

主 土 长 老 南 京 ， 2 6 年 美 食 记 者 ， 1 2 年 “ 专 业 吃 货 ” 经 验 之

夏 天

著

/

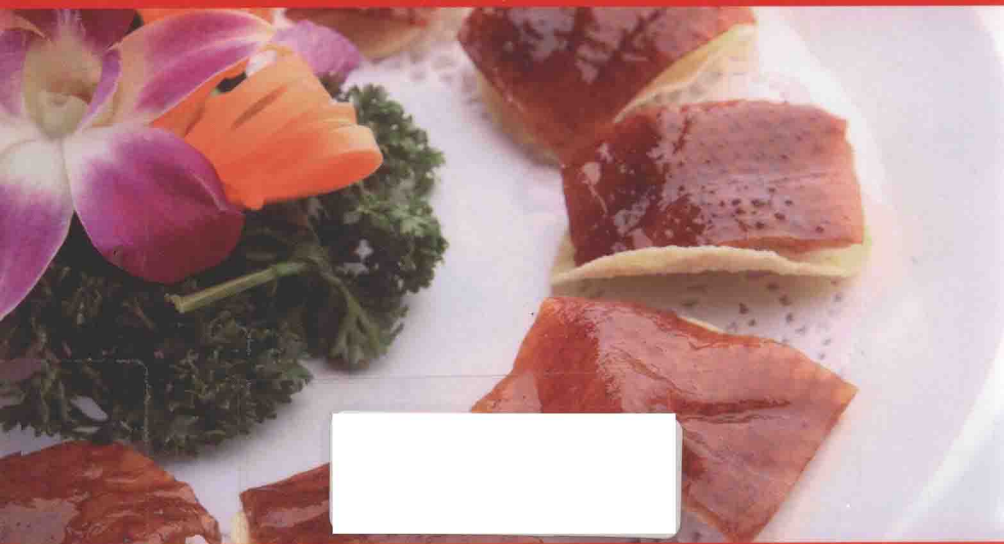
Xia Tian
works

genzhe laoxia

跟着老夏 吃遍南京

chibian nanjing

只 为 寻 找 最 原 汁 原 味 的 南 京



138 种
地道小吃



189 道
本帮大菜

历时3年，甄选50多家大小餐馆

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

genzhe laoxia

跟着老夏吃遍南京

chibian nanjing

夏天 / 著

图书在版编目(CIP)数据

跟着老夏吃遍南京 / 夏天著. — 北京: 中国铁道出版社, 2016.10
ISBN 978-7-113-20929-2

I. ①跟… II. ①夏… III. ①饮食—文化—南京市
IV. ①S971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第212706号

书 名: 跟着老夏吃遍南京
作 者: 夏天 著

责任编辑: 孟智纯
编辑助理: 杨 旭
版式设计: 北京水长流文化
责任印制: 赵星辰

出版发行: 中国铁道出版社(100054, 北京市西城区右安门西街8号)
网 址: <http://www.tdpress.com>
印 刷: 北京铭成印刷有限公司
版 次: 2016年10月第1版 2016年10月第1次印刷
开 本: 889mm×1194mm 1/32 印张: 8 字数: 320千
书 号: ISBN 978-7-113-20929-2
定 价: 32.80元

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版图书, 如有印制质量问题, 请与本社读者服务部联系调换。

电话: 市电(010) 51873170 路电(021) 73170(发行部)

