



Nanjing WeiDao

# 南京味道



跟着味觉走，穿梭于金陵街角小巷

寻味46家特色餐厅，46种南京味道

几十位吃货的美味表白，舌尖上的幸福，美食里的浓情蜜意

只愿打开这本书，体验到**真正的南京味道**





美食拼图®

meishipintu.com

《南京味道》编委会 编著

# 南京 味道

Nanjing W. Dao



南京出版传媒集团  
南京出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

南京味道 / 《南京味道》编委会编著. -- 南京:  
南京出版社, 2014.10

ISBN 978-7-5533-0705-3

I. ①南… II. ①南… III. ①饮食 - 文化 - 南京市  
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 ( 2014 ) 第227865号

### 编 委 会

主 任 朱同芳  
主 编 卢海鸣  
副 主 编 樊立文 李 祥  
编 委 庄 园 李书婷 吴新婷  
(按姓氏笔画排序)  
摄 影 殷 明 任 禾 裴 宁

书 名: 南京味道  
编 著: 《南京味道》编委会  
出版发行: 南京出版传媒集团  
南 京 出 版 社

社址: 南京市太平门街53号 邮编: 210016  
网址: <http://www.njpbs.com> 淘宝网店: <http://njpress.taobao.com>  
电子信箱: [njpbs1988@163.com](mailto:njpbs1988@163.com)  
联系电话: 83283871、83283864 ( 营销 ) 83112257 ( 编务 )

出 版 人: 朱同芳  
责任编辑: 吴新婷  
特约编辑: 庄 园  
装帧设计: 王 俊  
责任印制: 杨福彬

排 版: 南京新华丰制版有限公司  
印 刷: 南京玉河印刷厂  
开 本: 787毫米 × 1092毫米 1/16  
印 张: 11  
字 数: 172千字  
版 次: 2014年10月第1版  
印 次: 2014年10月第1次印刷  
书 号: ISBN 978-7-5533-0705-3  
定 价: 38.00元



## 编者的话

南京是座古城，逶迤带绿水，迢递起朱楼。街南路旁，通衢深巷都无一例外地藏匿着最最传统而地道的金陵老味道。南京是座包容的城市，以博大胸怀接纳四方宾朋的同时，也将全国乃至世界的美味兼收并蓄。

身为“吃货”，生在南京是幸运的。无论你喜欢的是带着老南京印记的本土风味，还是漂洋过海而来的异域美食，抑或是充满浓情蜜意的咖啡甜品，在南京，你都能找到你心之所属的那盘“菜”。

南京人爱吃，也懂吃。否则，也不会有无数“吃货”宁愿牺牲清晨的睡眠时间，早早出门，大排长龙，只为食得一份南京“限量版”早餐；也不会有商务人士愿意把宝贵的时间“浪费”在无止境的排队中，站到双腿酸软，只为重新回味一次他心心念念的儿时味道；更不会有肤白貌美的南京美女，虽然万分在意自己的身材，却一次又一次地忍不住将咖啡甜品送入

口中，只愿不辜负这难得的甜蜜与美好。

“人生就是由味道组成的日子。”作家荆方曾这样总结人生的真相。那些被舌尖浸染过的滚滚红尘，终将变成留在碗底的一汪汤汁，人生中的喜怒哀乐也终将化成萦绕心头的一种味道。

作为“吃货”，食物的美妙味感值得玩味，那些与食物相关的情感与记忆也随着吃进肚中的美味被一同写进人生手札中，历久弥新。做这样一本书，不仅是为了记录舌尖上的酸甜苦辣，让拿到书的你们知晓何处为觅食绝佳之地，更是为了不忘与美食初次相遇的怦然心动。对于美食，我们始终应该保留赤子之心。

书中收录46家特色餐厅，46种南京味道，记录着几十位“吃货”的美味表白，诉说他们与美食的不解之缘。在他们眼中，南京味道有着千姿百态的模样。是城南街巷一声声叫唤的糖芋苗，是柴火气味十足的辣油小馄饨，是遍布各居民区的盐水鸭店，是夫子庙特有的凉粉味道，是羊坡村一杯浓醇的咖啡，是糕团店内青团的软糯与清香，是金陵书苑书香伴随的茶香……

