

“Z动2016面条大会”接近尾声，“南京人气面条50强”名单出炉

天气这么冷，快跟着我们寻一碗好吃的面条暖暖胃吧

今年9月，现代快报、ZAKER南京，联合南京餐饮商会开启“Z动2016面条大会”，这是继快报成功举办两届面条节后，活动的盛大升级。在“人气面条”投票环节，吃货们踊跃参与，ZAKER投票平台共收到近60万张投票！其中，老字号刘长兴以99773票当选年度最具人气面条。

目前，面条大会已接近尾声，作为总结，除了公布“南京人气面条50强”名单，我们还特意精选了南京多家特色面馆，为您一一介绍。天气这么冷，快跟着我们寻一碗好吃的面条暖暖胃吧。

现代快报/ZAKER南京记者 王颖菲 郝多/文 顾伟 夏天/摄

一碗热气腾腾的面条，代表了家的味道

很多人觉得，一碗热气腾腾的面条，代表了家的味道。无论是北京的炸酱面、武汉的热干面、山西的刀削面，还是河南的烩面、兰州的拉面、镇江的锅盖面，生活在不同地域的人，都有那一口忘不掉的味道。而重卤、重浇头的老卤面，以及味鲜且辣的小煮面，是南京本地面条的代表。

那么，到底谁家的汤头更讲究，哪家面条更符合南京人的口味呢？今年9月，现代快报正式开启“Z动2016面条大会”。开幕式上，百名吃货一起“咻”面；重阳节，我们将一碗碗热腾腾的长寿面送给社区老人；在金陵饭店跟着意大利帅哥大厨学做彩虹面，成了许多孩子最快乐的回忆；至于精彩的“大胃王比赛”，让参赛者一饱口福的同时，也让观看直播的网友大开眼界。

和这些有趣又温暖的活动同步进行的，是从9月17日开始的“2016南京人气面条50强”评选，报名参与评选的面条店有107家。

评选活动刚在ZAKER手机软件上启动，就吸引了一波“面条粉”热情参与。投票第一天，我们就收到31598张选票。到结束投票的10月31日18时，总票数达587352张。“人气面条”第一名，是南京人都知道的刘长兴面馆。对于这个结果，不少吃货觉得“实至名归”。

如今“面条大会”接近尾声，到底哪些面好吃，每家各有什么特色？现代快报记者特意罗列了几家颇具代表性的面店，给小伙伴们作参考。



金陵覆兴园大肉面



刘长兴老卤面
商家供图



奇芳阁牛肉面
商家供图



刘记大肉面



老太皮肚面

一碗热气腾腾的面条，有着各自的风味

传统老字号，经典味道名不虚传

代表商家：刘长兴、奇芳阁、莲湖糕团店

此次评出的“人气面条”前十名，一半席位都被传统老字号占据了。对此，许多南京人一点不觉得惊讶，他们认为，虽然新店层出不穷，但长期看，大家肯定还是认质量好、卫生有保证、口味本土化的老字号。

刘长兴
最重视食材
浇头也很经典

奇芳阁
牛肉面细腻爽滑
量多入味

莲湖糕团店
材料新鲜
汤头口味纯正

此次评比中，百年老店刘长兴面馆一举夺魁。在现代快报资深美食记者夏天看来，刘长兴的老卤面堪称经典，“汤色透亮，闻起来香，吃起来带点甜。面条软硬适中，再配上美味的浇头，大满足！”

刘长兴创建于1901年，创始人刘国发原是制售馄饨的摊贩，后来在马巷口买了一间门面，专门卖馄饨、包子、饺子和面条等面食。由于他善于管理，1935年发展成为南京最大的面馆。其制作的面点具有江苏风味，也是老南京人最久远的记忆之一。2011年，刘长兴被商务部认定为“中华老字号”企业。

刘长兴面馆负责人介绍，多年来，食材是他们最关心的环节之一。“用的面粉大多是进口的；不用味精，用的是进口的调味料；猪肉是农民的散养猪。”

而对于食客来说，刘长兴的面，最值得一提的是它的浇头——老卤用生姜、葱、酱油、糖和盐烹制，需要两到三小时。甜咸适中的面条，十分符合南京人的口味。

在评比中名列前茅的奇芳阁和莲湖糕团店，都是南京人心中响当当的名字。虽然两家店同属于南京清真奇芳阁餐饮有限公司，但是各有特色。

奇芳阁1917年初建时取名“奇芳阁”清真茶社，在当时的奇望街（今建康路）承恩寺附近，1919年另筹新店，选在现在的夫子庙贡院路口。百年来，这里一直以经营面点为主。

在著名的“秦淮八绝”小吃中，奇芳阁就占了两席——油麻干丝、鸭油酥烧饼和什锦菜包、鸡丝面。此外，赤豆元宵、牛肉锅贴、桂花糖芋苗等点心，更是外地游客来店里必点的小吃。

有人点评，满满一碗赤豆元宵，感受到了满满的诚意。这些传统点心，透着一股子新鲜的纯粹感，带着一种旧时光的味道。

奇芳阁的牛肉面不仅面条劲道、细腻爽滑，牛肉也量多入味、颇有嚼劲、软烂可口，再配着浓浓的汤底，一碗下肚，让人不禁从胃里暖到心里。

鲜辣小煮面 味鲜料足

代表商家：老太皮肚面

有人曾经总结过南京人的十大特征，列首位的就是：爱吃大碗皮肚面。

大火烧水、大灶下面、大团的面条扔进去、大瓢的肉汤泼进来，金黄的皮肚、细薄的肉丝、鲜嫩的猪肝、丰润的腰花、红的番茄、绿的菜秧、黑的木耳，欢快地在汤中“穿行”。倏忽间，汤沸腾、面浮起，脸盆般的大碗早在一旁候着，“哗啦啦”连汤带面倒进去，端起来，足有数斤重。

