



苏STYLE

夜幕下,车水马龙的南京城逐渐安静了下来,但有这样一个地方,人声鼎沸,锅碗瓢盆夹杂着叫卖声,他们靠夜生活撑起营生。夜晚时分,南湖东街夜市、托乐嘉夜市、同曦夜市……用舒缓的节奏、钻进胃里的香味和实惠的价格,安抚着前来觅食的打拼者。

这场夜间的双向奔赴,正在诉说着属于南京夜市的故事。

现代快报+记者 徐梦云 王新月 曹坤 文/摄



扫码看视频

南京夜市,总有一缕烟火抚慰你心



南湖夜市航拍图



托乐嘉夜市的烤冷面



同曦夜市,正在忙碌的摊贩



镜头1

三江夜市这次在南湖“定居”了

地点:南湖东街夜市
时间:19:00

提到南京的夜市,总少不了三江夜市。这个承载着很多人记忆的夜市几经搬迁,终于在2023年1月重新和大家见面了,“定居”地点在南湖东街夜市。

2月15日,晚上七点多,这条不长的街道,已经是人挤人的状态了,火爆的锅包肉下单要排队半小时才能吃上。小刘就住在附近,她正在点鸡蛋灌饼,“没有想到三江夜市搬到这边来了,住在这里就是吃货的幸福。我现在经常会来逛逛,都吃不过来。”

南湖东街夜市是新起之秀,今年1月1日才亮相,部分原先在三江的美食摊位也搬到了这里。阿皮脆皮年糕就是其中之一,摊位就在夜市入口处,客流不错。摊主夏师傅只卖炸年糕和淀粉肠,都是4元一根。年糕炸得通透,刷上面酱和芝麻,看起来很好吃。接过年糕时,夏师傅还送上祝福:“吃了年糕,年年有余。”

夏师傅说三江可是他的根据地,在那边卖过很多种小吃,最后只留下这两种。“年糕寓意步步高升、年年有余。烤肠、年糕在手,越吃越有。”夏师傅说,此前在三江都是定量销售,年糕、淀粉肠各500个。因为1月1日才在南湖这边摆摊,还没有摸准客流,计划后续也会限货。

夏师傅说,炸年糕的秘诀在酱料和芝麻配料,年糕是直接厂家订货,所以和别人家的不一样。“原先三江那边的食客吃惯了我们家,还专门过来吃。”未来,夏师傅准备带徒弟开分店,把南湖作为自己的大本营。

阿飙铁板鱿鱼则是南湖土生土长的小吃。老板张国飙干这一行有8年。起初在南湖东路租的门面卖铁板鱿鱼,后来去红庙干了一年。因为房租过高,加上疫情,又正好南湖东街开了夜市,张国飙关了门面,回来摆摊。“这边老客也多点。算下来,如果每晚有10个人来,8个都是老客。”

张国飙的铁板鱿鱼好吃在三个地方:一是鱿鱼新鲜,二是酱料独特,三是火候掌握恰到好处,在网络上有不少好评。他每天早上去进货,然后清洗鱿鱼再穿起来,下午5点出摊,晚上11点半准备收摊。因为这个夜市刚开没多久,客流不是很稳定。“周末人多,会备货一千多串。周一到周四会少点,下雨天也准备少点,备多了卖不出去,第二天货就不新鲜了。最多的时候,一天可以卖出1500串左右。”



镜头2

尝一尝梅花糕里春天的味道

地点:托乐嘉夜市
时间:21:00

托乐嘉夜市位于托乐嘉街区,南航后街处,毗邻地铁S1号线翠屏山站。入口处就能嗅到各种混合在空气中的香味。小冯正举着手机在拍Vlog,她来南京半年了,这是第一次逛夜市。“平时工作比较忙,白天没有时间放松,晚上来夜市就是我的最佳放松方式。”她平时有拍视频记录生活的习惯,托乐嘉的夜市似乎给她打开了新世界的大门,她把镜头对准了冒着热气的美食、来来往往的人群和一方摊位的老板。

热乎乎的烤冷面,裹着酸甜酱,一口下去,十分满足。东北烤冷面作为东北的特色小吃,已经火遍全国大江南北。在托乐嘉夜市,就有这么一家凭借烤冷面吸粉无数的摊位。经营这个小摊位的是来自安徽蚌埠的王会,85后的她靠着这门小生意,在南京生活了4年。

“老板,来一份烤冷面,加里脊肉。”“好的。”她一边招呼着顾客,一边手上忙个不停,她一般一次会做两份,为了节省时间。王会的东北烤冷面虽然不是“东北制造”,但是她为了让味道正宗,特意去东北学了一个多月,掌握了配方。王会说她每天都会出摊,不管刮风下雨,这样就能保证每天几百元的收入。

如果想在夜市里发现点南京特色,那梅花糕肯定少不了。赵师傅做梅花糕八年,附近的居民、学生都是他的常客,还有人专门跑来打卡。他做梅花糕的手艺学自马台街孙氏梅花糕店。“调的面浆和火候掌握很重要,面粉和糯米粉的比例会影响糕的软糯程度。火候是外皮酥脆的关键,火候不到,外皮就软趴趴的。”

赵师傅去年3月来托乐嘉摆摊,每天下午5点出摊,不到10点就收摊了。梅花糕的传统口味有豆沙、紫薯、水果和黑芝麻,赵师傅还创新了芝士口味。梅花糕一做就是一锅,有19个,赵师傅平均一天卖8锅左右。

他把调好的面浆倒入梅花造型的模具中,左右旋转,让面浆均匀附着在磨具上,填入馅料后再倒入面浆封顶,撒上小元宵、葡萄干、红绿丝、红枣等小料。大概7-8分钟,热气腾腾的梅花糕就出锅了。“吃的就是一股热乎劲,口感丰富,酸甜交织。不过滚烫的馅料藏在底座的脆皮中,吃的时候要慢点,不然会被烫到。”



镜头3

一个可以坐着吃的夜市

地点:同曦夜市
时间:22:00

一排排摊位井然有序,食客穿梭于其中,这里规模之大、品类之多,可以算得上是吃货的天堂。穿过摊位往里走,更是“别有洞天”,几排桌子坐满了大快朵颐的食客。可以坐着吃,对逛夜市的吃货来说是一种难得的幸福。

在江宁胜太路的同曦夜市,最热门的摊位要数徐州胖子油炸,是很多人必打卡的美食。点单、炸串、刷酱,摊位前三个人正在流水线作业。彭师傅来回刷着酱料,香气四溢,他说这是他家好吃的秘诀,辣酱要熬制40分钟才能好,具体配方就是不能透露的“商业机密”了。

五花肉、素鸡、金针菇……有八九十种炸串可供选择,一个小小的托盘,每次来点单的顾客都要装得满满当当,吃到饱。彭师傅说,每天下午6点半就要出摊了,要忙到次日凌晨两三点,最忙的时候,一天最多只睡4个小时,每天备货的成本在1500元左右。

他来南京已经17年了,靠着炸串养家糊口,一家人已经在南京安家了。

炸串摊位的后面,也放了一张小餐桌,钱女士和朋友正在坐着等餐。她告诉记者,自己在附近上班、居住,所以经常来吃,常点徐州胖子油炸家的包菜卷饼。“这里烟火气很浓,也让我晚上吃饭多了一种选择。”



同曦夜市,正在品尝美食的顾客



同曦夜市的炸串店