

天津科学技术出版社

边走边吃 BIANZOUBIANCHI

苏申吃

秦淮风情冠天下

王馨荣 编著

江苏小吃历史悠久，源远流长，底蕴深厚。姑苏糕团发轫于吴越；太湖船点起源于隋唐；维扬细点距今已千年；金陵小吃形成于东晋；徐淮汤出自尧帝时代彭祖之手。



先把好吃的吃个遍，
顺便再去看看那些风光、古迹

王馨荣 编著

边走边吃

秦淮风情冠天下

天津科学技术出版社

江苏风味小吃



图书在版编目(CIP)数据

苏中吃:秦淮风情冠天下/王馨荣编著. —天津:天津科学技术出版社, 2009.5

(边走边吃)

ISBN 978-7-5308-5091-6

I. 苏… II. 王… III. 食谱—江苏省 IV. TS972.142.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 041267 号

责任编辑:王 彤

责任印制:王 莹

天津科学技术出版社出版

出版人:胡振泰

天津市西康路 35 号 邮编 300051

电话(022)23332372(编辑室) 23332393(发行部)

网址:www.tjkjbs.com.cn

新华书店经销

北京世纪雨田印刷有限公司印刷

开本 850×1168 1/32 印张 45 字数 900 000

2009 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定价:(共九册)90.00 元

酷驴理念

——人们去旅游，面对着送到了嘴边上的美食，一不留神，就忘记了去品尝。其实，各地吃的东西各有风味，对于一个嘴巴挑剔的人来说，旅游的新玩法应该是先把当地好吃的吃个遍，顺便再去看看那些风光、古迹。

名人观点

张大千

——吃是人生最高艺术。

陆文夫

——饮食是一种文化，而且是一种大文化。所谓大文化，是因为饮食和地理、历史、物产、种族、习俗和社会科学、自然科学的各个方面都有关联。我们简直可以从饮食着手来研究人类社会经济与文明的发展。

贾平凹

——依我小子之见，吃也是一种艺术。中国的饭菜注重色、形、味，这不是同中国画有一样的功能吗？当物质的一番滋味泛在口中，而精神的一番滋味泛在心头，这又是多么于人生有实益的事情啊！

目录

BIANZOUBIANCHI

·苏中吃

边走边吃

江南水韵舌间歌(代序)	1	雨花小汤圆	14
风味小吃·南京篇	4	如意回卤干	14
小吃识小	6	盐水桂花鸭	15
风味名点秦淮“八绝”	6	桂花糖芋艿	15
“一绝”:五香茶叶蛋·五香豆·		小吃话坊	16
雨花茶	6	闻臭吃香炸“金砖”	16
“二绝”:蟹壳黄烧饼·开洋干丝	7	营养丰富腊八粥	17
“三绝”:鸭油酥烧饼·麻油干丝	7	溧水洪蓝御带糕	18
“四绝”:葱油饼·豆腐涝	8	老少平安豆腐花	19
“五绝”:什锦菜包·鸡丝面	9	风味小吃·徐州篇	21
“六绝”:牛肉锅贴·牛肉汤	9	小吃识小	22
“七”:薄皮饺·熏鱼银丝面	10	烙馍耐饥又健齿	22
“八绝”:桂花夹心小元宵·五色		鳝鱼辣汤香喷喷	22
小糕	10	鲜辣绿豆丸子汤	23
吃好吃小	12	杂粮做龟打	23
鸭血粉丝味香醇	12	慈禧爱吃窝头	23
满口生香状元豆	13	壮馍酥又脆	24

吃好吃小 24
回味无穷臭盐豆 24
风味独特面鱼子 25
水煎包子帝王粥 25
小吃话坊 26
羊方藏鱼鲜味源 26
鼋汁狗肉刘邦爱 26
饨汤啥汤彭祖羹 28

