

南京的十大特色小吃

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/07/19 14:44

- 1、 小笼包:吃小笼包讲究汤汁,做的时候要把高汤凝成透明的固体胶质,切碎了拌在里面,热气一蒸,就全化成了汤水。好的小笼包皮薄如纸,提来提去还不带破的。小心翼翼地提出来,放在醋碗里,对准上面一吸,鲜美的汤汁就进了肚了。不过不能着急,不然会烫着,然后再慢慢享用里面的内容。所以南京人吃小笼包又有歌谣,"轻轻移,慢慢提,先开窗,后喝汤"。
- 2、 煮干丝:南京干丝是一套不同于其他城市独特的制做方法。那些嫩而不老,干而不碎的干丝,均为豆腐店的特制而成。将豆腐切切细丝,配合各种汤料煮好,拌上香麻油和上乘酱油,入口清爽而回味悠长。
- 3、 牛肉锅贴:外脆里嫩、馅足汁多。咸中带甜是南京牛肉锅贴的最大特色。因为汁多,老主顾都把吃汤包的用到了这锅贴上。第一口咬大了汁会漏;咬猛了汁会喷;咬太小又不过隐!
- 4、 鸭血粉丝:在南京,卖鸭血汤的摊子星罗棋布。精明的摊主预先将鸭血煮熟,切成小块放在锅中,见有游客来,便捞出鸭血装在白瓷碗里,然后浇上一勺滚烫的鲜汤,滴上数滴香油,撒上一撮虾米或鸭肠衣等,再加上一撮香菜。爱吃辣的客人,还可以再加上些辣椒油或胡椒,又香、又辣、可口的味。
- 5、 如意回卤干:南京历史悠久,南京人也愿意把各种小吃和历史沾上边。就拿这普普通通的回卤干来说,还和明太祖朱元璋扯上了联系。传说朱元璋在金陵登基后,吃腻了宫中的山珍海味,一日微服出宫,在街头看到一家小吃店炸油豆腐果,香味四溢,色泽金黄,不禁食欲大增。他取出一锭银子要店主将豆腐果加工一碗给他享用。店主见他是个有钱的绅士,立即将豆腐果放入鸡汤汤锅,配以少量的黄豆芽与调料同煮,煮至豆腐果软绵入味送上,朱元璋吃后连连称赞。从此油豆腐风靡一时,流传至今。因南京人在烧制中时常加入豆芽,而其形很象古代玉器中的玉如意故被称为如意回卤干。
- 6、什锦豆腐涝:豆腐涝也叫豆腐脑、豆腐花,南京话又称"都不老"。这道小吃全国各地都有,可南京的豆腐涝和其他地方的不大一样,除了一样的色白如玉。清香爽口外,南京的豆腐涝讲究一个佐料,辅以虾米、榨菜、木耳、葱花、辣油、香油等十余种佐料,不光是颜色漂亮,口味更是醇、浓、香、鲜、咸淡适宜,辛辣适中,有滋有味。南京人吃小吃还好个"说法",这一点在豆腐涝这个朴实的小吃上也得到了验证:据说,豆腐涝这玩艺,年轻人吃了健脑补脑,老年人吃了延年益寿,为了讨口彩,店家还在里面加入什锦菜,什么意思呐?前程似锦,呵呵。
- 7、状元豆/五香蛋:状元豆是南京夫子庙的特色小吃之一。相传清朝乾隆年间,居住在城南金沙井旁小巷内的寒士秦大士,因家境贫寒,每天读书到深夜,其母就用黄豆加上红曲米、红枣煮好,用小碗把豆子装好,上面加一颗红枣给他吃,并勉励他好好读书,将来好中状元。后来,秦大士中了状元,此事传开,状元豆便出了名。。一些小贩就利用学子的这种心理,在父子庙贡院附近卖起了状元豆,衬口彩说"吃了状元豆,好中状元郎"。状元豆实际上就是五香豆,和五香蛋一样,五香豆入口喷香,咸甜软嫩,细细品尝,趣味横生,由于烹制入味,一般色泽呈紫檀色,入口富有弹性,香气浓郁,让人吃起来就停不住嘴喽。

- 8、盐水鸭/鸭头:到南京是不能不吃盐水鸭的。南京嗜鸭之深,乃至有人说南京人前辈子都跟鸭子有仇。不管这个传言有没有根据,但是南京被称为"鸭都"却是实打实的名头。盐水鸭是南京有名的特产,久负盛名,据说至今已有一千多年的历史。南京盐水鸭皮白肉嫩、肥而不腻、鲜香美味,具有香、酥、嫩的特点。每年中秋前后的盐水鸭色味最佳,是因为鸭在桂花盛开季节制作,故美名日:桂花鸭。《白门食谱》记载:"金陵八月时期,盐水鸭最著名,人人以为肉内有桂花香也。"逢年过节或平日家中来客,上街去斩一碗盐水鸭,似乎已成了南京世俗的礼节。也正是吃鸭吃得太多,南京人还变废为宝的将鸭头做成一道美味小吃。鸭头无论是红烧还是酱泡,或是盐水,都是吊人口水的人间美味。买上三五鸭头,再来一瓶啤酒,细细品尝慢慢啃,那个舒服啊……
- 9、蒸饺:蒸饺实际上全国各地都有,但是南京的蒸饺却别具一格,不但形状精美、口味更是以清新著称,油一点腻一点就达不到爽口的效果了。香菇蒸饺的馅心是有新鲜猪肉和香菇调制而成,加上鲜美的香菇汁水,上蒸笼蒸熟后肉嫩汁饱,轻轻一吸,一股浓浓的清新气息在口腔中弥漫。
- 10、糕团小点:江南人嗜甜,所以,传统的糕团小店在南京还是很有市场的。南京人吃甜食讲究甜而不恶,糯而不粘,方称为甜品之上乘。此外,光口味好还不行,造型色泽还要出众,所以,南京的糕团大多玲珑小巧,色彩缤纷,入口香甜松软,清香满腔,再来上一壶上好的绿茶,就是顶好的口福了

其实,南京的小吃还有很多,象糯米藕、桂花糖芋苗、五香鹌鹑蛋、梅花糕、蒸儿糕、牛肉粉丝汤、 炒螺丝……