打击盗版举报电话: 市电(010) 51873659 路电(021) 73659



南京菜

秦淮区

01 老地方

龙虾斑鱼锅 / 018

黑鱼锅

鹅翅

鱼肉狮子头

金牌手撕鸭头

香莼笋炖猪肚

02 金陵春酒楼 / 023

金陵炖生敲

金陵狮子头

猛虎下山

民国石榴烧卖

秦淮十月凤尾菊

少帅红烧肉

贵妃鸡翅

03 问柳菜馆 / 028

问柳煮豆腐

问柳炒鱼片

04 清真奇芳阁菜馆 / 031

奇芳烩鱼肚

水余鳊鱼片

金牌烤鸭

雨花虾仁

萝卜丝虾球

茄汁虾仁

金丝如意虾

05 清真安乐园菜馆 / 036

桂花羊肉

手撕羊排

焖钵牛肉圆

三鲜烩鱼肚

酥香牛肉丝

特色鱼面筋

红焖羊蝎

06 清真绿柳居 素菜馆 / 042

罗汉观斋

绿柳第一碗

卷轴荠菜卷

香酥羊排

三丝素刀鱼

素火腿

绿柳素烧鸭

绿柳素什锦

水芹炒芦蒿

鼓楼区

07 朱老大江鲜馆 / 049

剁椒鱼头

花鲢鱼头占肉圆

白煮青山羊

汤棒骨头汤

河豚烧羊肉

08 金陵饭店 / 054

璇宫

金陵冻鲍

虫草松茸炖花胶

极品海参金钱盅

清蒸鲥鱼



万寿果炖官燕

嘉宾厅

香江龙马

酱烤牛肋扒

金陵奥灶面

雨花石汤团

梅苑餐厅

金陵盐水鸭

明珠炖生敲

蟹粉狮子头

09 海之源贵宾楼 / 063

纸糊黄焖麻鸭

琥珀炒五仁

鸡汁大白鱼

生炒蝴蝶片

清炖鸡浮

炖菜核

京葱料烧鸭

锅贴干贝

三色时蔬

鸭肉四喜蒸饺

菊花脑蛋汤

10 古南都饭店 / 071

双色八拼

芙蓉鱼丝·蝴蝶蟠片

虾茸吐司·椒盐仔盖

鱼酥焖海参

古法瓦块鱼

轰炸东京

花蛋映鸡浮

玉板菊花游

砂锅什锦煲

金陵燕参席

虫草鸭方盅

瓢儿鸽蛋·金鱼蛋烧卖

锅贴干贝·凤尾虾排

一品官燕盏

复兴炖生敲

定松菊花鱼

鱼酥扒刺参

郊园春三草

四喜蒸饺·萝卜丝酥

11 江苏酒家 / 084

少帅小坛肉

一品全家福

罐罐肉

金陵叉烤鸭

香炸云雾

酒凝金腿

12 食朝汇 / 089

城南腌菜烧肉圆

荷叶香薰肉配夹饼

干马齿苋烧肉腩

浓汁烩鱼面筋

青菜面筋塞肉

咸鹅笃白菜粉丝

咸鱼烧肉腩

手工拆烩鸭舌掌

红酒橙香小牛肉

老南京什锦砂锅

贵妃红酒焖鸡翅

浇汁西葫芦

六合盆牛肉





高淳老黄瓜烧河虾

高淳豆腐丸

六合头道菜

咸胗拌豆瓣

瓠子笃咸鸡煲

茄子烧豇豆

拍蒜苋菜

酸辣粉捞龙利鱼

巴鱼豆米六月黄

扁豆红烧肉

13 清真马祥兴菜馆 / 104

美人肝

松鼠鱼

凤尾虾

蛋烧卖

胡先生豆腐

一掌定乾坤

玄武区

14 紫金山庄 / 109

金陵桂花鸭

腌菜花毛豆炒肉丝

金陵麻油素干丝

雪花板鸭烧白菜

韭菜炒螺蛳

红烧马鞍桥

红烧龙池大鲫鱼

薄皮青椒塞肉

火草烩鸭舌掌

野芦蒿炒臭干

鸡头果炒虾仁

15 东郊国宾馆 / 116

虾蟹两样

红汤鲈鱼

珊瑚刀鱼丸

奶汤河豚

虫草野生鳖

鲥鱼狮子头

鸭酱船饼

锅贴芦蒿

银杏莲藕

雨花汤圆

16 很高兴遇见你 / 123

低温有机鸡蛋配花菜泥

及鱼子酱

北海道扇贝薄片配香草

鲜橙汁酱及龙虾籽

香煎“露杰”鹅肝配蔓

越莓酱及榛子汁

意大利宽面配帝皇蟹龙

虾香油

慢烤猪油网裹鸽子胸鹅

肝配黑松露汁

“双吃”澳大利亚 M7

西冷牛排配慢炖牛舌红

酒汁

罗勒慕斯

17 圣和府邸

豪华精选酒店 / 128

荔味鸡丁

蜀道干烧大明虾
八宝煎
北海道煎鲜干贝佐锅巴
贵妃烧酒虾
塘心蛋
肉臊饭

18 钟山宾馆 /133

零点民国大菜

蒋公素火腿
宫灯凤尾虾
水晶猪蹄
焕章鳊鱼
美龄色拉
烟熏鱼
美龄千层糕
宁波汤圆
桂花香芋糕
蒋公宝塔肉
萝卜丝酥饼
中正鳝丝
中山豆腐
生智东安鸡
伯循辣子鱿鱼
美龄猪排
大千腰花
文白山鸡片
少帅坛子肉
零点南京菜
韭菜盒子
丁香排骨
麻油蔬菜包
鲍汁花菇辽参