风味小吃·连云港篇 30

小吃识小 31
驴肉水饺留余香 31
小鱼煎饼摇头饼 32
吃好吃小 32
爬虾爬虾爬虾婆饼 32
小吃话坊 33
砂锅文火炖驴肉 33

风味小吃·宿迁篇 34

小吃识小 35
洋河镇上车轮饼 35
沭阳凉皮薄滑韧 35
三馋小小鱼锅贴 35
脆嫩五香大头菜 36
乾隆贡酥黄澄澄 36
吃好吃小 37

空心挂面在泗洪 37
宿迁楂糕酸甜爽 38
小吃话坊 40
乡土煎饼卷乡愁 40

风味小吃·淮安篇 43

小吃识小 44
文楼汤包人争尝 44
鼓楼茶馓缠臂金 45
炒米馄饨震丰园 46
吃好吃小 47
文楼涨蛋放奇葩 47
小鱼锅贴鲜脆香 47
小吃话坊 49
千滋百味淮小吃 49
点心花样,日日新又日新 49
过淮不吃淮饺,一趟等于白跑 50
爱吃的早点,在这里都能对号 51

风味小吃·盐城篇 53

小吃识小 53
齿舌留香油麻饼 54
老虎脚爪金麒麟 54
美味野鸭灌汤包 54
好吃难做擦酥饼 54
吃好吃小 54

大冈脆饼味香甜 54
伍佑麻花双龙盘 55
板湖百叶东沟干 55
味鲜可口鲟鱼饼 55
小吃话坊 56
阜宁大糕甜如蜜 56
藕粉圆子如弹丸 57

风味小吃·扬州篇 58
小吃识小 59
扬州干丝韵味长 59
翡翠烧卖如碧玉 60
吃好吃小 62
扬州炒饭“金裹银” 62
三丁五丁七丁包 63
小吃话坊 65
淮扬面糕美味佳 65
小雅·咪麻·吃过了吗 69

风味小吃·泰州篇 73
小吃识小 74
泰州“三麻” 74
姜堰酥饼酥香脆 74
宣堡味美小馄饨 74
吃好吃小 75
四季烧卖令人想 75

簪叶芝麻糖细卷 75
小吃话坊 76
蟹黄汤包靖江好 76
黄桥烧饼黄又黄 77

风味小吃·南通篇 79
小吃识小 79
缸片又叫“斜角儿” 79
旺火热油炸火饺 80
油饼松软又可口 80
金钱萝卜饼爽口 80
吃了文蛤饼,百味都失灵 81
吃好吃小 81
西亭脆饼十八层 81
镇场熏糕火点燃 83
小吃话坊 84
跳面切面曹顶面 84
闲话东台鱼汤面 85

