

微博上曾经盘点过“江苏十三大面条”，南京大碗皮肚面、常州银丝面、南通跳面、东台鱼汤面等榜上有名。

在南京人心中，面条就两种：皮肚面和其他面。哪家皮肚面的辣油好吃，哪家的面条戗，吃货们谈起来头头是道。近日，现代快报评果评测员到南京几家老字号皮肚面店试吃，并对面汤、配料、环境等详细考评。

现代快报/ZAKER南京记者 宋敏慧 虞健熙 王益 郝多 文/摄



更多详情扫码看评果

# 南京皮肚面哪家强？ 评测奉上良心评测

**本期评测员：**三位现代快报记者（其中一人是土生土长南京女孩，比较喜欢有嚼劲的面条，略重口。另两位非南京籍记者，一男一女，都比较习惯吃软一点的面条。）



## 项记面馆 人气最旺

价格：19元

**辣油：**桌上供食客添加的辣油非常香。上层是辣油，下面是细腻的辣酱，吃起来并不是很辣。感觉下面时厨师放的辣酱比桌上的更辣一些。

**面汤：**汤汁泛白，稍许有些浑浊，喝起来鲜，咸淡适中。

**皮肚：**总共14块，颜色偏白，长方形，每块都比较大，入口有嚼劲。

**面条：**面条是机器压的，颜色偏黄，稍粗，吃起来很有嚼劲。两位非南京籍评测员认为这面条没煮熟。

**配料：**火腿肠、香肠、肉丝、青菜、木耳、榨菜、皮肚和一个水铺蛋。青菜口感比较生，感觉只是用清水烫了一下就加进面里。肉丝有三大块，用“三大块”来形容肉丝，是因为它们全都黏在一起，而且吃起来很老。

**环境：**项记面馆在南京名气很响，小小的门面外常排满吃的市民。现代快报记者中午11点15分到店里，已是“座无虚席”。

店内摆着十几张桌子，到了饭点，过道里都站满等位的食客。店面虽不大，还是比较干净的，服务员会及时将吃完的空碗收走，简单擦拭桌面。每桌边上都会放一个垃圾桶，方便食客扔垃圾。筷子和小碗也都经过清洁消毒。

## 南湖中华面馆 评测员最爱

价格：15元

**辣油：**辣椒磨成细细的粉状，裹在辣油中，不用凑近就能闻到香味。放一勺，面汤被染成诱人的红色，不过吃起来并不辣，不刺激喉咙。

**面汤：**比较清澈，表层浮着些油，咸淡刚刚好。

**皮肚：**总共14块，黄色，长条状，吃起来软软的，略咸。

**面条：**较细。刚吃一口，评测员之一的南京姑娘表示，这家的面条是几家里最软的！不过另外两位非南京籍评测员还是认为有点戗。

**配料：**青菜、香肠、肉丝、木耳、鸡蛋、榨菜。青菜烫得比较烂，肉丝是一根一根分开的，外面裹了蛋清，吃起来滑嫩嫩。榨菜略微有些咸。

**环境：**南湖中华面馆人气很旺，分店开了一家又一家。评测的是位于明瓦廊的分店，工作日下午1点多到店时，里面还是坐满了食客。

店铺面积约40平方米，桌子几乎是挨着摆放，比较拥挤。店员收拾及时，桌面和地面都保持整洁。冷气开得足，每张桌子上上方还有电风扇，尽管人多，但不热。号牌经过精心设计，背面写着“阿要辣油啊？”整体吃下来，评测员对中华面馆的综合评分最高。

