

风
情
中
国

系列从

NAN JING
FENG QING DI TU

南京
风情
地图

《风情中国》编委会
编著

星球地图出版社

风情中国
系列丛书

南京

风情地图

星球地图出版社



百阅文化 荣誉出品



图书在版编目 (CIP) 数据

南京风情地图 / 风情中国编委会编. — 北京: 星球地图出版社, 2009.6

ISBN 978-7-80212-711-1

I. 南… II. 星… III. 旅游指南—南京市

IV. K928.955.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第082763号

书 名 风情中国系列丛书——南京风情地图

作 者 《风情中国》编委会

出版发行 星球地图出版社

地址邮编 北京北三环中路69号 100088

网 址 <http://www.starmap.com.cn>

印 刷 北京国彩印刷有限公司

版次印次 2009年10月第1版 2009年10月第1次印刷

开 本 680×980 1/16 12印张

定 价 29.80元

● 著作权所有, 本图文未经同意不得转载。如发现书页装订错误或污损, 请寄至本社调换。
本书中参考使用的部分文字及图片, 由于权源不详, 无法与著作权人一一取得联系, 未能及时支付稿酬, 在此表示由衷的歉意。(发行部电话: 010-62378829)

风青中国

唇齿留香

CHUN CHI LIU XIANG



目录



01 唇齿留香

夫子庙秦淮八绝.....	2
三牌楼夜市.....	10
饕餮盛宴狮子桥美食.....	14
素食的美——绿柳居.....	18
幸福的准则——盐水鸭.....	20
“剩”下的鲜美——鸭血粉丝.....	22
街边的记忆——糖粥藕.....	24
甜蜜蜜的芋苗——红彤彤的生活.....	26
家常味美情浓——小煮面.....	28

02 文化印痕

历史奇观——明城墙.....	32
屹立风雨——中华门.....	36
山陵永垂——中山陵.....	40
守望皇权——明孝陵.....	42
雨花台.....	46
贡院.....	48
艺术弄堂——半坡村.....	50
时光交错——古玩市场.....	52
鸡鸣寺.....	56
精神驿站——先锋书店.....	60
寂寞空城——石头城.....	63
文化走廊——长江路.....	65

百年沧桑——总统府.....	68
血泪历史——明文化村.....	71
艺术瑰宝——六朝石刻.....	73
学府天地——上海路.....	76
朝天宫.....	78
随风而逝，两袖清风——桂林石屋.....	80
刻画辉煌——太平天国壁画艺术馆.....	82

03 浪漫本色

桨声灯影——秦淮河.....	86
玄武湖.....	88
莫愁湖.....	92
锦绣校园——南师大.....	95
梦幻山水——珍珠泉.....	97
古痕迢迢——瞻园路.....	100
青梅竹马——长干里.....	102
执子之手，与子偕老——情侣园.....	104
公馆区——颐和路.....	108
爱情守望地——桃叶渡.....	111
寸土尤香——媚香楼.....	113
离别的车站——浦口老火车站.....	116
龙蟠里——被尘封的故居旧事.....	118
酒吧街道1912.....	120
钟鸣悠悠——大钟亭.....	122
鼓声沉沉——鼓楼.....	124

04 民风里巷

名人故居

乱世风流，风流总被雨打风吹去.....	129
---------------------	-----

女性建筑——美龄宫.....	132
中国辛德勒的往事——拉贝故居.....	135
九十九间半——甘氏故居.....	138
伤心之地——无枫堂.....	144
秦淮水亭——吴敬梓故居.....	146
宁海路5号.....	148
宋子文公馆.....	150

