



小吃街



嘴巴捧出来的旅游



游热点



张阿凤

2012年，一部名叫《舌尖上的中国》的美食纪录片横空出世，诱人的美食，精良的制作，让无数网友“大半夜把家里最后一袋泡面给泡了”。今年4月份，历经两年苦等，《舌尖上的中国》第二季终于回归荧幕。看一下大伙儿是怎样在朋友圈拼命狂晒《舌尖2》惊现家乡美食，才会领悟原来吃文化在我们这里是这样的“热闹”。

中国历来有句古话叫做“民以食为天”，就连打仗都是如此，“三军未动，粮草先行”。中国人不仅爱吃，还会吃。早在2000多年前的春秋时期，孔子在吃上就已经很讲究了，“食不厌精，脍不厌细”。粮食陈旧或变味，鱼肉不新鲜了，他都不吃。无怪乎大家看过《舌尖》后，除了感动，就是满满的自豪。

美食虽好，寻之不易。不过对于我们这样的游客来说，我等不需进入深山老林，不需爬上高高的杉树，也不需深入水塘寻觅，就可以在一个地方品尝美食。这个地方就是小吃街，它在我们的舌尖之旅上，显现出其独特的魅力和优势。陌生的城市，不长的街道上，汇聚几十甚至上百种当地特色美食，足以让一个过客品尝当地美味。



北京簋街

说到美食街，北京的簋街可以说是家喻户晓。在这条1公里多的大街上，上百家餐厅鳞次栉比，密度之大在京城恐怕难以找出第二家。簋街，鬼街。街如其名，白天街上人烟稀少，到了晚上就热闹起来，人群在密密麻麻的红灯笼映衬下，日落而出，黎明则散，真如鬼魅一般。虽说近年来簋街美食难免有千篇一律之嫌，但这也恰好做好了北京餐饮时尚的风向标。到北京，不用多问，去簋街走上一遭，就知道时下年轻人最喜爱的美食是什么。

现在的簋街，最流行的莫过于麻辣小龙虾。说到麻小，自然就绕不开胡大。胡大的生意究竟有多好，看看门口散落一地的瓜子皮就知道了。早就听说胡大排队艰难，为了避开人潮高峰期，我们特意选在下午四点的非主流时间赶过去。幸运的是，早去的话真的不用等位；不幸的是，非主流时间麻小只供应最小的。菜单上麻小分三元、四元、五元、七元一

只，但我们只点了三元一只的，味道自然是极好的，只可惜掐头去壳后就剩下多少了。

吃完之后出来一看，门口等位的人群已然蔚为壮观。店门口像在卖瓜子一般摆放着几大袋瓜子，地面也早已被瓜子皮淹没。店家特意准备的小凳子，几十位等位的食客每人手抓一把瓜子，在傍晚的微风中边磕瓜子边聊天，缓解一天工作的劳累。这些等位的食客，往往都要等待一两个小时之久，原来最肥美的龙虾，只留给最有耐心的食客享用。

除了麻小，馋嘴蛙和烤鱼也是京城食客的最爱。馋嘴蛙肉质细嫩，鲜香适口。烤鱼口味奇绝，营养丰富。同麻小一样，这两道菜自然也不少不了麻辣。进店入座，把外套一脱，衣袖一挽，直吃得大汗淋漓。当然，北京特色小吃卤煮火烧、爆肚、炒肝、烤鸭等，也都不容错过。

如今，簋街的意义已经超出餐饮肆的范畴，成为京城夜生活和饮食文化的一个缩影。申奥成功之夜，北京的店铺都关了门，唯独簋街灯火通明，100多家店通宵营业，从次日凌晨到次日凌晨，至少有5000余人光顾，大家在那里唱歌、喝酒、拥抱、哭泣，整条街都沉浸在欢乐之中。那一晚，簋街至少卖出“麻辣小龙虾”上万斤。



南京夫子庙

南京小吃天下闻名，夫子庙绝对是“吃货”们不能错过的一站。六朝时期，秦淮河和青溪一带，就设置了不少水榭酒楼，明、清时期更为繁华。如今，夫子庙一带的饭馆、茶社、酒楼、小吃铺比比皆是，仅夫子庙中心地带，不同花色品种的小吃就有200多种。