老太皮肚面
传统方法制皮肚
口感极佳

南京做皮肚面的店家很多，但自己做皮肚的却并不多，老太皮肚面就是其中一家。

用油炸发皮肚这种传统方法制作出来的皮肚，看上去有点发黄，但吃起来口感好，没有木渣渣的感觉。夏天说，对于皮肚面而言，首先肉皮要铲干净，或者说要刮干净，这样才能保证不会有哈味儿。此外，发黄的皮肚有弹性，一口咬下去卤汁直往嘴里喷，味道就会非常鲜美。

另外，老太皮肚面的油渣也是一绝，吃货们总是喜欢在微博上@老板询问还有没有油渣了，如果有，就会欢天喜地地去猛吃一顿。

虽然主打糕团，但店里的什锦砂锅、牛肉丝雪菜面、牛肉面等，也是拳头产品。除了材料新鲜，汤头口味纯正、火候得当、质感鲜明，牛肉煮得透量也足。

一碗老卤面，老南京的“心头好”

代表商家：金陵覆兴园、刘记大肉面、李杨面馆

在老南京心中，老卤面有着举足轻重的地位。老卤面重卤、重浇头、重汤，用生姜、葱、香料、盐、糖和酱油加水熬制，再加入烧肉的肉卤和煨骨头的汤继续熬成鲜美的汤面。

去年4月，由现代快报主办的第二届面条节拉开帷幕。经过一系列的筛选、梳理、投票和现场打分，排名前12的店家获得“金陵汤头十二钗”的美誉，其中就有李杨面馆、全福面馆、金陵覆兴园等。

金陵覆兴园
好汤头吃在嘴里有厚重感

南京的老卤面一向讲究，其中老卤的好坏尤其重要，因为老卤的好坏决定了汤头的质量。

“好的汤头比的是食材。”百年老店金陵覆兴园老板郝怀女说，整碗面的好坏完全看汤头，“好的汤头吃在嘴里有厚重感，是食材的原汁原味，而不是靠作料调制出来的。”郝怀女介绍，好的汤头是高汤和老卤勾兑出来的，两者的比例也很有讲究。

金陵覆兴园的老卤面里，最有名的要属虎皮大肉面和熏鱼面。大肉要整煮、煮到七八成熟再下油锅整炸，炸到虎皮状起锅，之后再切成肉片下锅，跟肉卤和作料一起烩一下备用。

至于熏鱼面，店里的大厨说，煮的时候一定要用白水，然后要先盐后糖，这样吃在嘴里才有外酥里嫩的层次感。

李杨面馆
延续煮了二十多年的卤味

李杨面馆是个小面馆，只有大肉面、雪菜面、阳春面等几个品种，但是每个品种都做得很美味，其中大肉面最受欢迎。李老板说，每天做大肉面的五花肉要消耗掉30斤到40斤。

原下关区委宣传部官方微博曾经这样介绍过李杨面馆，说上世纪90年代初，一对夫妻在下关建宁路口开了一家面馆，丈夫姓李，妻子姓杨，两人便合“李杨”二字为面馆命名，时光荏苒，如今外甥赵珺继续在店中掌勺，将这碗煮了二十多年的卤味继续延续下去。

说起李杨面馆，现代快报资深美食记者夏天的印象是，“老板忠厚老实，待人诚恳，他家的老卤面靠古法制作，讲究原味，吃得放心。”

南京面条冷知识

- 1 南京人超级爱吃面，在这个城市的大街小巷，十家餐馆八家面。据不完全统计，南京面馆有26000多家。
- 2 南京人吃面喜欢额外加个蛋，或者配上烤鸭一起吃。
- 3 江苏网友曾评出“江苏十三面”，分别是南京皮肚面、无锡浇头面、徐州羊肉面、常州银丝面、苏州奥灶面、南通跳面、连云港海鲜面、盐城鱼汤面、扬州饺面、镇江锅盖面、泰州千层面、宿迁九鲜面、淮安长鱼面。
- 4 明星在南京开餐饮店，大多主打面条。比如孟非的“孟非的小面”，姜武的“武面”等。
- 5 南京最贵的“六鲜全套面”是120元一碗，光加料就有20多种。
- 6 南京的百年老字号面馆多达十几家。

南京人气面条50强

刘长兴 江苏酒家 绿柳居 马祥兴

朱老大江鲜馆 胡家花园 莲湖糕团店

奇芳阁 八珍面 海之源 灵谷素面馆

三六九餐馆 汉府饭店 米氏重庆小面

祁大妈面馆 小周面馆 悅华大酒店-润香阁

老太皮肚面 包顺兴面馆 二两蛊虫面

李杨面馆 黑皮老卤 瑞金路苏州美食坊

小意思面馆 好记大酒店 东部山庄 凌风面馆

小厨娘 刘记大肉面 金记老七家湾牛肉锅贴

四鹤春面馆 顺之和 鸡鸣汤包 全福面馆

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉姆藏式主题餐厅

金陵覆兴园 金陵尚美酒店 老叶哨子面

恒多老卤面 红花村刘记面馆 小龙大肉面

王师傅面馆 轻捞慢起 老曹六鲜面 大聪家

西客 回车巷烤冷面 苏亦铭蟹黄汤包

旧面 和顺园 敏珠拉