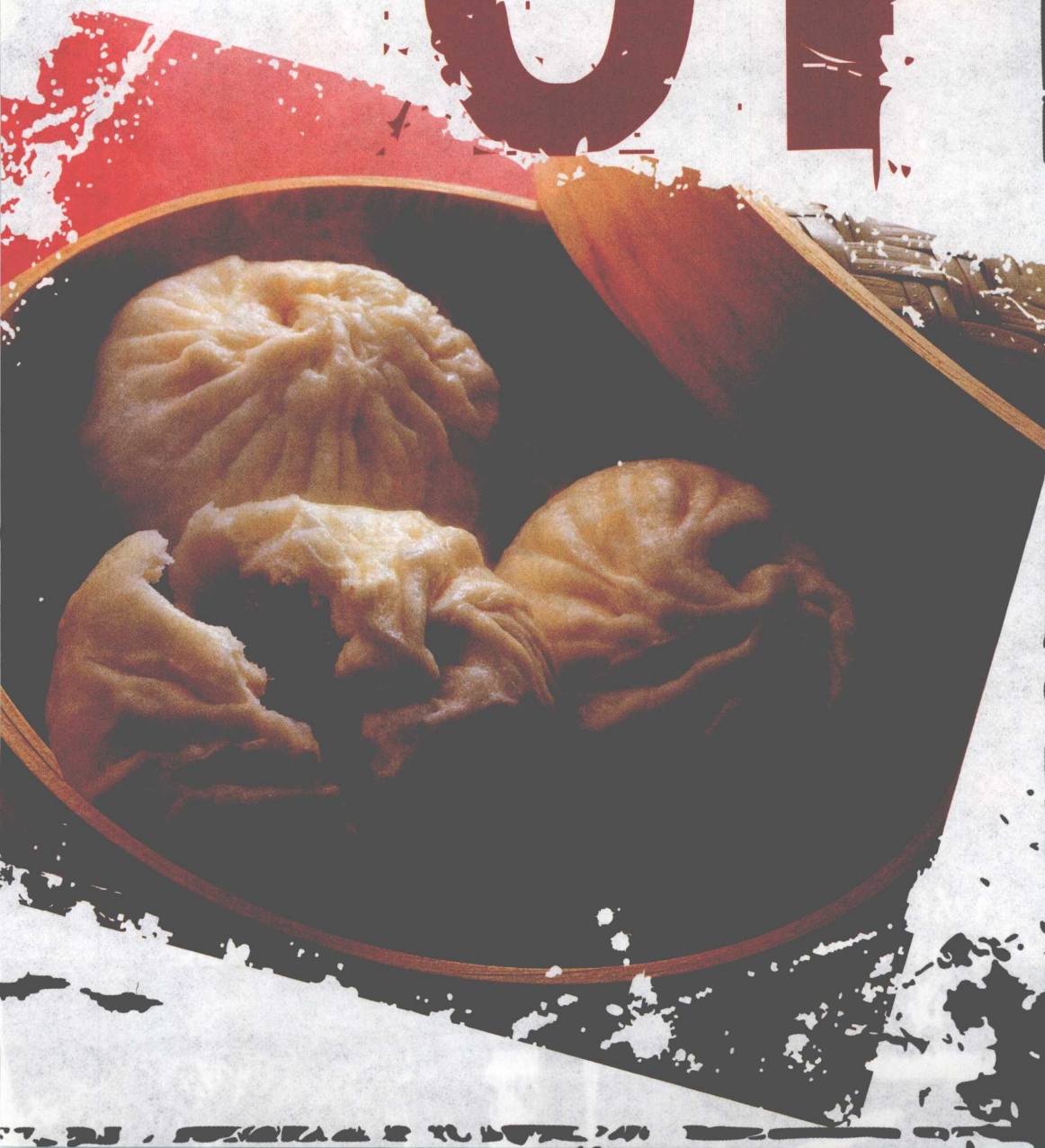
老街旧巷

东晋风流——乌衣巷.....	153
长乐街.....	155
学术大本营——成贤街.....	157
荷花巷没有荷花塘.....	158
石婆婆巷.....	160
神仙降临仙鹤街.....	162
评事街里老照片般的旧日时光.....	164
弯曲回环的小巷——螺丝转弯.....	165
御道街——六朝风雨古御道.....	166

05 时尚逛街

时光匆匆——夫子庙夜市.....	170
淘不尽的有趣小物——湖南路夜市.....	172
女孩们的缤纷世界——时尚莱迪.....	174
夜生活的新贵——新城市购物广场.....	176
新街口购物天堂.....	178
万达购物中心里的特色小店.....	180
一花一世界——夫子庙花鸟市场.....	182
朴坊里的精致生活.....	184