书中的主角，多半是80后和90后，对食物世界的好奇心正处于最最旺盛的阶段，他们不断尝试、探寻，只为找到最能打动味蕾的真滋味。当然，其中也不乏一些已颇有些人生历练的70后，早已有了近三十年的“吃货”生涯。对于食物，他们有着更加独到的见解；关于经典，他们更加有发言权。我们的摄影师提着长枪短炮走过大街小巷，在食客来来往往的餐厅里随时准备按动快门，只为能更加真实地用光影记录美食相关的一切，让翻开书的看官觉得美味伸手可触，而非遥不可及。

我们也邀请您阅读同时打开手机，扫一扫书中的二维码，通过美食拼图手机客户端，体验餐厅地图导航、手机点菜、预订支付的快捷移动应用服务。

谨以此书献给生在南京，来过南京以及热爱南京的“吃货”们，舌尖上的幸福，美食里的浓情蜜意，只愿打开这本书的人，体验到真正的南京味道。美食与南京，望彼此都不辜负。

本书编委会

## 序

打开同一本书，感受不同的南京味道。

人生第一次，为一本书作序。在您翻开本书扉页的时候，我仍然只是一个伪吃货，真肚皮。然而，在过去的一年里，伴随《南京味道》编创团队，还有一群热心的吃货朋友，遍历金陵街巷，寻找美味，追逐梦想。如今回首，我的人生仿佛定格在那南京味道浸染的时光。

记忆中，书写味道绝非雕虫小技。书架上从来不乏食评范本、寻店指南。可是，如何凭吃喝理解一座城市，怎样借味道承载一段记忆？我想，在这个充满个性和梦想的移动互联网时代，一本书、一个人的味道体验，即使是再高端的作者，用再华丽的辞藻，也很难达到一人推荐、众人皆醉的美食境界。移动互联网正在改变着我们的生活，也让我这样一个移动互联网人和几十位民间吃货可以一同将自己的美食体验印刷成铅字，与君分享。一年多来，我们用代码和键盘，在微博、微信、手机客户端上传递着点点滴滴美食里的甜蜜、舌尖上的幸福，但求不同的味道飘向同一个梦想。

这是一个最好的时代，我们相信有梦想的人生一定有好味道。源于这样一个梦想，我们决定要用互联网思维出版一本崭新的美食书，那就是——去中心化、跨界和众筹。全书的编撰人员没有一位传统意义上的职业美食作家，只有“大家”。几十位吃货背景各异，我们期冀跨界分享南京味道，这座城市也将因此更加鲜活。

同时，本书编委会由南京出版社图书出版专业人士和美食拼图团队的移动互联网新锐跨界组成，这种融合也是我们梦想的支点，新生之喜悦如同飘香之美味，等待您一同品尝……

李祥 美食拼图创始人兼CEO

2014年秋



# 目 录

## 本土味道

- 南京大牌档 ..... 3
- 莲湖糕团店 ..... 7
- 风波庄 ..... 10
- 酸汤锅 ..... 14
- 江边城外烤全鱼 ..... 16
- 项记面馆 ..... 19
- 醉东坡 ..... 21
- 70后饭吧 ..... 24
- 青柚 ..... 27
- 因·为爱 ..... 30
- 蜀知味 ..... 33
- 晋家门 ..... 36
- 敏珠拉姆藏式主题餐厅 ..... 40
- 新石器烤肉 ..... 43
- 云南味道 ..... 46

## 异域风情

- 摩休敦纳韩国年糕料理 ..... 51
- 精世刺身 ..... 53
- 菊次郎の夏居酒屋 ..... 56
- 香江蕉叶 ..... 60
- 莲悦 ..... 63
- 娜塔 ..... 66

王品台塑牛排 .....	69
秀·爱尔兰吧 .....	71
南京老友记花园餐厅 .....	73
斜塔餐厅 .....	79
时刻Snack手握披萨 .....	83
奶酪时光 .....	86

## 心灵食堂

羊坡村 .....	91
青果 .....	96
金陵书苑 .....	99
瓦库 .....	104
STARRY NIGHT .....	107
61House .....	111
茗客咖啡 .....	114
3 Coffee .....	118
萨娜薇主题咖啡馆 .....	121
阿Sir .....	124
卢浮尚品 .....	127
盗梦空间 .....	132
雕刻时光 .....	137

## 甜蜜时光

云中食品店 .....	143
蘑菇餐厅 .....	146
美丽心情甜饼屋 .....	149
团子大家族 .....	153
熊猫一间店 .....	156
叽哩咕嚕 .....	159

