

昨天,很多人的朋友圈、微博等都被美国有线新闻网CNN评选出的14道“思乡菜”刷屏,到底哪道菜才让人最能吃出家乡的味道呢?烧烤、麻辣小龙虾、鸭血粉丝汤、哈尔滨红肠,在很多人看来是萝卜青菜各有所爱,但在南京吃货们眼中,这个“思乡菜”排行榜却格外青睐南京,比如南京鸭血粉丝汤光荣上榜,就连不吃鸭血的外国人,也特别注明“如果你能忘掉你是在咀嚼鸭子的血,它的味道和口感是很赞的。”此外,现代快报记者还注意到,像大闸蟹、麻辣小龙虾、腌笃鲜等也都榜上有名,而这些也是南京人的日常美食,让吃货们大呼过瘾。不过,在很多人眼中,最能解馋的“思乡菜”其实是妈妈烧的那道家常菜。

现代快报记者 徐萌 胡玉梅 张瑜

CNN评出14道中国思乡菜,不少也是南京吃货的日常美食

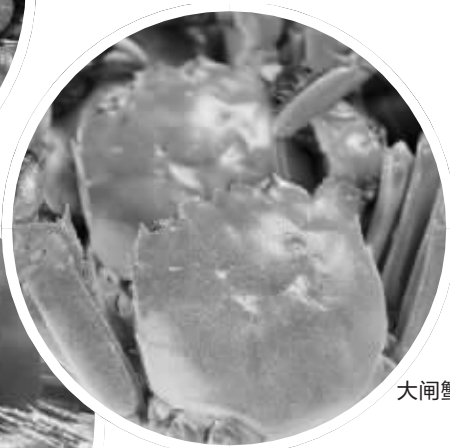
鸭血粉丝汤、小龙虾是南京人的心头好



鸭血粉丝汤



小龙虾



大闸蟹



街头烧烤

不少“思乡菜”也是南京人的最爱 资料图片

思乡菜青睐南京 吃货大呼过瘾

CNN官方网站报道称,56个民族、八大菜系、数不清的菜肴种类,中国的美食菜单“比拉面还要长”。尤其到了春节、国庆等日子,品尝家乡菜也成为住在世界另一边的中国人的一种庆祝方式。尽管原材料运输便利、国外开设的中国饭店也不少,但还是少了一些家的味道,不及这些地道美食。

记者了解到,这次CNN评选出来的14道菜肴,是大部分身处国外的中国人公认的、最能唤起思乡情绪的菜肴。排在榜首的是路边烧烤,被CNN誉为中国人最难以忘怀的小吃。报道中称,“羊肉串加上孜然、五种酱汁的铁板烧鱿鱼、疯狂烤翅、炭烤牡蛎、油炸里脊和让人眼花缭乱的各种菜品,每吃一口都是美食和街边谈话的融合。”

而且,南京的明瓦廊也和北京的簋街、上海的云南路一起,成为美味烤串“集中营”。

此外,涮羊肉火锅、桂林米粉、兰州拉面、鸭血粉丝汤等13道地道美食也入榜,成功勾起在外中国人的思乡情绪。其中,街边烧烤、麻辣小龙虾、大闸蟹、糖炒栗子、鸭血粉丝汤、腌笃鲜汤等都是南京人日常触手可及的美食,让吃货们大呼过瘾。

鸭血粉丝汤 “忘掉食材本身,味道和口感是很赞的”

一碗热气腾腾的鸭架汤,鸭血像一块块豆腐,和粉丝、油炸豆腐果、鸭肠鸭肝混在一起……CNN报道中称,中国有不少以鸭子为食材的菜品,北京烤鸭是唯一有名气的。不过,对鸭子的“真爱粉”来说,南京才是吃鸭子的好地方,从盐水鸭到鸭油烧饼,再到鸭血粉丝汤,应有尽有,在中国其他地方也流行起来……

鸭血粉丝汤的名气之大,前来

南京游玩的外国朋友也忍不住要去尝一尝。不过,外国人几乎不吃鸭血、内脏。记者曾陪同一名外国朋友去吃鸭血粉丝汤,虽然对方没有吃下鸭血和内脏,仍然对汤和粉丝赞不绝口。CNN也在配图中特别说明:“如果你能忘掉你是在咀嚼鸭子的血,它的味道和口感是很赞的。”