椰盅佛跳墙

建邺区

19 河西万达

希尔顿酒店 / 147

韭香芦蒿炒软兜
枸杞松子鱼米
青笋丝煮江白虾
煎土蛋炖白菜
石锅生炒甲鱼
鸡头米炒湖虾仁
咸菜烤鸭炖豆腐
一品砂锅元宝肉
红烧老藕狮子头
浓汤干丝
蟹肉蟹粉烧豆腐
菜碎杂菌泡米球
菊花脑烤鸭羹
黑椒生炒裙边

雨花台区

20 磁器口火锅店 / 156

火锅



南京小吃

秦淮区

21 筷子兄弟龙虾 / 160

韩酱龙虾
超级拌饭龙虾
川香龙虾
榴莲焗龙虾
香辣百味龙虾
咸蛋黄焗龙虾
吮指茄汁龙虾

22 阿婆五香蛋 / 165

五香蛋

23 黄勤记凉粉店 / 167

凉粉
鸡汁回卤干
五香鸡蛋老卤干

24 南京第一 冰糖蜜汁藕 / 170

蜜汁藕

25 朱记小郑酥烧饼 / 172

酥烧饼

26 冷氏小吃 / 174

葱油饼
小馄饨

27 金陵覆兴园 / 176

虎皮大肉面
五仁馒头
熏鱼面

28 老太皮肚面 / 179

皮肚面

29 刘长兴面馆 / 181

辣油小馄饨
薄皮小笼包
荠菜鲜肉蒸饺
黑米粥
熏鱼面
素浇面
雪冬面
拆烧面

30 包顺兴面馆 / 185

小笼包
小排面
肉末老卤蛋
焖蹄面
鸭血粉丝汤
大肉面
熏鱼面
腰花面
素浇面
烧卖
三丁包
素菜包

31 三元巷四鹤春 / 190

小笼包
小排面
大肉面
拆烧面
大肠面



炸酱面
熏鱼面
鸭腿面
全家福

32 闽香阁 / 194

小笼包
五彩小笼包
蒸饺
鸭血汤

33 蓝老大糖粥藕 / 197

桂花糖芋苗
糖粥藕
酒酿赤豆元宵

34 三味茶庄 / 200

雨花茶、大佛龙井

35 金记七家湾

第一牛肉锅贴店 / 202

牛肉锅贴
红烧牛肉面
干切牛肉
牛蹄筋面
熏牛肉面
牛杂汤
牛肠面

36 奇芳阁一楼小吃店 / 205

萝卜丝鸭油烧饼
重糖细沙包
莲湖莲子赤豆元宵
麻油干丝

萝卜丝端子
牛肉汤包
牛肉锅贴
鸡汁回卤干
五香茶叶蛋
素菜包
牛肉馄饨

37 清真莲湖糕团店 / 209

桂花马蹄糕
黄金麻糕
重阳糕
青团
八宝饭
桂花卷心糕
百果蜜糕
佛手糕
如意糕
三色糕

38 安乐园清真菜馆

金陵风味小吃店 / 213

盐水鸭
素菜包
桂花糖芋苗
荠菜蒸饺
南瓜粥
细沙包
牛肉汤包
麻辣牛筋
鸭肫烧卖
回味辣汤





粟米窝窝头

鸭舌砂锅

羊杂汤

生煎牛肉包

39 清真绿柳居素菜馆二楼小吃餐厅 / 218

盐水鸭

素菜包

桂花糖芋苗

鼓楼区

40 华江饭店 / 221

十三香龙虾

蒜香龙虾

梅干菜龙虾

奶香烤虾

辣子干煸龙虾

酱骨小龙虾

41 鸡鸣汤包 / 224

汤包

42 左师傅梅花糕 / 226

梅花糕

43 李杨面馆 / 228

大肉面

44 老店小瞻园 / 230

鳊鱼面

45 食朝汇小吃 / 232

鸡鸣酒家汤包

金陵叉烧包

卤味荷香琵琶骨

如意马蹄凉糕

松子烤鸭烧卖

鸭油酥烧饼

六合活珠子

夫子庙糖粥藕

酒酿赤豆元宵

生煎酒酿米馒头

46 老缪问面 / 236

八块牛肉面

霸王蟹面

酸汤肥牛面

玄武区

47 小潘记鸭子店 / 239

烤鸭

48 小潘记

鸭血粉丝汤 / 241

鸭血粉丝汤

49 如意蒸儿糕 / 243

蒸儿糕

50 勿相忘串串香 / 245

酒酿汤

脑花

51 中山陵茶厂 / 248