## 祁家面馆 皮肚最多

价格：15元

**辣油：**放在自取面条的窗口，闻上去很香，辣椒和辣油的比例适中，吃起来不算特别辣，但还比较过瘾。

**面汤：**面汤有酱油色，喝起来偏咸，酱油味盖过了味精的鲜味，重口味的顾客估计比较喜欢。

**皮肚：**皮肚颜色发黄，吃起来非常入味，皮肚口感很好，软软的，吸了很多汤汁，最关键的是数量惊人，一碗居然有32块。光吃皮肚就能吃饱！

**面条：**祁家的面条很粗，看上去像是手擀面，不过老板说是机器压出来的。吃起来口感略硬，有嚼劲。

**配料：**菜单上写得很清楚，祁家的三鲜面是两荤一素，皮肚是固定的一荤，另外一荤是猪肝、肉丝挑一种，素菜是平菇和西红柿挑一种。

**环境：**和很多老字号面条店一样，祁家面馆也有点“老破小”的感觉，门头和店面都很小，一楼坐不下了可以通过窄窄的楼梯到二楼就餐。明厨，吃起来放心。面条要软一些还是戗一些，要不要辣油，都可以在取面的窗口和下面条的师傅喊一声。提醒小伙伴们，祁家面馆目前不支持任何形式的移动支付，只能付现金。

## 易记面馆 口味最重

价格：16元

**辣油：**装在大罐子里，放在店面中间的一张桌上，酱干巴巴的，没多少辣油。闻起来没有香味，吃起来又咸又辣。

**面汤：**颜色泛黄，味道偏咸。

**皮肚：**细细的长条形，颜色偏黄。口感既咸又硬。

**面条：**细面，应该是六家中最戗的。

**配料：**鸡蛋、青菜、香肠、木耳、榨菜。鸡蛋可选择要煎蛋还是水铺蛋。评测员选了水铺蛋，口感比别家的要嫩一些。青菜也是软软的，榨菜很咸。

**环境：**到易记时，正值中午用餐高峰期，店里坐满了顾客。店铺的整体环境一般，地面较脏，铺了一层防滑垫。除皮肚面之外，面馆还卖炒饭、卤菜等。

## 协记面馆 最难找

价格：19元

**辣油：**只有厨房有，煮面时厨师直接加汤里。评测员选的是微辣，但吃起来很辣。

**面汤：**看起来挺清，咸淡适中，味精味儿比较重。

**皮肚：**虽然数出了18块，但其中有几块个头非常小。颜色偏黄，嚼起来脆脆硬硬的，不吸汤，咸淡正好。

**面条：**用的是粗面，在六家中是第二戗的，仅次于易记。

**配料：**肉丝、皮肚、猪肝、西红柿、小青菜和榨菜。猪肝处理得很干净，没有骚腥味，口感嫩滑。肉丝也较嫩。

**环境：**下午1点多到店，食客还是坐了五张桌子，可见受欢迎程度。店面宽敞，能容纳不少食客。稍微不足的是打扫得较慢，餐桌和地面遗留了纸巾等垃圾。

## 张府园大碗皮肚面 口味偏淡

价格：16元

**辣油：**油有点少，看上去比较干。闻起来很香，尝一下口感也不错，稍微有一点刺激喉咙。

**面汤：**面汤颜色很淡，味道很鲜。三位评测员中有两人觉得这家面汤味道淡。

**皮肚：**共有25块，黄色，个头小小的，口感较脆，味道也比较淡。

**面条：**粗细相当，口感适中。

**配料：**榨菜、木耳、肉丝、猪肝、鸡蛋还有小青菜。猪肝处理得很干净，没有骚腥味，口感嫩滑。肉丝也较嫩。

**环境：**下午1点多到店，食客还是坐了五张桌子，可见受欢迎程度。店面宽敞，能容纳不少食客。稍微不足的是打扫得较慢，餐桌和地面遗留了纸巾等垃圾。

## 总结

吃了这么多面，评测员们的肚皮都圆滚滚了。我们一边摸肚子一边做了一个简单的排行。

**面汤从咸到淡依次排序为：**易记、祁家面馆、南湖中华面馆、协记、项记、张府园大碗皮肚面。不过，不用担心排在后面的就没味道，都挺鲜美的。

**皮肚从硬到软排序为：**易记、协记、项记、南湖中华面馆、张府园大碗皮肚面、祁家面馆。

**面条从戗到软排序为：**易记、协记、项记、张府园大碗皮肚面、南湖中华面馆、祁家面馆。

这两个就看个人口味啦，毕竟有的人喜欢有嚼劲一点，有的人喜欢吃软软的。

**环境方面，南湖中华面馆最好，接着是项记、祁家面馆、张府园大碗皮肚面、易记、协记。**



在评测过程中，旁边桌一位萌萌的大叔握拳托腮，实力示范等待皮肚面的正确姿势！