜时少一个菜,名厨马定松急中生智,用鸭胰子配上鸡脯用鸭油爆炒。上桌后,客人赞不绝口,问叫什么名字?马定松脱口而出“美人肝”。

月宫会所

澡资 **58元**

二 洗澡 + 搓背 + 足疗 + 松腿 + ...

凡消费达 1688元 赠 储值卡 3988元

深港 5日4晚 双人 免费 旅游卡 一张

热线: 66077716 地址: 江东北路 216号



七家湾牛肉锅贴:30+

曾在《舌尖2》中露过脸的七家湾牛肉锅贴,在南京人的心目中是当之无愧的“老字号”,但它的年纪其实并不大。据了解,最早的时候七家湾并没有锅贴,只有牛肉包和一种类似饺子的“扁食”。直到上个世纪80年代,七家湾才出现了牛肉锅贴。



马头牌冰棒:60+

“冰棒马头牌,马头牌冰棒”这拖得长长的吆喝声曾经给“火炉”南京带来丝丝凉意,这可是上世纪50到80年代南京地产冷饮名牌,2000年左右消失,近两年又重出江湖。



回味鸭血粉丝汤:19

提到鸭血粉丝汤,吃货们第一反应就是“回味”。1996年,南京第一家“回味”在新街口金贸里开门营业,3元钱一碗的价格在当时相当奢侈。



鸡鸣汤包:57

在老南京的记忆中,当年鸡鸣酒家正对着鼓楼大转盘,他们家最有名的就是汤包。鸡鸣酒家的汤包始于1958年,在原苏式汤包的基础上改良,研制出甜中带咸、咸中带鲜,适合南京人口味的汤包。



盐水鸭 1500+

提到南京美食,不能不提盐水鸭,早在六朝时期,盐水鸭就是南京颇具盛名的美食了。明代有首民谣:“古书院,琉璃塔,玄色锻子,盐水鸭”。盐水鸭与国子监、大报恩寺塔、云锦并列,足可见其地位了。



南京香肚:200+

袁枚所著的《随园食单》就有过这样的记载:“周益兴铺在彩霞街,八十多年,专制小肚,闻名大江南北”。南京香肚娇小玲珑,老南京俗称“小肚”。因色泽红润,肉质坚实,十分受老南京欢迎,有“不吃香肠吃香肚”的说法。



清炖鸡孚:100+

清炖鸡孚是京苏大菜中的传统名肴、民国南京四大名菜之一。此菜汤汁清澄,口味醇厚,入口酥烂。大画家傅抱石先生尤为喜好,其好友著名学者胡小石先生也特别喜爱此菜,每宴客必备之,故民间称其为“二十鸡孚”。