本土味道





# 南京大牌档

## ——地道老南京的回忆

推荐人：周雪城（南京大学）

- ☆ 推荐词：如果你想寻找地道的老南京的味道，那来这里肯定没错；如果你想老味道的基础上追求新鲜的感觉，那来这里也不会让你失望。
- ☆ 餐厅简介：专做改良南京菜的餐厅，非常火爆，每到饭点总得排起长长的队，已经发展到了北京等其他城市，把南京传统美食发扬光大。

如果你是一个地道的老南京，那你一定还有着关于老南京味道的渺远记忆。那是小的时候，每个十里桂花香的秋天，天高日长，翘首于街头巷尾，只待身着长衫头戴瓜皮帽的大爷挑着装满桂花糖芋苗的担子叫卖着走过。这时便央求着母亲拿出些闲钱，带着小碗，去舀上一碗软糯甜腻的糖芋苗。老伯手法纯熟，每次都能把碗装到满而不溢，舔上一口，唇齿留香。

岁月如水，涓涓细流，带走了这些街头巷尾的叫卖。而这些美食，在流传的过程中不断被改良，却从未消失。

这篇文章的主角——南京大牌档，就是一个改良南京菜的典范，即所谓的“风情江南菜，留住老味道”。1994年，新街口洪武路上，第一家南京大排档（2000年因注册需要而更名为南





京大牌档)正式开张,因为浓郁的民族特色和纯正的南京风味,一经开业便广受欢迎,一时间南京餐饮业无出其右。如今20年倏忽而过,老南京风味的餐厅百花齐放,而大牌档这块金字招牌不但没有没落,反而通过不断改良菜品,一路高歌猛进,如今已经有了八家分店。

走进每家大牌档的木制大门,都会有一个笑容可掬的古装堂倌前来迎客,吆喝一句“三阳开泰!三位客官里面请”,便被请入店中。店中装修大有清末民国时期酒肆饭庄的风格,灰砖木窗随处可见,楹联纸灯点缀其中。座位是长木凳和八仙桌,气质典雅,极其回归传统,再加上头上挂着的昏黄的灯笼,直让人穿越回那个过去不曾到过的时代。

有一次在德基的大牌档吃饭,正巧坐在前面,又正巧赶上当晚的评弹演出。台上两位,身着长袍,站立如松,一开口轻声细语,咿咿呀呀,好不自在。柔软的吴侬软语伴着三弦和琵琶的演奏被唱者娓娓道来,伴着这昏黄的灯光和楹联轩榭,不禁有恍如隔世之感。

在这恍惚的意境中,品味南京美食,自是一种难得的享受。大牌档的招牌菜之一,便是上文提到过的地道的南京小食——古法糖芋苗,许多老南京在品味这道甜品时找回了过去的亲切感。按照服务员的介绍,这道糖芋苗是完全遵从了古老的做法,首先将得益于冷冻技术而能四季享用的芋苗煮熟剥皮,加上店里特质的桂花糖浆共同熬制,在将熟未熟的时候加入适量的冰糖和藕粉,藕粉用以增加粘稠度,冰糖增甜。熬制出来的芋苗表面光亮剔透,味道酥软甜腻。汤汁呈现浓稠的暗红色,喝下一勺,香甜爽口,久久留香。相似的甜点还有酒酿赤豆元宵,亦是南京流传甚广的小食。这道甜点除了香甜软糯以外还有淡淡的酒香,酒不醉人人自醉,妙不可言。

大牌档的清蒸狮子头也是一绝。狮子头是地道的淮扬风味,有的地方称之为四喜丸子,可想而知每个应该不是太大。而大牌档的狮子头硕大无比,一个圆滚滚的狮子头就是一道菜,白色的肉球配以油绿的菜叶,色彩鲜艳,