雨花茶

建邺区

52 水西门陆家鸭子 / 250

烤鸭

53 清真李荣兴 / 252

牛肉锅贴

干切牛肉粉丝汤

熏牛肉

熏鱼

牛肉汤包

下关区

54 徐建萍汤包 / 255

汤包

鸭血粉丝汤



genzhe laoxia

跟着老夏吃遍南京

chibian nanjing

夏天 / 著

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

跟着老夏吃遍南京 / 夏天著. — 北京: 中国铁道出版社, 2016.10
ISBN 978-7-113-20929-2

I. ①跟… II. ①夏… III. ①饮食—文化—南京市
IV. ①S971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第212706号

书 名: 跟着老夏吃遍南京
作 者: 夏天 著

责任编辑: 孟智纯
编辑助理: 杨 旭
版式设计: 北京水长流文化
责任印制: 赵星辰

出版发行: 中国铁道出版社(100054, 北京市西城区右安门西街8号)
网 址: <http://www.tdpress.com>
印 刷: 北京铭成印刷有限公司
版 次: 2016年10月第1版 2016年10月第1次印刷
开 本: 889mm×1194mm 1/32 印张: 8 字数: 320千
书 号: ISBN 978-7-113-20929-2
定 价: 32.80元

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版图书, 如有印制质量问题, 请与本社读者服务部联系调换。

电话: 市电(010) 51873170 路电(021) 73170(发行部)

打击盗版举报电话: 市电(010) 51873659 路电(021) 73659

序



老夏让我为他的处女作《跟着老夏吃遍南京》写序，非常高兴。因今生今世头回写序，又有点紧张。

我是浙江新昌人，来宁近二十年，我俩算是因茶结缘，掐指算下来也已十好几载。话说我作为职业茶商，这些年宴请客户和朋友也是常事。吃得多了，对南京味道也有了一些感慨，尤其是能得到老夏的指点，品尝过闻名天下的南京民国大菜，甚至还跟老夏体验过秦淮名小吃等等，写序之事也就勇敢地答应下来。

人生在世，吃饭是大事，吃什么呢？讲简单一点，吃个饱就行，讲究一点，“吃香，吃味，品饮求道也”。当然，在当下之社会，人也难以免俗，有时为了吃个面子，追求排场，我们往往吃的是钱，吃的是装潢罢了。我宁愿选择前者。

不过话又说回来，那些档次高的餐馆也不是绝对不能去，关键是菜肴怎么样，风味如何。尤其是外地人来南京，哪家能吃到正宗的南京菜，等等，这些都得多听听老夏的意见了。

记得去年底，家乡新昌来了一些贵客，这请客吃饭自然要上点档次。我便按照老夏的指点，在夫子庙文德桥旁的一家老餐馆金陵春酒楼订了两桌，美美地海吃了一顿。印象最深的是少帅红烧肉、贵妃鸡翅、金陵炖生敲等，这些南京的经典菜肴，不仅好吃，而且每道菜都有典故，有文化。

前阵子还认识了一位来自北京、客居南京女婿家的白云老先生。我们一见如故，无话不谈。后来发现，已古稀之年的他总是闲不住，整天到处探店觅食，好像对南京美食特别感兴趣。有一天其北京好友来南京，他特意请好友吃了金记老七家湾第一牛肉锅贴等南京特色小吃，说是感