风味小吃·镇江篇 87
小吃识小 88
江城蟹黄汤包妙 88
刀鱼卤面味道鲜 88
吃好吃小 89
什锦素菜包好吃 89
京江剂儿六只脚 89

小吃话坊 89

面锅里面煮锅盖 90

香醋摆不坏 92

肴肉不当菜 94

风味小吃·苏州篇 96

小吃识小 97

糕团江南四季曲 97

春糕汤圆青团子 98

炒肉团子黄松糕 100

南瓜团子重阳糕 101

冬至团子米风糕 102

山塘梅花海棠糕 103

吃好吃小 104

苏式面条面面观 104

朱鸿兴“头汤面” 107

好一碗枫镇大面 108

“红白五烫”奥灶面 110

美味双凤羊肉面 112

大饼油条好搭档 113

“救娘饼”与酒酿饼 115

枣泥麻饼乾生元 116

皓月当空话月饼 117

小吃话坊 118

姑苏小吃名堂多 118

笃笃笃，卖糖粥 122

阿要南荡鸡头米 124

大小馄饨“水中鱼” 125

粽子清香味甜糯 127

焐熟藕哟糖山芋 128

风味小吃·无锡篇 131

小吃识小 132

小笼馒头真过瘾 132

外脆内嫩油豆腐 132

三鲜馄饨乾隆吃 133

春卷皮薄酥又脆 133

桂花糖粥甜甜甜 133

萝卜丝饼味道好 133

吃好吃小 134

美味五色玉兰饼 134

酒酿软糯棉子圆 134

香味四溢糖芋头 135

三支香茶叶蛋好 135

一文豆腐花色美 135

手推馄饨 下锅不烂 135

小吃话坊 136

难忘小笼王兴记 136

名闻江南肉骨头 138

风味小吃·常州篇 141

小吃识小 141

形似火铳芝麻糖	142	虾饼可口香又鲜	144
色泽白亮芝麻糕	142	龙城风味大麻糕	144
香脆酥松蟹壳黄	142	记忆义隆素火腿	146
酒酿元宵如玉粒	143	小吃话坊	146
吃好吃小	143	萝卜干作下酒菜	146
旅途小品马蹄酥	143	常州豆腐最好吃	148
柔软滑爽银丝面	144	后记	150



江南水韵舌间歌

(代序)

小吃,通常相对于盛宴佳肴,专指市井村野饮食而言。由于它具有乡土野趣,可以说是民间文化的结晶、民俗美学的呈示。从表层来看,小吃之于盛宴,犹如俗之于雅,层次不同,味道自也有所差别。从长久来说,小吃的文化累积,的确缔造了相当的品质,也获得人们的青睐。对于“小吃”,达官贵人不会搭架子,放弃这份口福;小门浅户,听见外面小吃的叫卖声,也会让小囡拿点零钱出去解解馋。比起满汉全席,“小吃”实在是太“小”,点上个两三样,满上一小壶小酒,花不了几个铜板。可以这样说,“小吃”的根,在平头百姓那里扎得更深。

百里不同风,千里不同俗。小吃,虽是常见食品,制作却能体现一处地域的性格特征,能代表一个省份的风情习俗,也浓缩了一个省份的历史与现实。

江苏小吃历史悠久,源远流长,底蕴深厚。姑苏糕团发轫于吴越;太湖船点起源于隋唐;维扬细点距今已千年;金陵小吃形成于东晋;徐淮炖汤出自尧帝时代彭祖之手。

江苏小吃群集之地,历史悠久的有南京夫子庙、苏州玄妙观、无锡崇安寺、常州双桂坊、南通南大街、扬州四望亭、盐城鱼市口等地。这些遐邇闻名的小吃群集之地,百年老店鳞次栉比,名师荟萃一方,集当地传统小吃之大成。他(它)们为江苏小吃文化的形成、发展、弘扬起到了举足轻重的作用。

江苏,物华天宝,人杰地灵,人文荟萃。善知味者,世代有之。烹饪典籍,不胜枚举。名家谈吃,意不在吃,他们寻找和捕捉的是蕴含于食品中的情趣风雅和人文民俗。在文人笔下,饮食成雅事,进而上升到文化层次,因而江苏小吃往往有传奇史实、名人轶事或民间传说等掌故与故事随之传播。江苏小吃,原本就是孕育于这样一种历史文化背景下的饮食文化成果。

它的每一个品种的制作方式和食用形式等等，都蕴含着朴实的哲理和特有的审美意趣。

其实，江苏小吃还代表着回归自然的心路历程，也表现着鲜明的四季节令。每当春暖花开的季节，各色春卷、春饼、松糕、汤团等传统小吃相继涌现；在盛夏炎热的暑天，各种凉糕、凉粉、凉面，消暑解渴的冰糖莲子汤、绿豆糕、藕粉、鸡头米等纷纷上市；当金风送爽的秋天，蟹粉小笼、蟹肉汤包、甜藕、重阳糕等小吃源源而来；在三九严寒的冬天，祛寒滋补的羊肉面、热气腾腾的牛肉汤、各式年糕、核桃糊、卤豆腐等闪亮登场。至于清明、立夏、端午、中秋、重阳、冬至等传统节日，特色小吃内容就更为丰富和丰盛了。

