

都说南京的山水养人,其实最养人的还有这里的各种美食。桂花糖芋苗、回卤干、盐水鸭、汤包、状元豆、锅贴、糕团、皮肚面……听着就让人忍不住流口水,现代快报评果有位评测员,来南京没几年,吃胖了快20斤。近期,我们就为大家做了一系列的南京小吃测评,首先出场的就是糖芋苗。别看这糖芋苗口感十分小清新,里头也是有江湖的,在南京数得上名号的就有好几家。我们选取了莲湖糕团店、南京大牌档、蓝老大糖粥藕店、绿柳居、韩萍老南京馄饨和白下元宵铺六家,从口感到分量,做了全面的比较。

实习生 谢毓灵 现代快报/ZAKER南京记者 王益 宋敏慧 文/摄



扫码关注 评果微信公众号

# 这六碗糖芋苗,哪碗甜到你心里

吃货们,快来看评果评测员冒着“胖3斤”风险得来的结果



评测

	芋头块数(块)	芋头大小(cm)	碗(直径×高)cm	价格(元)	配料
莲湖糕团店	26	3.5×2,最大4×2	14×6	12	桂花蜜、芋头
南京大牌档	6	1.5×1,最大2×2	12.5×5	6	桂花蜜、芋头
蓝老大糖粥藕店	12	2.5×2.5	13×6,只装满3cm高	10	桂花蜜、芋头
绿柳居	13	3.5×3.5	15×5	5	桂花蜜、芋头
韩萍老南京馄饨	12	2×1.5	13×5	8	红豆、桂花蜜、芋头
白下元宵铺	9	2.5×2	11×6	8	莲子、红豆、桂花蜜、芋头

现代快报融媒体4.0启动



江苏天奥奥迪4S店

地址:南京市江宁区东麒路汽车4S园1号  
品鉴热线:025-66665666

广告

## 莲湖糕团店



甜度:★★★★★  
浓稠度:★★☆  
店面环境:★★★★★  
芋头大小:4×2厘米(块头最大)3.5×2厘米(平均个头)  
芋头数:26块  
配料:藕粉、芋头、桂花  
价格:12元

莲湖糕团店位于夫子庙景区步行街,是南京有名的老字号,吸引不少外地食客前来品尝。店面不小,桌椅摆放整齐。现代快报记者中午11点多来到店里,由于是工作日,这里没有人排队。

**吃货品尝:**品一碗糖芋苗,首先要看它的外观,莲湖糕团店的糖芋苗汤汁较稀,一点也不黏稠。芋头没有剥皮,切的大小也比较随性。舀一勺,吃一口,汤汁有点甜但是不腻人,桂花味比较淡,芋头软软的,入口即化。

## 南京大牌档(夫子庙店)



甜度:★  
浓稠度:★★★★★  
店面环境:★★★★☆  
芋头大小:2×2厘米(块头最大)1×1.5厘米(平均个头)  
芋头数:6块  
配料:藕粉、芋头、桂花  
价格:6元

店里灯光朦胧,一张张小木桌随意排开,灯笼随处可见,江南戏曲蔡耳,这就是在南京开了许多家分店的南京大牌档。虽是工作日,可这里生意很兴隆。大厨一勺勺盛出糖芋苗摆在台上,令食客垂涎欲滴。

**吃货品尝:**这里的芋头去了皮,被切得又小又圆,汤汁非常浓稠,里面漂着很多桂花。吃一口下去,芋头又软又糯,汤汁有淡淡的桂花清香,但并没有什么甜味,有点像藕粉。

## 蓝老大糖粥藕店(老门东店)



甜度:★★★★★  
浓稠度:★★★★☆  
店面环境:★★★  
芋头大小:2.5×2.5厘米(平均个头)  
芋头数:12块  
配料:藕粉、芋头、桂花  
价格:10元

