



芬记无名小店

这家在路边开了15年的小店,老板娘是台湾人。刨冰是用老式的刨冰机做出来的,粉粉的口感,入口即化,配上芋圆、红豆、炼乳。蚵仔煎也是人气圣品,金黄滑嫩的鸡蛋裹着一颗颗饱满的海蛎,再淋上酸酸甜甜的酱料,感觉瞬间来到了士林夜市!

推荐:刨冰 蚵仔煎
地址:明瓦廊121号(近大洋百货)
人均:27元
电话:13585108440



马虎风味菜馆

老板夫妇是地道的新疆人,十几年前在南京开始了这个小馆子。吃了他家的大盘鸡,食客都会说:“你这是南京版的,不过好吃!”店里的很多菜,都改良过,毕竟西北的味道,江南不见得都习惯。

推荐:大盘鸡 烤肉凉面
地址:慧园街23号(近慧园街小学)
电话:025-52267175

南京人珍藏的50家口碑老店(二)



二子锅贴

从新河一村的南门搬到了新河二村,这家猪肉锅贴开了快20年,是老下关人常来的早餐店,他家锅贴保持底部焦脆的同时又保留了部分饺皮软韧的口感。

推荐:猪肉锅贴 白粥
地址:郑和南路247号(近江东北路)
人均:10元

宝鸡张记凉皮

四牌楼东大南门的老牌凉皮店,已经有很多年了。凉皮薄、韧,超级有弹性,咬劲十足!客人可以根据自己的口味,任意搭配辅料,鱼香鸡蛋超级好吃!必点!

推荐:鱼香鸡蛋凉皮 特色凉皮
地址:四牌楼4号-2(近南师附小)
电话:13951680113
人均:10元



凤栖院活珠子

这家买活珠子的是固定摊点,开了14年。活珠子、旺鸡蛋都很新鲜,也卖高邮鸭蛋,流油的那种。住在附近的嘴馋都爱来吃两个,老少皆宜。

推荐:活珠子 高邮咸鸭蛋
地址:建邺路凤栖院小区门口
人均:5元



孟老大鸡蛋汉堡

瑞金路上右拐进瑞阳街,就能看到鸡蛋汉堡店小小的门面。饼的软硬适中,一口咬下去,肉很细腻,饼很厚实,鸡蛋分布在其中,调料的存在却没有影响到属于汉堡独特的香味。

推荐:鸡蛋汉堡
地址:瑞金新村59-1号
电话:13851614153

阿婆潮汕砂锅粥

王府大街上一个特别小的门面,纯正的潮汕风味。每锅粥都是现点现熬,料也很足,米粒颗颗晶莹完整,入口鲜香柔滑,舒心又暖胃。

推荐:虾粥 深海膏蟹粥
地址:王府大街116号(近莫愁路)
电话:025-84219089
人均:93元

爱吃猪肉炖粉条

于长彬

一离开家乡已经好多年了,凡听口音一般都能听出自己是东北人。聊起东北寒冷的冬季,人们常常感到身体寒冷,手脚冰凉。在这寒冷的冬季里,却有一道热气腾腾、香味扑鼻的菜肴——猪肉炖粉条,给人们带来温暖和美味。这道菜不仅口感鲜美,且具有驱寒暖身的功效,是冬季进补的佳品。

走过大江南北,才知道猪肉炖粉条是一道非常经典的东北菜肴,以猪肉和粉条为主要原料,配以葱、姜、蒜等调料炖制而成。这道菜的做法简单,味道却非常丰富。炖好的猪肉软糯可口,粉条滑嫩爽口,汤汁浓郁鲜美,让人食欲大增。

我下乡支农时,有过一次采菱的真切体验,至今难以忘怀。

刚到农村没几天,正好赶上采菱的活儿。说起采菱,还有一个小插曲。师傅划着一只小船,我识水性,便自告奋勇地要当一会“船头脑”。师傅把划桨递给我,我用力划,这船就是不听使唤,在河面上原地打转。见状,师傅教我“撬牢!”这一撬,果真灵验,船头朝右;喊“挖牢!”船头朝左。这一撬一挖地向前划着,船儿稳稳地向前驶去。可以说,是这次采菱,我学会了划船。