随着人们食事逐渐衍变和饮食多元化，有些闪烁美好回忆的美味小吃，正岁岁年年地离我们渐行渐远。有些小吃的香甜糅合着娓娓道来的传说故事，经历了时间凌厉又不动声色地洗刷，虽然早没了舌间津津的回味，但意会的美感却无所不在、无处不存……

要给“小吃”做个界定，实在有点难。传统的理解，小吃无非是正餐之外的享用，有的虽为正餐的一品，但其意义，主要用于“下酒”的熟食或消闲之零食。故汉晋有“小食”之说；唐宋则有“下酒之肴”之称；明清“小吃”之名已颇流行；时下的小吃更是琳琅满目，不胜枚举。

大清早向来唱头牌的大饼油条外加炒肉馅团子、菜饭糕总归要算“小吃”；傍晚前点心的赤豆糊、糖粥、小馄饨、梅花糕当然在“小吃”之内；晚风沉醉里，一壶老酒自得其乐，小方桌上摆上些花生米、酱鸭、卤汁豆腐干，好像也可以归到“小吃”当中；至于吃吃白相相的熏青豆、咸金花菜、爆米花、油氽茨菰片自然也在“小吃”之列。

如果说小吃是城市的动感符号，那么小吃更是城市的文化剪影，品味小吃也就意味着品味城市的美味精华。

俗话说：“罗马不是一天建成的。”自然，一个城市的小吃文化也需要时间的积淀。也许，时下路边摊头上不起眼的简单

小吃,若干年后就会成为远近闻名的小吃,也不是不可能。可见,最早小吃,不在宫廷,而在民间;不在名店的厨房,而在百姓的灶头。

反正,行走江苏各地,尝尝各色小吃,不但一日三餐、一连三日都可以不带重样的,而且足以让你不断地在回味、思味、玩味、念味之中。行走江苏各地,寻觅传统的、新潮的“小吃”,其实并不难。酒楼、茶馆、街边满目皆是。只要东西好,小巷深处摊点周边,老百姓肯定会口耳相传;弄堂口的烤炉前面,每天都会排着长队。

江苏小吃,是悠久历史和灿烂文化的一个结晶。它那古朴无华的食质,古色古香的格调,体现了江苏地区文明的风采;它那馥郁的江南水乡韵味,透着江苏人民的淳厚生活气息;它那灿若繁星的每一品种,无不闪耀着劳动人民的智慧光华;它那精美的色香味形,反映出中国烹调技艺的高超绝伦。

故而,小吃是一首明朗的诗,小吃是一幅绚丽的画,小吃是一曲舌间的歌……

风味小吃·南京篇

南京,是一个美丽的城市。无论是赏景,还是怀古,也无论是住行,还是品尝小吃,都是一个绝佳的胜地。正如诗云:“江南佳丽地,金陵帝王州”。南京有十朝烟云,满城的古迹文物,有历史有文化,有古有今。乌衣巷的夕阳、夫子庙的喧闹、玄武湖的烟柳、明孝陵的寂寥、中山陵的肃穆、雨花石的斑斓……哪一处不是风光无限,意境深长。

泛舟秦淮河上,两岸建筑错落有致,“青砖小瓦马头墙,回廊挂落花格窗”,仿佛是长长的历史人文画卷,东吴、东晋、宋、齐、梁、陈、五代南唐、明、太平天国、中华民国风云际会,在你面前徐徐展开……

朱自清和俞平伯的同题散文《桨声灯影里的秦淮河》风情万种。“我们的梦醒了,我们知道就要上岸了;我们心里充满了幻灭的情思。”朱自清的感伤文字让你顿生今夕何年的感慨。“凉风凉月之下,我们背着秦淮河走去,静默是当然的事了,如回头,河中繁灯想定是依然。”俞平伯的这段文字又令人怀念过去的秦淮。

