

南京“门西二十四景”评选结果出炉

李白的凤凰台、杜牧的杏花村上榜,还有“金陵狮子林”愚园、门西“新街口”小门口

南京中华路以西,升州路以南,城墙包裹的这片土地,便是老门西。这里,曲街斜巷,老民居密密匝匝。这里有李白的凤凰台、杜牧的杏花村,有两院故居,有“金陵狮子林”愚园,有枕水而居的河房……

今年年初,南京老门西文化守望者协会发起“推荐、评选老门西文化地标”活动。4月14日,协会微信公众号“凤凰台上”公布筛选后的40个备选。12月6日,在读者、关注者、专家推荐和评选的基础上,“门西二十四景”最终出炉。

现代快报+记者 刘静妍/文 施向辉 刘畅/摄



愚园

花露岗下古凤凰台一带,历代名人足迹在此重叠

“凤凰台上凤凰游,凤去台空江自流。吴宫花草埋幽径,晋代衣冠成古丘。三山半落青天外,二水中分白鹭洲。总为浮云能蔽日,长安不见使人愁。”李白《登金陵凤凰台》中的“凤凰台”,位于瓦官寺附近花露岗南。

花露岗下古凤凰台一带,历史名人的足迹在这里交错重叠。这里还有杜牧笔下的“杏花村”,有“竹林七贤”之一阮籍的衣冠冢,有被誉为“金陵狮子林”的愚园,有初建于东晋的古瓦官寺,还曾经坐着明末大学者顾起元旧居遁园、南唐名臣韩熙载旧居……

秦淮人家枕河而居,钓鱼台、糖坊廊河房玲珑雅致

前门临街,后窗面河。明清时期,南京秦淮河沿岸河房鳞次栉比,绵延数里。如今,糖坊廊61号、钓鱼台192号、钞库街52号、钞库街38号,便是南京秦淮河房遗珍,被列为江苏省级文物保护单位。其中两处位于老门西。

站在集庆路的新桥上,可以看到草木掩映中的钓鱼台192号河房。青砖黛瓦,临河而建,房屋紧靠水面,地基高高挑起。据传,它原本是孔子后人孔贞运的住宅,当地人称为“天官宅”。

糖坊廊61号河房有150多年历史。它是一所菱形结构的建筑,就连地上的青石砖都是菱形的。雕梁画栋,刻着走兽、飞禽、人像故事。房主陶家祖上是做布匹生意的,现在住的地方只是以前府邸的四分之一。

四条巷子交错的小门口,堪称门西“新街口”

“一个小老头,戴个草帽头,衔个香烟头,拐个篾箕头,鞞个破鞋头,跑到小门口,买包牙蚕豆,越嚼越有味。”童谣《小门口》,用老城南话念来,特别饶舌有味。

小门口,就是老门西的“新街口”。自清代以来到上世纪末,这里一直是门西最热闹的市口。“小门口”东连饮马巷,北邻水斋庵,南接高岗里,西通谢公祠。这是一个不规则的十字交叉市口,四条逼仄的街巷在这里错位相交,彼此“互不相见”。老门西特色的“曲街斜巷”,在这里被体现得淋漓尽致。



糖坊廊河房



小门口



钓鱼台河房

附:“门西二十四景”评选结果

1. 凤凰台遗址
2. 杏花村遗址
3. 阮籍衣冠冢
4. 愚园
5. 遁园遗址
6. 古瓦官寺
7. 韩熙载旧居遗址
8. 钓鱼台
9. 刘瑞芬故居
10. 魏家驛故居
11. 吴良辅旧居
12. 曾靖毅公祠
13. 小门口
14. 同乡共井
15. 糖坊廊河房
16. 仓顶大井
17. 吴家账房
18. 新桥
19. 黄册库
20. 牛市
21. 百猫坊
22. 孙楚酒楼
23. 江南造币厂旧址
24. 赏心亭