01



夫子庙秦淮八绝

南京夫子庙是金陵小吃的发源地，历史悠久，品种繁多。早在南北朝时，这里已是商贾云集之地，明清两代更加兴盛，饭馆、茶社、酒楼、小吃铺，比比皆是。如今它与上海城隍庙小吃、苏州玄妙观小吃、湖南长沙火宫殿小吃已并称为中国四大小吃。

相对于南京其他地方的小吃，夫子庙小吃的特色就在于这里聚集了许多百年老店，因此在这里品尝到的不仅是小吃的美味，也有文化的芳醇。这些百年老店几乎每个都经历了时代变迁，尝尽了兴衰荣辱；这里的每个小吃几乎都有一段来历，蕴藏着一个典故。

夫子庙小吃众多，尤以“秦淮八绝”为甚。一绝为魁光阁的五香茶叶蛋、雨花茶；二绝为永和园的蟹壳黄烧饼、开洋干丝；三绝为奇芳阁的鸭油酥烧饼、麻油干丝；四绝为六凤居的葱油饼、豆腐涝；五绝为奇芳阁的什锦菜包、鸡丝面；六绝为蒋有记的牛肉锅贴、牛肉汤；七绝为瞻园面馆的薄皮包饺、红汤爆鱼面；八绝为莲湖甜食店的桂花夹心小元宵、五色糕团。

当然夫子庙也有许多集“秦淮八绝”之大成的地方，在那里可以品尝到全套的秦淮小吃。但是按着八绝的顺序一家一家去搜罗那些榜上有名的玲珑小吃应该更别有一番情趣吧！

蒋有记

地址：贡院西街12号

这里有着“秦淮八绝”之六绝——牛肉锅贴、牛肉汤，所以也是不得不去的地方。

蒋有记是南京小吃中不多的几个清真牌子之一，也有好几十年的历史了。1930年在明瓦廊的大香炉开张时，其牛肉锅贴便名噪金陵，两年后迁到夫子庙贡院西街，曾经被誉为金陵不断的“流水席”。

“文革”中，“蒋有记”首次关闭，粉碎“四人帮”后重新开张，其风味更胜从前。上世纪90年代初因城市建设，几经搬迁的“蒋有记”店号最终从夫子庙百年餐馆饮食群中消失，不久前才回归原址经营。

蒋有记可真不好找，沿着贡院西街往北走，大约100多米处能看见右手有一个狭窄的巷子，仔细搜寻会发现里面露出“蒋有记”的招牌。店面不大，却聚集了很多食客，因而显得更加拥挤。店内设备简单，却丝毫不影响大家的食欲。



蒋有记

长条形的锅贴透着金黄的颜色，让人看到便垂涎欲滴。咬上一口，鲜嫩的牛肉裹着鲜红的牛肉汤汁溢入口中，肥而不腻，接着又迫不及待地咬上第二口，才发现不仅馅好皮也好，那充满麦香味的薄皮韧劲十足，咬上去脆脆的一点也不粘牙。再喝上一碗味道清淡的牛肉汤，简直令人回味无穷。在这里饱饱地吃上一顿也就是十几块钱，真的是惠而不费。

小贴士：

蒋有记秦淮店真的不好找，在夫子庙小商品市场一条街，为了尝到正宗的锅贴，您一定要坚持找下去哦！另外，锅贴第一口咬大了汁会漏，咬猛了汁会喷，为了维持您的淑女或绅士形象，第一口千万要慎重！



魁光阁

地址：贡院街121号

电话：025-86626626

魁光阁

古称魁星阁，原是夫子庙古建筑群中的古迹之一。过去阁内曾塑有一个鬼形的神象，一脚向后跷起，形如“魁”字的大弯钩；一手捧斗，象征“魁”字中的小斗字；一手执笔如点状，以示点中了中举的士子，这就是传说的“魁星点斗”。科举时代，据说“魁星点斗”为文运兴旺之兆，于是取“魁”字字形的会意，在阁内塑造了这么个似鬼似神的塑像。清代士子们对这个“魁星”毕躬毕敬，每当秋闱开考之前，朝拜者络绎不绝。后来因为它与江南最大的考场江南贡院相邻，各地应试的秀才们金榜题名时都来此相聚，故演变成了一家有着百余年历史的茶社。

