

涓 杓瀛兼姝缁 - 涓 涓 鏵 工 逢 鏵 伴 杓 鏵 朵 龔 -

鏵 几 棉 蹄 冬 汉 结 惧 施 洪 中 侯

南京的十大特色小吃

美食

浣滏

鏵 賤 龔 浜 庸 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，故美名曰：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……