浓浓烟火气! 市民排队灌香肠备年货

预计元旦前后将达到高峰,价格比去年要贵一些

大雪节气临近,俗话说“小雪腌菜大雪腌肉”,每年这个时候,家家户户就开始忙起来了,为即将到来的春节备货。其中,灌香肠、腌肉成了很多市民过年必不可少的仪式感之一。今年南京市场的行情如何?12月6日,现代快报记者前往南京各大菜市场进行了探访。

现代快报+记者 江楠 季雨 文/摄



加工香肠的摊位

天气暖和,南京市场灌香肠时间有所推迟

在雨花台区某农贸市场内,猪肉摊前成了最具有人气的地方,来买肉的市民排起了长队。不少摊主在摊位前挂起了灌好的香肠,还在显眼的位置摆上了“加工香肠”的招牌,来招揽消费者。

现代快报记者走访了解到,这家农贸市场的黑猪肉价格在23-25元/斤左右,护心肉的价格在19元/斤左右。正在等待灌香肠的笄女士告诉现代快报记者,她们家每年都会来灌香肠。“市面上用于制作香肠的猪肉,大多选用五花肉、前腿肉和后腿肉。我们家最钟爱的莫过于五花肉了,这样做出来的香肠肥瘦相间,老人小孩都喜欢。”不过,笄女士坦言,相比去年,今年灌香肠的价格要贵一些。“去年的价格大概一斤20块,今年要到二十六七块。临近过年的时候,价格估计还会再涨一些。”

在江北新区的一家农贸市场,记者看到,猪肉摊前排队灌香肠的人也不少,以中老年人为主。“我明天准备去亲戚家串门,所以今天特地来灌香肠,一共买了15斤。”韩女士表示,等到快过年的时候,她会再来灌一些,好迎接在外地工作的儿子一家人回来享用。

前段时间天气暖和,今年灌香肠时间有所推迟。一名摊主告诉记者,随着南京气温降低,来灌香肠的市民越来越多。“温度高的时候,新鲜的灌香肠容易引来虫子,只有温度低了,香肠才能挂在外面晾晒。”因为灌香肠的工序比较复杂,要加入白酒拌匀,然后加入花椒粉、辣椒粉、白糖、十三香、香油等,所以近年来自己制作

香肠的市民越来越少。摊主表示,“在我们摊位买肉的,加工成香肠仅需1元/斤的加工费。当然,也会有人带着自己买的猪肉,来找我们加工,不过每斤要收取5-6块钱的加工费。”

每天有一两百斤生意,元旦前后将达高峰

面对排队灌香肠的消费者,摊主们也是笑开了花。摊主王师傅说,这几天来买灌香肠的市民,买的斤数都不少,买5-10斤的很普遍。“我们菜场里卖猪肉的,几乎每天都能灌一两百斤。到了元旦前后,家家都备年货了,数量可能要翻倍。”

随着温度的降低,除了灌香肠,腌肉消费也开启了。在采访中,不少市民大量购买猪肉回家,用来制作腌肉。“用白酒、精盐、花椒和着新鲜猪肉,放在冰箱腌一两个星期,再把猪肉挂在通风处晾一段时间,就可以吃了。”毛阿姨告诉记者,腌制的咸肉保存时间比较长,随便切两片放在米饭上面蒸,就可以美美吃上一顿,家里人都很喜欢。

一些年轻的消费者表示:“菜市场灌的香肠虽然新鲜,但是回家之后,一般还要晾晒半个月左右,觉得有些麻烦。”他们更倾向于去超市或者菜场,买些已经晾晒好的成品香肠,回家即可食用,送人也体面大方。记者了解到,农贸市场中,晒好的成品香肠价格在一斤30-45元不等。

至于咸鸭、咸鱼等年货,目前销售情况则相对比较冷清。腌货店店主告诉记者:“香肠、咸肉吃起来比较方便,切片之后上锅蒸,特别下饭。但是咸鸭咸鱼之类的,一般是和蔬菜炖煮着吃,切起来也费劲,所以买的人不是很多。”