魁光阁的五香茶叶蛋、五香豆和雨花茶乃“秦淮八绝”之一绝。五香茶叶蛋、五香豆，伴之雨花茶，

是魁光阁供应的特色套点，有着浓郁的民间风味。这些原是极平民化的东西，被魁光阁赋予了一种别样风味。

五香茶叶蛋取料新鲜，用于卤煮的佐料不下十余种，听说配方还是老魁光阁世代秘传的。煮好后的茶叶蛋，几乎呈紫檀色，吃起来极富弹性，那十余种香料全都浸入鸡蛋里了。

五香豆又被称为“**状元豆**”，因为明清时江南贡院的考生喜欢携带五香豆赶考而得名，此豆是用蚕豆制作。至今南京还流传着这样的儿歌：“五香豆，真正香，老头吃了老妈妈香，大姑娘吃了二姑娘香，大哥哥吃了小哥哥香，城里头吃了城外头香。”魁光阁的五香豆与五香蛋，有小吃中的“绝代双娇”的美誉。

魁光阁虽然小吃名闻遐迩，但仍以茶自重。这里备有陶瓷、紫砂壶、盖碗、功夫茶具等十多种不同档次的茶具，而泡制的雨花茶也以清香味醇闻名。

在茶馆里，有一个不大的舞台，是专门为客人演奏用的。嘴里咬上一口五香蛋，吃上一个五香豆，再品上一口雨花茶，耳朵欣赏着古典名曲，实乃人生一乐事啊！

五香豆

瞻园面馆

原名包顺兴，是南京第一家小笼包饺店。南京的老字号一般以“兴”字结尾，比如刘长兴、老正兴、韩复兴，包顺兴也是这样一家老字号。包顺兴的

包饺，小巧玲珑，皮薄馅嫩，卤子讲究，汤汁特鲜。自从包顺兴在南京首创小笼包饺这种特色点心后，南京城其他点心店纷纷仿效，且多有创新，花色品种不断增加，于是小笼包饺逐渐成为南京著名小吃。

使瞻园面馆出名的是这里的“秦淮八绝”之七绝：薄皮包饺、红汤爆鱼面。

如今老瞻园面馆的薄皮包饺继承了包顺兴的特色，个儿小，皮儿薄，卤子讲究。其薄皮包饺的肉馅是用夹心肉除去皮骨剁成肉末，加

老瞻园面馆

地址：殷高巷31号米凤小区内
电话：025-84718114

入剁制好的皮冻，配上酱油、精盐、白糖、姜葱汁等作料，然后再加麻油搅拌而成。包饺的造型美观，皮薄微透明，但不破不漏，馅大肉嫩，卤汁多。如动箸夹起，即刻会变成葫芦形。吃时从包口处倒入少许香醋，轻轻吸去包中汤汁，会感到咸中带甜，味美鲜醇，而不觉油腻。

瞻园面馆的红汤爆鱼面可与昆山百年老店“奥灶馆”的红油爆鱼面相媲美。它选用的全是五斤以上的活青鱼，开出鱼块，用小料腌制，下油锅炸成金黄色，再加适量作料卤煮至收汤，然后放入鱼头鱼骨熬成的汤中煨。这样制成的鱼块，具有酥、松、软、爽口的特点。最后用宽汤下面，盖上爆鱼块，一碗色泽红润，鱼香扑鼻的红汤爆鱼面便摆在眼前了。

您还等什么呢？

小贴士：

与“秦淮八绝”中其他分布较集中的几绝来说，这里位置有点偏。



煎饺

小吃好吃

莲湖糕团店

地址：贡院西街24号

电话：025-52211054

据说莲湖糕团制作工艺始于宋朝，汇集了江、浙一带传统工艺之大全。各色糕团均为手工制作，由于配料考究，精工细琢，故软糯可口，香甜细腻，色香味形俱佳，融观赏性、可食性为一体。

莲湖制作的玫瑰蜜糕、豆沙蜜糕、双色糕、麦汁蜜糕、卷心糕、马蹄糕、瓜仁麻糕、裱花蛋糕、绿豆百合糕等光是听名字便会令人馋涎欲滴，而桂花夹心小元宵、五色糕团更是在“秦淮八绝”中榜上有名。