古都金陵,以其悠久的历史,秀丽的风光而闻名于世。内秦淮河从东到西的沿河西岸,古时是望族聚合之地,商贾云集、人文荟萃、儒学鼎盛。两岸建筑造型各异,高低错落有致,粉墙黛瓦,古朴典雅,与夫子庙古建筑群融为一体。被历代文人所讴歌的夫子庙位于秦淮河北岸,自古以来便是商业和娱乐中心,也是金陵风味小吃的集中地。夫子庙饮食文化源远流长,可以远溯到六朝时期,明清两朝尤盛,各派菜系和小吃争奇斗艳,独具风味。

要想品尝南京美食就一定要去夫子庙美食街逛逛。沿街坐落着晚晴风味轩、晚晴茗轩、金陵春酒楼、夫子庙康乐城、秦淮人家、白鹭宾馆等一批知名餐饮娱乐店面,荟萃了海内外美

食精品。错落其间的有六凤居、魁光阁、沁园春、莲湖甜品店及蒋有记锅贴水饺馆等南京有名的小吃店。步入小吃店堂,品味“金陵八绝”,更有一番闲情雅趣。

边走边吃,才能够有更多的认识 and 了解,因为边走边吃是一种方式,而体验才是一种结果;因为边走边吃是一种感觉,而快乐才是你要寻找的。

夫子庙的小吃是千万不能错过的,不然就会是一个遗憾。



·小吃识小·

风味名点秦淮“八绝”

南京小吃以“老、精、新、奇”而享有盛名。所谓“老”，即有一些百年老店，仍在经营着许多传统风味小吃，享誉石头城；所谓“精”，是南京的小吃历来以选料精、制作细、色香味形俱佳而著称；所谓“新”，即有许多老店换新颜，并有一批新起之秀，加入小吃经营行列；所谓“奇”，是指味道奇特，每天顾客盈门，争相光顾。其中流传至今的八套小吃，每一种都由一干一湿两道茶点组成，被誉为“金陵八绝”。

“金陵八绝”又称之为“秦淮八绝”。1987年，南京秦淮区风味小吃研究会经过对散落民间的风味小吃发掘、整理和创新之后，正式命名这八套秦淮风味名点小吃为“秦淮八绝”。这些小吃都是缘于当年的秦淮画舫，具有手工精细、造型美观、选料讲究等特点。如今“按图索骥”，遍寻品尝一番，还是饶有情趣的。

“一绝”：五香茶叶蛋·五香豆·雨花茶

“一绝”为魁光阁的五香茶叶蛋、五香豆、雨花茶。

始建于清乾隆二年夫子庙魁光阁清真茶社，是闻名金陵的一家百年老店，在科举时代是专门为来京赴考考生而设置的。魁光阁制售的五香茶叶蛋、五香豆更是远近闻名。

关于茶叶蛋，清代名人王士雄著《随息居饮食谱》中就记载其制作方法：鸡蛋“若囫圇煮食……带壳略煮之后，将壳击碎，再入瓷罐内，多加粗茶叶同煨三日，茶叶汁即入蛋亦熟透，剥壳食之，色黑而味香美。”清末民初，南京经营茶叶蛋的小贩日益增多，制作茶叶蛋的用料与方法更加考究。在用料中除了茶叶外，又增加了桂皮、丁香、陈皮、八角等香料、调料，这样制成的茶叶蛋，色泽棕黑，香味四溢，入口爽滑，还具有五种香味，故名“五香茶叶蛋”。



与五香茶叶蛋同为小吃精品的还有五香豆。相传在 20 世纪 40 年代，夫子庙广场上常见两兄弟唱卖五香豆。每天上午八点多钟，兄弟俩挑担走街串巷叫卖：“五香豆，真正香，老头儿吃了老妈妈香，大姑娘吃了二姑娘香，大哥哥吃了小哥哥香，城里头吃了城外香……”这奇特的唱卖声，十分引人注目，兄弟俩挑担走到哪里，人群都会围上来购买品尝。