此时,生产队的几只小船驶进菱区。船在菱蔓内,只得用手臂当桨,把船划进翠绿的菱蔓之间,菱叶密密匝匝,紧贴于水面,把船紧紧地围着。我顺手翻过一棵菱花盘一样的菱盘,一只只菱角青中带红,如同元宝似的结在菱叶间,有的还从水面探出半个脑袋。成熟的菱角长成了结实饱满深红色的大元宝,甚是好看。我与师傅坐在船的两侧,左右开弓,采摘

一天傍晚,我正在菜园摘菜,老远听到有人喊我“英子!”抬头一看,噢,上海的好朋友浅浅怎么来了?我好惊讶和激动。

有朋自远方来,不亦乐乎?母亲见我上海朋友来了,非常高兴,杀鸭杀鸡,热情款待。她用香姑煲鸡汤,清香扑鼻的味道迎面而来。酸笋辣炒鸡杂,把我们摘的黄瓜、苦瓜、辣椒、茄子全做成酿菜,还有母亲自己做的新鲜豆腐做酿豆腐。

不一会儿,一大桌菜已经端上了桌。老远就闻到饭香,浅浅说,你们家鸡汤真的好喝,好清甜,在城里吃不到这样的鸡汤,酸笋炒辣椒好开胃。酿的苦瓜也不苦,吃起来还清甜。平时她最不爱吃豆腐,没有想到来到我们家最爱吃酿豆腐,她一下子吃了三碗饭。她连连称赞这酿豆腐太好吃了,鲜美嫩滑,回去也要学着做这道菜。

其实酿豆腐的做法很简单:选新鲜的一块

首先,猪肉炖粉条的营养价值很高。猪肉含有丰富的蛋白质和脂肪,可以补充人体所需的能量和营养。粉条是由淀粉制成的,含有碳水化合物和膳食纤维等营养成分,有助于维持身体健康。此外,这道菜还含有多种维生素和矿物质,如维生素B1、维生素B2、钙、铁等,对身体有益。

除此之外,猪肉炖粉条还有很好的食疗效果。在冬季食用,可以驱寒暖身,增强身体免疫力。这道菜有助于消化和吸收,可以促进食欲,缓解疲劳。对于身体虚弱、手脚冰凉的人来说,是非常好的进补佳品。

对猪肉炖粉条,还可以根据个人口味进行

当年采菱事

董柏云

菱角。半天下来,船舱内堆积了不少的菱角。这些菱角统一交给队里,分配给社员。

刚采摘的菱角,色彩鲜艳,剥去外壳,是一块洁白如玉的菱肉,放在嘴里轻轻一咬,嫩嫩的脆脆的,还带着甜甜的味道,既好吃,又解渴。后来,听师傅讲,因河面太阔,又遭病虫害,影响收成,队里种菱、采菱也是最后一次。

采菱,让我想起儿时做菱角哨的趣事。每到采菱时节,市区西小河常有划着小船的农夫,沿河吆喝着:“大菱!大菱!”这时,母亲总会拿着竹篮到河埠头买菱。傍晚,餐桌上盛着满满一碗四角老菱,煮熟后呈青灰色。趁热,我会挑一只最老的,用来做菱角哨。用锥子从

客家酿豆腐

伍英

豆腐,切成块,把猪肉剁碎,放盐、蚝油、生粉、生抽、葱花,抓匀。用勺子把豆腐中间挖个洞把肉馅放入洞里包裹着。锅里倒入油把酿好豆腐两边煎黄,放点水蒸,放盐,鸡精,生抽,把锅盖焖上十分钟,捞起即可食用。鲜美嫩滑细腻柔软可口,香气扑鼻,是一道让人垂涎欲滴的美食。