夫子庙是南京小吃的发源地，也是南京小吃集大成之地，可谓是最具老南京风味的地方。我们一走到街口，香气四溢、现吃现做的小吃摊就把胃里的馋虫全部勾了出来，再也迈不动脚，一排排的青砖瓦屋，各种美食一应俱全。先来份到南京不得不吃的鸭血粉丝吧！俗话说得好，没吃过南京的鸭血粉丝就等于没来过南京。看着老板熟练的烫粉丝，加鸭肝鸭肠，然后再来点辣油，啧啧，一碗香喷喷的地道鸭血粉丝汤就在眼前了。

旁边的小摊上，还有油糍粑、小笼包、刨凉粉、四喜元宵、糖炒栗子、油炸鹌鹑等等，人们或在小摊前为数不多的座位上埋头大吃，或在小摊周围的休息石凳上“就凳开吃”。整个小吃摊灵活生动的经营方式，民歌式的招徕吆喝，为沉浸在浆声灯影

中的秦淮河带来了热闹和香气。

除了花样繁多的小吃摊，集中在夫子庙的“秦淮八绝”也早已名声在外。但目前夫子庙地区仅剩4家“八绝”老字号，分别是奇芳阁、永和园、蒋有记和莲湖糕团店。我们选择了紧邻贡院街口的永和园，店面是几间老字号里最大的一间，进了永和园自然要尝尝传说中的招牌点心了，由于所制的烧饼色泽金黄，被誉为“蟹壳黄”，芝麻的香加上烧饼的酥酥简直是完美的组合。开洋干丝不仅切得细如绵线，更具特色的是滚沸的开水浸烫数次，无一点豆腥味，吃口更觉得绵软柔韧，配上了姜丝和海米的煮干丝味道的确别致。

如果你有兴趣、有精力，大可以一家老店一家老地吃过去，只点每家的绝活儿，“秦淮八绝”就散落在夫子庙各处，同时夫子庙很多餐厅都有小吃套餐，也可以一次尝遍“秦淮八绝”。南京不靠山，不靠海，却用最平常的材料，靠着化腐朽为神奇的手段和江南人独有的精细心思，成就了一帮心满意足的食客，也许这才是南京小吃的精髓。



趣味链接

小吃

小吃是一类在口味上具有特定风格特色的食品的总称，可以作为宴席间的点缀或者早点、夜宵的主要食品。世界各地都有各种各样的风味小吃，特色鲜明，风味独特。小吃就地取材，能够突出反映当地的物质及社会生活风貌，是一个地区不可或缺的重要特色，更是离乡游子们对家乡思念的主要对象。

小吃的起源

宋代，在吴氏的《中馈录》中出现了“甜食”一词，指甜点心。元代在无名氏的《居家必用事类全集》中出现“从食”一词，指饼类小食。同时该书卷十二的“饮食类”中详细记述了湿面食品14种、干面食品12种、从食品12种、煎酥乳酪品5种、造诸粉品（粉制食品）3种。由此可见，吃点心的习惯在当时已十分普及。到了明清两代，烹饪技术有了很大发展，这时的点心制作已更加完善。经过若干年的发展，特色小吃成为美食文化不可缺少的一部分，各地的特色小吃也走出了地方特色。

然而小吃发展到后期，已经有了另外一种涵意。虽然一样是讲究采用当地新鲜的食材，但是制作方法繁复、做工讲究，比讲究填饱肚子的主餐更为繁琐，已经是一种在各地的饮食文化，绝非只是在三餐之间填饱肚子的层次。



(本版图片为资料图片)

上海城隍庙

供奉着上海这座城市的保护神城隍神的上海城隍庙，作为道教宫观，可谓历史悠久。它以豫园为中心，所有建筑几乎均为古色古香的明清风格。小桥流水，飞檐钩角，亭榭楼阁，把古老中国的园林建筑文化体现得淋漓尽致，几乎是游客到上海的必去之地。但能让众多游客甚至许多上海本地人对此地情有独钟、流连忘返的，绝对是那些花样繁多的诱人美食。