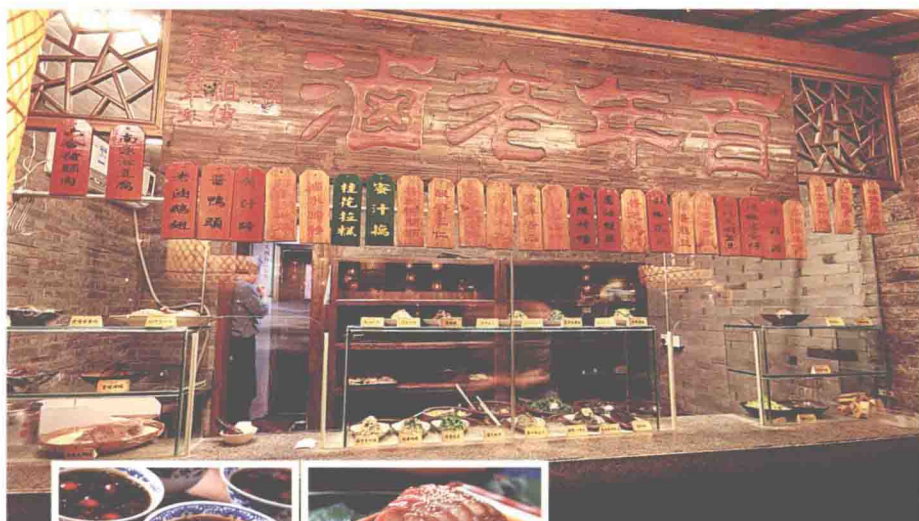


香味夺人。据说为了使肉团充足入味，足足用文火慢炖了六个小时，这样浸入的鲜味可见一斑。勺子一搭上肉团立马感到微微的弹性，用力一挖又极为顺滑。送入口中，肉质入口即化，肥而不腻，几人分食再合适不过。

其实说到南京的美食，最应该提到的是鸭。大牌档中和鸭相关的菜不下十种，其中最让我感到惊艳的倒不是赫赫有名的盐水鸭，而是他家的天王烤鸭包。烤鸭自不必说，小笼汤包也是很有代表性的江南美食，梁实秋先生在《雅舍谈吃》中写道，取食汤包的时候，“抓住包子的褶皱猛然提起，包子皮骤然下坠，像是被婴儿吮吸瘪了的乳房一样”。而将这两种美食合二为一也算是大牌档的一大创举。内含烤鸭卤汁的汤包，鸭肉饱满而汤汁浓厚，味道新奇，不只是两道菜的简单叠加，因此也荣登了中华名小吃的榜单。

另外，还有一道王府泡椒鸡令人甚是惊喜。原本以为是一道地道的辣





菜，入口后发现，鸡经过煎炸处理，味道很酥，而且融入了江浙特色。整道菜竟能吃出酸、甜、辣至少三种味道，让人难忘。

总之，在这样一家仿佛置身清末民初的隔世之地品味一次真正的老南京风味总是让人愉悦的。正如坊间所言，谈笑间盘空杯尽，酣畅淋漓，实则人生之极乐也。齐曰：“雅俗共赏，本味民俗，乃‘大牌档’也。”

谈，谈笑间盘空杯尽，酣畅淋漓，实则人生之极乐也。齐曰：“雅俗共赏，本味民俗，乃‘大牌档’也。”

地址：南京市鼓楼区湖南路狮子桥2号湖南路步行街内  
83305777

南京市秦淮区中山路18号德基广场  
购物中心一期7楼 84722777

南京市玄武区中山陵园路2号 52335777

南京市秦淮区大石坝街48号 68216777

南京市鼓楼区中央路201号南京国际广场7楼 83585777

南京市秦淮区建康路3号水平方6楼 68176777

南京市鼓楼区草场门大街96号中青大厦1楼 86218777





# 莲湖糕团店 ——秦淮印象

推荐人：陈梦媛（南京大学）

☆ 推荐词：门脸不起眼的一家小店，装修风格也是极简的，但是却吸引了很多人慕名而来，老字号的店值得推荐。

☆ 餐厅简介：千层糕、卷心糕、如意糕、青米糕、马蹄糕、豆沙米糕……听起来就很诱人，香糯可口的糕团是收买女孩的最佳选择。

第一次听到秦淮河这三个字，是小学时读朱自清先生的《桨声灯影里的秦淮河》。那时候心中的秦淮河，该是一个极近热闹繁华之处，该是文人墨客留恋之地。

等大了一点，发现文章里大多是先生的浪漫想象，本是才华横溢的人，才看得到这繁复的美。

我几次去秦淮河，都是在夫子庙。于是夫子庙、秦淮河，在我的心里便是一体的了。

看过几次灯会时的人山人海，也看过旅游淡季时的清冷娴静。在南京呆了几年，关于六朝金粉地的想象慢慢收藏到心底，看得更加真切的，是实实在在的南京城、南京人。

夫子庙附近有许多折扣店，是女孩们爱逛的；夫子庙里有许多小吃，也是讨女孩儿芳心的。于是时常看到一对对情侣或是闺蜜，结伴走在这里。说到小吃，则不得不提莲湖糕团店。

我来莲湖，是慕名而来。听说了