桂花夹心小元宵是由南京传统小吃小元宵演变而来的。元宵馅料讲究，以莲子、核桃等作料，制作精

细。入口桂花的香气便扑鼻而来，元宵软糯，让人感觉从舌头到肠胃都幸福得醺醺然。

据说莲湖得苏州糕点老字号“黄天源”真传，五色糕团的色、香、味、形俱佳。糕团颜色配料采用青菜汁、薄荷、鸡蛋黄、红曲米、赤豆、饴糖等自然色；还采取桂花、玫瑰花、麻油和食用香精作香料。糕团有甜、咸、椒盐等品种，而以甜为主。

如今莲湖糕团店还应季适时推出各类传统糕团，清明节有“青团”，重阳节有“重阳糕”，春节有“重糖年糕”、“桂花甜年糕”，元宵节有“四色汤团”等。可算是与时俱进了吧。

小贴士：

据说甜食有种独特的功能，那就是在你感觉忧伤感觉烦躁的时候，它会给你很安全很幸福的滋味，所以，你也可以挑选这样的时机去吃。

享受桂花糕

六凤居

地址：秦淮区贡院街144号

据说清代后期，在贡院围墙外有三个小吃摊，专售葱油饼和豆腐涝，生意都很兴旺，这就是后来五凤居、六凤居、德顺居的前身。1918年，由于科举久废，用作各省乡试考场的贡院不得其用，开始拆除，五凤居、六凤居、德顺居相继在贡院街上开店。

因为经营的都是葱油饼和豆腐涝，所以三家的竞争很激烈。为了招揽生意，三家都费尽心思，不约而同地在制作工艺、配料上下功夫，希望以自己的特色压倒对方赢得顾客。有竞争必有发展，这样一来，夫子庙地区的葱油饼、豆腐涝名声大噪，被越来越多的人所接受。后来，五凤居终于败下阵来。而六凤居则技高一筹，成为夫子庙地区的小吃名店。1956年，六凤居又合并了紧邻的德顺居，它的葱油饼和豆腐涝也就成了独霸秦淮的传统风味小吃，这就是秦淮小吃“八绝”中的第四绝。

豆腐涝也叫豆腐脑、豆腐花，南京话叫“都不老”。相比其他地方，六凤居的豆腐涝更讲究佐料的搭配，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。

关于豆腐涝还有一段传说，据说是从前住在秦淮的一个靠卖豆腐为生的好心姑娘发明并送给隔壁一个穷书生吃的。后来的事估计大家都猜到了，穷书生中了秀才，并与好心的姑娘结为夫妻。洞房花烛之夜，新郎感谢新娘说是姑娘每晚送来的豆腐涝，解了他的饥渴，补了他的头脑，才使得他高中秀才。从此，豆腐涝在民间久传不衰。现在，为了讨口彩，许多店还在里面加入什锦菜，取“前程似锦”之意。

六凤居的葱油饼，选用上等面粉，加上素油、精盐、葱花(也可加鸡蛋)，在平底油锅中煎制而成，色泽金黄、入口酥脆、香酥不腻。

豆腐涝配上葱油饼，既好吃又营养，作为早餐再合适不过了，作为南京人真幸福！



豆腐涝



奇芳阁

地址：秦淮区
贡院西街12号

奇芳阁始建于清朝光绪年间，是目前夫子庙地区最老的一家清真老字号，提供地地道道的南京风味菜肴和小吃。如果您还记得著名的“秦淮八绝”，就应该记得奇芳阁。在“秦淮八绝”中，奇芳阁就占了两个席位，即其“三绝”麻油干丝、鸭油酥烧饼和“五绝”什锦菜包、鸡丝面。据说这里颇受老南京人青睐，作为匆匆过客更应该尝下吧。

鸭油酥烧饼和什锦菜包在一楼外卖窗口即可买到，麻油干丝和鸡丝面得到楼上点套餐才能吃到。

烧饼在各地的小吃中都能见到，但口味大多不同。南京人似乎酷爱鸭子，所食东西多和鸭子有关，就连烧饼都不例外。这油酥烧饼便是用鸭油和面制作而成，看上去层次分明，色泽金黄，咬上去香酥可口，余味久存。