边品清香扑鼻的雨花茶，边用牙签戳上五香豆或剥开五香茶叶蛋，细嚼慢咽，自然另有一番食趣。

“二绝”：蟹壳黄烧饼·开洋干丝

“二绝”为永和园的蟹壳黄烧饼、开洋干丝。永和园，坐落在夫子庙贡院街。作为始建于清朝光绪年间的百年老店，永和园处处弥漫着思古之幽情。回廊里古色古香的“永和”牌匾和倚墙而立的古瓶似乎成了怀古情绪的导引。

永和园前身是清末南京城著名的雪园茶馆，1939 年由卞永生买下经营茶点生意，并改名为“永和园”，意在永远和和气生财。当时经常有一些扬州和镇江的面点师前来搭柜，所以该店小吃品种花样繁多，既有传统的，也有创新改进的。蟹壳黄烧饼是永和园的特色名小吃，也是旧时夫子庙最为畅销的品种之一。由于不断改进传统制作工艺，名声大振。因为烧饼的大小、色泽酷似蟹壳，故名为“蟹壳黄烧饼”。蟹壳黄烧饼主要是甜、咸两味，其色泽金黄，饼皮酥松，油重味香。与蟹壳黄烧饼相配的开洋干丝，也是永和园的名点小吃。它选料讲究，做工精细，经过多年的发展，品种丰富。素的有口蘑、香菇、鲜笋等品种，荤的有虾仁、鸡丝，或其他肉丝等品种。干丝柔软但不失韧性，卤汁少但不失味浓厚，其风格各异、鲜美爽口。茶客入座，堂倌热情服务，食客络绎不绝。

“三绝”：鸭油酥烧饼·麻油干丝

“三绝”为奇芳阁的鸭油酥烧饼、麻油干丝。

奇芳阁始建于清朝光绪年间，位于健康路，是目前夫子庙

地区最老的也是唯一一家清真老字号，提供地地道道的南京风味菜肴和小吃，不但老南京人喜欢光顾，外地游客也无不慕名前往，可谓名扬四海。

如今的奇芳阁，经重建后，重檐飞阁，槛栏阁窗，厅堂宽敞，古风依然，正门匾额店招流金，散发着迷人的奇芳异彩。奇芳阁名为清真茶社，实际上以经营面点为主。在百余年的精心经营中，该店的传统小吃誉满石城，久盛不衰。在著名的小吃“秦淮八绝”中，奇芳阁就占了两个席位，即其“三绝”鸭油酥烧饼、麻油干丝和“五绝”什锦菜包、鸡丝面，食者无不交口称赞。

奇芳阁的鸭油酥烧饼确实不同凡响，由于此品选用鸭油制饼，遂取名为鸭油酥烧饼。鸭油酥烧饼形似草鞋底，层次多达十一二层，色泽金黄，手掰即碎，鸭油香味浓郁，具有浓厚的地方特色，食客如云，享誉海内外。

与鸭油酥烧饼相配的五味麻油干丝，其干丝干而不老，嫩而不碎，色泽素雅，质地柔韧，咸甜适中，油味香醇。五味麻油干丝具有悠久的历史，在古代又被称做“文思豆腐”，意谓品尝过后，会使人才思敏捷、文采出众，吸引了不少赴京赶考的才子们前来品尝，以博个吉利。“干丝像银针，姜丝能案针”是此小吃质量的最佳写照。

“四绝”：葱油饼·豆腐涝

“四绝”为六凤居的葱油饼、豆腐涝。

葱油饼和豆腐涝，均是南京夫子庙六凤居餐厅的创店名小吃。六凤居最早是在夫子庙贡院围墙外用布篷搭制的简易小吃摊铺，专营葱油饼和豆腐涝。因凤凰是传说中的珍禽，故取其名。

1929年，六凤居在夫子庙贡院街上立足，扩大门面，在竞争中，出奇制胜并沿袭至今。追根溯源，可概括为一个字“质”。由徐步清师傅制作的葱油饼，成品色泽金黄，入口酥香，松脆异常，油而不腻，口齿留芳。被老南京人形容为“食时用手接住吃，掉在地上捡不起”。在《金陵野史》《中国小吃》等书中赞誉