南京文化学者薛冰《饥不择食》中记载,上世纪80年代之前,

南京传统小吃一直叫鸭血肠汤,以鸭血、豆腐和鸭肠合煮,里面并没有放粉丝。薛冰在书中回忆,1985年前后,“汤里面的鸭肠越来越少,从红白参半,到成为点缀,最后完全消失,成了鸭血汤”,后来不知由谁兴起,在鸭血汤中加入白色粉丝,变成了鸭血粉丝汤。经过二三十年,鸭血粉丝汤也逐渐抓住了人们的胃,成为广受欢迎的南京小吃。

小龙虾 几乎所有城市都有,但它独是南京人的心头好

在CNN对中国思乡菜的报道中,提到了麻辣小龙虾,其实“麻小”是北京人的说法,对于南京人来说,小龙虾才是实实在在的“心头好”。每年清明节前后,小龙虾就开始爬上南京人的餐桌,而差不多与此同时,街头巷尾突然就冒出来各种龙虾店,无论是街边大排档还是高档酒店,如果没有

小龙虾这道夏日美食,简直都不好意思开门迎客。

在很多人看来,小龙虾是美食,可也有人总是对这种美食存在各种误解,以至于每年夏天,媒体都要对小龙虾的出身和经历进行辟谣,比如网上流传着这样的说法:小龙虾都长在污水里的,还有小龙虾都是重金属超标的,还有外国人从来不

吃小龙虾等等……不过,这些说法早就被权威人士辟过谣。

南京人爱吃小龙虾是出了名的,据江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣介绍,如今江苏小龙虾的消费量每年都增长20%,而在龙虾热销的南京,人们更是平均每天会吃掉60多吨的小龙虾,可见南京人对小龙虾绝对是真爱。

大闸蟹 不是所有的螃蟹都叫“大闸蟹”

很多人觉得吃小龙虾比较麻烦,可实际上有一种吃起来更麻烦,但吃货们还乐此不疲的美味,那就是大闸蟹了。在CNN公布的中国思乡菜中,提到“上海大闸蟹”,说“对于上海人来说,金秋时节,如果不来上一顿大闸蟹,简直不能好好过日子”。这种说法让很多江苏吃货们很是不服气,江苏有十多个风景秀美的湖,基本上每个湖都出产肥美的大闸蟹。

薛冰介绍说,现在全国各地的湖蟹,都统称为“大闸蟹”,实际上,真正的大闸蟹在洪泽湖。“上世纪70年代,我下乡在洪泽,那里鱼多螃蟹多。奇怪的是,当地的渔民们却不吃螃蟹。由于渔民不吃螃蟹,导致了它们肆无忌惮,有时会在田埂上打洞,以至于水田失水。为了除蟹害,社员们会把蟹抓出来,碾碎喂猪。”“当时,洪泽湖东岸修了三河闸。三河闸给螃蟹产

卵增加了难度。这些螃蟹每年要回海里产卵,所以,它们必须得从闸坝上翻越,能爬上闸的都是身强体壮的,吃起来肥美得很。所以,就给它们取名‘大闸蟹’。”薛冰说。

如今,江苏的阳澄湖、固城湖、洪泽湖等都是著名的螃蟹产区,尤其是阳澄湖的大闸蟹更是海内外闻名。随着物流业的发达,江苏的大闸蟹通过电商等销售途径销往全国各地。

国外的中国吃货: 最想念妈妈做的菜

中国地大物博,不同地方的饮食也不一样,每个人都有自己的心头好,所以这次被CNN评出来的思乡菜,也被不少网友质疑,认为其实并不怎么具有代表性。

现代快报记者发现,很多网友都留言补充了自己心心念念的地道美食,比如重庆网友“@巴大老爷”问:“回锅肉、麻辣火锅呢?还有红烧肉这道全国都吃的思乡菜呢?而武汉热干面、东北锅包肉、广西螺蛳粉、江西粉蒸肉、陕西凉皮、北方的饺子也纷纷被端上了桌。”

那么,在国外的中国人想吃什么家乡菜呢?进军欧美、日韩超市的老干妈也被提名。身处美国的网友“@哈哈哈哈哈12138”为老干妈投了一票,称“我们在国外的人看到老干妈就开心了,国外的东西好难吃,好几年没回国,想家。”

曾在英国留学的华小姐说,当时她和小伙伴们最怀念的就是火锅。“每次回国时,我都要带一堆火锅底料去英国,然后跟朋友们一起涮火锅。”她说,围在一起涮火锅特别有家的感觉,当然,华小姐说,对他们这些长期在国外的游子们来说,妈妈做的菜才是他们最想念的“思乡菜”。