觉特好，与我谈话时还余香满口，赞个不停。其实我清楚，这家牛肉锅贴确实美味，因为老夏带我去吃过。有意思的是，看他滔滔不绝，这么开心，我也跟着激动起来，竟然毫不犹豫地以我珍藏的《南京小吃》地图相送。此地图上有老夏的签名和“@老夏逛菜场”图章，这枚图章可是篆刻大家童迅的作品，真的有点不舍，但能结缘一位比我更爱更懂品饮之道的朋友，也就觉得值了。

不过和《南京小吃》相比，《跟着老夏吃遍南京》有所侧重，内容更加详实。老夏把“食不厌精，烩不厌细”之南京饮食名店，通过他一家家亲自品尝，分析其原料、制作过程，了解历史缘由等，逐一作了记录和介绍。比如南京的鸭肉、龙虾、面条、汤包、清真系列等风味小吃以及民国大菜系列，可谓应有尽有。这本书就是一桌子南京美味，端放在你的面前，等着你去品尝。

王浙东



前 记



淮 扬菜炒得很凶，尤其是最近几年，各种说法几乎是把淮扬菜捧上了天。

反观南京，行政总厨位置上的南京人已经寥寥无几。真正算得上胡长龄弟子的，目前仍然在掌勺的几乎没有。或者说，号称南京本帮厨师的能说会道的不少，但真正能把南京菜传承下来做得好的人并不多。加上杭帮菜以及川菜的巨大冲击，南京菜的生存空间越来越小。最让人纠结的是，几年前我豪爽地承诺外地的网友来南京我请客。问题是，当人家真的来了，我傻眼了。因为作为老南京人，我并不知道哪里有做南京菜的。同样，我的微博“@老夏逛菜场”上也不断有人问，到南京吃什么？还有的网友表示除了小吃南京就没什么好吃的了，等等这些都是我发誓要对南京菜展开调查，并编写这本美食手册的直接动因。

不过说是调查、编书，谈何容易。几块钱一份小吃，十来块钱一碗面条，多跑几趟拍拍照片，采访一下，很容易搞定。但对于大菜来说可真的把我难住了。美食调查不是吃一两顿就能做出来的，要到处吃，一边吃一边积累资料。可是一桌大菜少则 800 元，多则 2000 元，如果天天吃的话，对于我这个收入很低的记者来说无法承受。于是我想了一个办法，直接打电话给民国大菜定点饭店，请求采访并表明要帮他家宣传。没想到的是，我打了两个电话，均遭到拒绝。

之后我痛下决心花钱去吃，不过不是我一个人去吃，而是在“@老夏逛菜场”的微博上号召吃货们跟我一块儿去吃，就是 AA 制的那种。问题是吃货凭什么跟你花钱去吃大餐呢？于是我跟店家商量，说菜肴一定要有亮点，菜单一定要通过我的审核。或者是我定菜单你制作，你没有菜谱我提供，没想到商家一百个答应。

记得当我发出第一条微博后，立马就有众多网友响应，商家更是笑得合不拢嘴。首场品鉴会定在金陵春酒楼，报名人数足足有 4 桌，我们不仅品尝了多款民国时期的南京经典菜肴，而且还拍摄了大量的图片资料。

第二场品鉴会在旧王府私房菜馆，我事先在“@老夏逛菜场”微博上亮出菜单，其中植物四宝、莲蓬豆腐以及最能代表南京特色的八宝葫芦鸭、朱洪武酿豆腐等全是吃货们听都没听说过的经典南京菜，引起吃货兴趣，报名参加品鉴会的达到了6桌，餐馆几乎被挤爆。

让人兴奋的是，第二场品鉴会之后很多餐馆主动找上门，要求加入“@老夏逛菜场”组织的美食品鉴活动。仅2013年1年，我竟然连续组织了7场品鉴会，场场爆满。通过组织品鉴会，我收获了大量的第一手资料，其中包括一些独家、独创的菜肴以及一部分改革开放之前的老味道菜肴。最重要的是通过品鉴会我学到了很多，加深了对南京菜的理解，得到了越来越多餐饮企业尤其是网友的支持。

本次调查，包括文字、图片的拍摄及收集整理，时间长达3年之久，所列54家餐饮企业，共300多道菜肴包括小吃都是我一家一家地“挖”出来的。书中无论是南京菜，还是民国时期的南京菜，抑或是南京小吃，都堪称南京美食之精华。其中相当一部分菜肴还是非常正宗的，一部分菜肴多少还带有几分老味道，一部分菜肴是创新的南京菜或新派南京菜。