什锦菜包有“翡翠包”之美誉，轻轻咬上一口，菜的清香沁人心脾，定睛一看，馅心果然碧绿如翡翠。从皮到馅，无不软糯，真正称得上入口即化了。

夫子庙几乎家家茶馆都经营干丝，而新奇芳阁的干丝可称一绝。其干丝切得细如丝，根根不断；姜丝也切得细如发丝，其刀功在同行中独占鳌头。煮干丝时将打好的卤和浸泡过的干丝放入锅中一起煮，直至干丝呈金黄色，等到上桌时再在那些细而齐的干丝上浇上麻油。不仅外观美，而且透味快，这是该店麻油干丝盛名不衰的主要原因。

您可以先去楼上吃套餐，然后外带上鸭油烧饼和“翡翠包”作为“马路美食”，一边吃一边游览秦淮美景。

小贴士：

奇芳阁侧门的外卖状元豆绝对好吃，咸甜适中，值得一尝。

永和园

地址：秦淮区贡院街122号

据说永和园酒楼前身是清末南京城著名的雪园茶馆。三十年代中期，是雪园的鼎盛时期，那时它在秦淮河畔便颇具名气。1937年抗战爆发，南京沦陷，雪园半开半闭，几乎到了难以为继的地步。1939年，有个叫卞永生的人买下了雪园门面，继续经营茶点生意。为改变雪园的衰败状况，卞永生将店名改为“永和园”，取永远和气生财之意。

在几次迁址之后，永和园终于返回原址并于1985年被翻建为古建筑风格的三层楼阁，改名为“永和园酒楼”，这就是我们现在看到的永和园。其老字号的名气吸引着远近的来客。而人们来到这里必尝的便是“秦淮八绝”中的第二绝：蟹壳黄烧饼和开洋干丝。

蟹壳黄烧饼口味分糖油和葱油两种，其形如螃蟹，色如煮熟的蟹壳，入口酥香，回味悠长。制作过程相当讲究，先用精白面粉加适度的水揉和发酵，揉面要下力又细致，发酵加碱均要适中，酥油入面揉匀讲究。做馅子的



开洋干丝

猪油必用板油，葱花要选用大葱。烧饼胚制好后，还得用饴稀水刷面撒芝麻，芝麻要撒得均匀，入炉时烧饼要贴得牢且平正。手艺和经验不到家者，不仅烧饼烤制得低劣，有时手还会被炉火烧伤，行话叫“戴手镯”，其讽刺意味可见一斑。

刚听到开洋干丝这个名字时还不知道开洋是什么，吃过后才知道开洋原来就是去皮晒干的虾，俗称海米。永和园的是用原汁鸡汤煮制，选上乘海米煮透，洒上细如发丝的嫩黄生姜丝而成，嫩而不老，干而不碎。再淋上小磨麻油，香气诱人，可口开胃。



三牌楼夜市

与其它地方相比，三牌楼夜市显得更平民化。每当夜幕降临时各种小吃摊点像是从地下冒出似的一下子涌上了街头，而熙熙攘攘的人群也像是从地下冒出似的，一下子围上了这些烟雾缭绕的小吃摊。摊主的叫卖声、食客的谈笑声，声声入耳，刚刚还略显安静、人影稀少的三牌楼大街就在不知不觉中变得热闹起来。

其实来这种大排档的地方，吃不是主要目的，感受热火朝天的气氛并让感情在这种气氛中暗暗升华才是最让人享受的。所谓“钓胜于鱼”。

拉上三五好友，从旁边的苏果便利超市搬上几箱啤酒（夜市里当然也有啤酒，为了节约，你可以这样做，没人会笑话你，只有人会效仿你），从夜市一头走到另一头，在琳琅满目的小吃中点上自己喜欢吃的东西，烧烤、水饺、麻辣烫、鱿鱼、龙虾、水煮系列、水煮

旺鸡蛋、沙锅等等应有尽有，爱吃什么点什么，往桌子上一放，往那一坐，一人一瓶啤酒，然后大快朵颐，大声谈笑，没有人会埋怨你们太吵，更没有人会指责你们粗鲁。没有工作上的压力，没有生活中的繁琐，一切都那么随意、自然。

这里自然没有那些高级餐厅的优雅，但也因为这样让人省略了受束缚之感，那种正式得让人觉得吃饭跟谈判似的氛围在这里是寻觅不到的。但谁说这里就没有浪漫呢？君不见那一双双互相牵着手的情侣



糖炒栗子