在城隍庙，不用刻意寻找，随便溜达着就能遇到一家家人气兴旺的小店。就像我们刚走进去没多久，就被眼前的一列队伍震惊了。空间明明不是很宽阔，可站在前面，却完全看不到队伍的终点在哪里。抬起头来，才看到“南翔馒头店”这个招牌，说是馒头，其实是小笼包。排了很长时间的队，终于等来最受好评的蟹黄小笼包。拿在手里，小巧玲珑，形似宝塔，晶莹剔透，呈半透明状，咬在嘴里，皮薄馅多，满口生津，滋味鲜美，一咬一包汤。听同来的食客们介绍，才知道这是上海老字号小吃店，无论什么时候来，都会排很长时间的队。

和南翔馒头挨得很近的另一家店也

排起不短的队伍，上前一看，招牌上写着“小林煎饼”四个字。再看看食客们手中，又哪里是煎饼啊，分明是一种形似古钟的蛋糕。据说，这形似古钟的“钟饼”能成为上海街头巷尾竞相“传唱”的秘诀，在于它在制作过程中完全不掺水，只添加大量牛奶。样子憨态可掬，外皮是海绵蛋糕，一口咬下，满嘴都是奶油的味道，香甜嫩滑。

想找家舒适的店面尝试更多花样的上海小吃的話，和丰楼是个不错的选择。作为城隍庙最大的小吃广场，这里的各式风味小吃是包罗万象，南北地域应有尽有。三黄鸡、豆腐花、广式点心、春卷、面筋百叶汤……特别是三黄鸡，鸡肉很嫩而且它的蘸料很好，让人吃上瘾；灌汤包也不错，外形好看，做工细致，让人很有食欲。

其实，这里大部分小吃并没有什么特别的，在其他地方，或许也常见得到。但如果多想尝尝的话，自会品出上海的不同。走进去，只要自己肚子够大，就能体验到这样那样的美味直到心满意足。



西安回民街



闻名中外的古城西安，是许多“吃货”必游之地，尤其是那些热爱面食的美食家。西安美食数不胜数，大大小小的食肆遍布街头巷尾，其中最具有特色的要数回民街。长约500米的青石路上，近300种回民风味小吃琳琅满目，香飘四野。羊肉泡馍、白吉馍、肉夹馍、贾三灌汤包、黄桂柿子饼、粉蒸肉、羊肉饼、烤羊肉、酱卤制品等等，令人流连忘返、美不胜收。走在西安的美食街上，闻着所散发出的香味，穿梭在熙熙攘攘的人群中，边走边吃，体验老西安人的生活，感受西安的小吃文化。如果想要多吃，那就不要着急进店，慢慢逛，慢慢看，慢慢品，不然会出来撑到走不动……

踏上秦地之人，都熟知那句“到西安要看兵马俑，吃羊肉泡馍”的说法。来到回民街，不尝尝泡馍算是白来了。早就听说老孙家饭庄的羊肉泡馍相当出名，这次特地慕名前来。逛了一天，早已是精疲力尽，听着肚子咕咕叫，我们直奔老

孙家饭庄，可到那一看，傻眼了，店内早已是人山人海。闻着香喷喷的羊肉泡馍，我们垂涎三尺。等了半天，终于排到。孙家饭庄的羊肉泡馍用优质牛羊肉加佐料入锅煮烂，汤汁备用。把烙好的“虎背菊花心”——坨坨馍，掰成碎块，加辅料煮制而成。其肉烂汤浓、香醇味美、粘绵细滑。食后再饮一小碗高汤，更觉余香满口，回味无穷。

西安的美食早已成为一种文化，无论是古色古香的回民风味小吃街，享有“天下第一碗”美誉的同盛祥，还是让人想入非非的美食集中地粉巷，每一种美食、每一个老字号，背后都带着一段故事、一个传说。西安的老字号经历了千百年的历史沧桑，至今依然在将三秦大地的文化通过美食传承着，一些传统美食和老字号形成了陕西特色的品牌，也在竞争中不断寻求创新和改变，不但让规模得以扩大，美食也得以继续流传。