客家美食家常菜其实有很多:盐焗鸡,猪肚煲鸡汤,酸笋炒猪大肠,炒石螺,腊肉,酿豆腐和各种糍粑。

酿豆腐是客家人餐桌上常见的一道菜,无论是过年过节,还是朋友聚餐都会有这道菜,

创新和变化。比如可以加入一些其他的食材,如蘑菇、豆腐、白菜等,增加口感和营养价值。根据个人喜好调整调料的种类和用量,让这道菜更加符合自己的口味。

在制作猪肉炖粉条时,需要注意一些细节,以确保菜品的口感。一是选用的猪肉应该以肥瘦相间的五花肉为最佳,这样的猪肉炖出来更加香糯可口。二是在炖制过程中应该使用小火慢炖,这样可以使猪肉和粉条充分吸收汤汁的精华。三是在炖制过程中不要过度翻动,以免影响食材的口感和营养价值。最后就是在食用前可以撒上一些香菜或葱花作为装饰品,增加菜品的视觉效果。

猪肉炖粉条还具有丰富的文化内涵。这道菜是东北地区非常受欢迎的特色菜肴之一,也是当地人民过年过节、喜庆丰收、团聚欢聚的必备佳肴。在寒冷的冬季里,一家人围坐在一起享用这道热气腾腾的菜肴,可以感受到家的温暖和幸福。

老菱中间的突起处开个圆洞,再在菱的腹部中间处开个方孔,这样一点一点地掏空菱肉,然后取来竹节内的薄膜,贴于小方口上。这时,小伙伴们都玩这种小玩意儿,坐在门槛上,一个个用嘴唇凑近小圆孔,撅着嘴用力地吹,空菱便发出响亮的“嘟嘟”声。一时,台门斗里成了一场亮丽的音乐盛会。

在物资匮乏、生活清贫的年代,煮熟的菱角是一种充饥物,也是一种下酒菜。有时,连不嗜酒的父亲,也会就着香甜的菱角喝上一小盅酒。当然,除了这些,母亲也会变着法儿做成“咸菜烧菱肉”“菱肉炒茭白”之类的下饭菜。用菱肉做的菜,不管是喝稀饭,还是吃泡饭,都是难得的开胃菜。

古人认为,菱角有补五脏、生津止渴、解暑解丹毒、解伤寒积热等功效,甚至还有轻身的功能。当然,这里的“轻身”,指的是减肥健美作用,是当下很多人首选的绿色健康食品。

代表追求家庭幸福的向往,团团圆圆的意思。

我们客家人口味偏重肥咸熟。客家人祖辈因战乱从中原迁往南方,主要分布在梅州、河南、惠州、韶关、深圳龙岗等地方。由于南方地方少麦,没有麦子就用豆腐代替面粉一样包饺子酿豆腐,以缓解对中原故土思念。

客家人酿豆腐,既有中原特色又有南方特色,客家人的菜什么都可以酿,酿苦瓜、辣椒、茄子俗称酿三宝,也还可酿豆角,酿鸡蛋,“酿”字成了一种独特客家传统文化。

浅浅在我家住了一晚,睡得特别沉特别香。在这寂静的小乡村里住,真是天上人间,她向往这样的田园生活。要不是公务在身,她希望住很久很久。我们送了许多当地的土特产让浅浅带回上海。

桃花潭水深千尺,不及汪伦送我情。我跟浅浅挥手告别了。我想,客家美食一定会成为浅浅永久的记忆。

冰糖葫芦

马旭萍

冰糖葫芦,卖冰糖葫芦咯……到了周末,乡下一场接一场的庙会、灯会,集会根本停不下来。除了各式的游乐项目,更多的便是名小吃,油炸类随处可见,混杂着复杂重口的调味,多就是闻个香,吃起来不健康,也不甚好吃。

带着家人挤在庙会的人群中,刚才那糖葫芦的吆喝声,一下把我吸引住。循声望去,一朵大红花在人群中显得格外突出。走,我们去吃串糖葫芦。挤过人群,见一位老大爷,抱着一根插满糖葫芦串的竹竿,卖力地吆喝着。

老板,你这糖葫芦怎么卖?