蓝老大糖粥藕店最早开在老城南,是一家传承四代的糖藕老店,如今在南京开了不少分店,老门东里的蓝老大上下两层。桌椅陈设很简单,摸起来稍微有些黏手,头顶吊着两个大电风扇。

**吃货品尝:**大大的纸碗装了半碗多糖芋苗,配上塑料勺,和装修一样简单。用勺子搅动,汤汁非常浓稠,就像藕粉汤一样。芋头没有去皮,大小切得比较均匀。放入口中,对于不爱吃糖的人,汤甜得有些过了,盖过了桂花味。芋头比较紧实,需要嚼一嚼。

## 绿柳居(太平南路店)



甜度:★★★★☆  
浓稠度:★★★★★  
店面环境:★★★★☆  
芋头大小:3.5×3.5厘米  
芋头数量:13块  
配料:藕粉、芋头、桂花  
价格:5元

现代快报记者到店时,是下午1点半左右,店里仍旧有许多顾客正在用餐,点单时排队2分钟左右。店内环境一般,有服务员在收拾打扫,但是桌上仍有食物残渣。

**吃货品尝:**糖芋苗被装在长方形的大餐盘中,服务员用大铁勺舀了满满两勺。拿到后数了数,芋头有13块,去了皮,吃起来软软糯糯的。在几家小吃店中,这里的芋头个头最大。汤汁十分浓稠,像果冻一样,不过并不腻,甜度刚刚好,加上桂花的清香,很爽口。价格只要5元,可以说是很良心了。

## 白下元宵铺(明瓦廊店,外卖)



甜度:★★★  
浓稠度:★★★  
店面环境:★★★  
芋头大小:2.5×2厘米  
芋头数量:9块  
配料:藕粉、芋头、桂花、莲子、红豆  
价格:8元

店铺面积较小,只有两个座位,所以记者叫了一份外卖。

**吃货品尝:**配料有点像韩萍老南京馄饨,底料是用红豆和藕粉一起煮成的,除了常规的材料桂花外,还放入了莲子。整体口感比较清爽,汤汁不黏腻,红豆量比较多,口感比韩萍店更面。芋头个头不是很大,也比韩萍店烂一些,但和其他家比,要更有嚼劲。

## 韩萍老南京馄饨(红庙店)



甜度:★★★  
浓稠度:★★★★  
店面环境:★★★★  
芋头大小:2×1.5厘米  
芋头数量:12块  
配料:藕粉、芋头、桂花蜜、红豆  
价格:8元

这家店面积比较小,里面只有5张桌子,中午就餐高峰时,人要坐在外面支的桌子上。进门既是收银台,又是料理操作台。现代快报记者到时,已经是下午2点多,过了高峰,但店里还没来得及打扫,尽管桌子擦干净了,但地面还散落着用过的纸巾。

**吃货品尝:**和别家不同,这家的糖芋苗底料是用红豆熬成的,装在一个保温桶里。芋头去了皮,白白净净的,储存在冰箱里。记者前去时,正好碰到了老板韩萍本人,只见她先盛出一碗底汤,接着放入两勺芋头,再挤上厚厚一层桂花蜜。闻起来是甜甜的桂花香,不过吃起来却是甜中带酸。红豆口感面面的,芋头嚼起来有点像烧熟的蒜瓣。

总结

甜度排行

在吃过六家糖芋苗后,评测员认为,从甜度来看,最甜的是蓝老大糖粥藕店,之后依次是莲湖糕团店、绿柳居、韩萍老南京馄饨、白下元宵铺、南京大牌档。除了蓝老大,其他五家都在可接受范围内。

口感排行

因为每个人的喜好不同,我们没有做出排行,三位评测员内部就出现了分歧,有个投绿柳居最好吃,有个喜欢韩萍老南京馄饨,还有一个最爱南京大牌档。不过要是你喜欢吃芋头,那可以选择绿柳居,数量多,又软糯,还去了皮。