十元一串,水果的十五。

那你这糖脆不脆,山楂面不面,酸不酸?哟,没想到小姑娘还是个懂行的。我这山楂是自家种的品种山楂,颗颗饱满,不面而且酸度适中,糖是一早刚熬的,新鲜得很,脆口不粘牙,你放心好了。

看我犹豫不信。老板使出杀手锏:不好吃不要钱。看着老板满脸褶皱的笑脸,我也不好意思起来:给我来一串全是山楂的。

老板抬起头,望着比头还高的山楂花,言语道,我得给你找一个好的,让你尝尝我的手艺。接过老板手中的糖葫芦,这一串大被糖衣包裹着的,虽然没有精致的

豆腐花的童年味

徐唱

如果记忆有味道,那么我的童年回忆就是九几年时居住的小院。盛夏时分,寒冷秋冬,那走街串巷的木质挑担,里面装着一碗碗清甜咸香的“豆腐花”。

卖豆腐花的是一对老夫妻。爷爷从木桶里用扁扁的勺子轻轻撇下一层层泛着乳黄色的嫩豆花,奶奶接过用小勺挑起香菜、花生碎、虾皮,她会轻轻地问你“小朋友,你是要甜的还是要咸的呀?”,而后她会再加上糖稀或者辣椒油,那厚厚的豆香混合着她慈祥的面容,在我的记忆深处久久无法忘怀。

外婆会做“豆腐花”,因为我爱吃所以复刻了那个味道,但如今外婆年事已高,佝偻的背和颤抖的手早已不能再支撑她为一碗“豆腐花”细细的研磨,我也再也没有吃到过那一口熟悉的味道。

我舀起“豆腐花”慢慢品尝,甚至不想放下手中的勺碗。这碗“豆腐花”又不仅仅是一碗“豆腐花”,他们用研磨的方法,追求米粒黄豆都能够彻底释放精华,并对黄豆和

卖相,却也是干净清爽得很。山楂不像很多店铺里卖的那么艳,是一种灰蒙蒙的暗红色,山楂一段结缔处清理得很是干净。

我这糖葫芦,可不是店里卖的那种,这山楂你别看它不红,这是因为我不给染色,是山楂本来的颜色,是原汁原味的。我将一颗咬入口中,先是感受到脆感,口中冰糖甜而不腻,脆如冰块。在这深秋中,冰冰凉凉确实如薄冰一样口感清爽。咬入山楂,口感瞬间从清脆转为细腻柔软。山楂虽然柔软却不面,口感新鲜微酸。将冰糖的脆甜与山楂的酸软满满地置于口中,味道交织,比例均衡,着实是那记忆里的味道。

老人略显期待地问道:咋样?嗯,装着满嘴糖葫芦的我频频点头说,好吃,确实好吃。

那肯定的,我孙子最喜欢吃了。老人一脸自信,笑意满满。

现如今城里各式各样装修精致的门店,花上大力气在表面功夫做文章,却总觉得没有这移动小贩的美味,让人惋惜。中华美食传承千年,各式小吃手艺层出不穷。作为后辈手艺人更多的是要传承好中华美食工艺,发扬传统美食的文化,如老人一般以食客乐而乐,做好传统美食守艺人。

水的比例进行上百次测试,找出最恰当比例作为标准,让这股豆香弥漫开来,顺滑又浓郁,好像我又找到了我不愿离开的那对老夫妻在的路口。

头顶的空调一阵风吹来,我好像到了梦里的那个夜晚,手里拿着甜酱饼吸溜着豆腐花,在院子里和外公外婆坐在藤条编制的竹席床上看漫天的繁星。最后一口“豆腐花”抿化了,我从记忆里抽身而出,看着面前空空的碗和一切如常的环境,知道如今的我不是孩童了,回不去的时光,在不知不觉间与他们说了道别。

我将空空的碗轻轻墩在推车的案板上,心里却是无比的饱满。外面的晚霞撒下来,渲染了道路尽头的天空,会不会是那对老夫妻也看到了此时想念他们的我呢?

我遂觉得,心像一张帆,其中每一个角落都被风吹得那样饱满。在十月这个季节,我噙着欣喜的泪,想与你们分享这一刻前所未有的动容,或许你也含上那一口“豆腐花”时,你便入我相思门,我便知你乡愁忆。