

豆浆油条每日必备 披萨烤鸡也不能缺 南演武街：中西结合的美食街区

味道 宁波

南演武街位于鄞州核心区域,周围遍布居民小区,还有菜场和超市。得天独厚的条件,孕育了这里丰富的美食体验。



阿抢生煎和小馄饨。

日常早点 承载老宁波的传统

大饼油条、豆浆粢饭,这几样东西是老宁波早餐桌上的标配。而在南演武街上,永远都不会缺少这些老宁波的元素。这条不到300米的街道上,就有两家专门经营这些传统早点的店面。一家在街的南头,靠近贺丞路,一家在街的北边,靠近文景街,守护着周边老百姓的胃口。

靠近南面的一家叫做应氏饼铺,老板自然是姓应,台州人,来宁波十多年了,和老婆两个人一直在这里开早餐店,来吃的都是周围的居民。时间长了,都成为老朋友了。一见面不用说,就知道主顾是要大饼油条咸豆浆,还是粢饭豆腐脑。这里除了常见的宁波人早餐“四大金刚”之外,还有麻球、粢饭糕这样比较少见的品种。尤其是粢饭糕,老板会按照顾客的要

嵊州生煎 VS 阿抢生煎

说起早点,宁波人还有一个最爱的生煎。现在宁波最多的就是嵊州生煎。在南演武街上也有一家开了近10年的嵊州小吃,主营早点就是生煎。老板是正宗嵊州人,还获得过生煎制作比赛的好名次。

这家小吃店经过升级改造,环境得到了很大的提升,但是味道始终没有改变。嵊州生煎包小巧精致,底脆而汁水丰沛,一口下去,鲜香的肉味充满了口腔,回味无穷。店里还有老板亲自熬的白粥,配上咸鸭蛋和咸菜,或者来一碗小馄饨,都是不错的选择。

大家都叫老板阿昌,他和妻子以及父母一起经营这家小店,有一个可爱的儿子。有时候

求,复炸一下。

虽然点粢饭糕点的人不多,但是老板每天都会准备一些,用他的话说:“总有几个老顾客喜欢吃这个,多少都要准备一点啊。”正是因为这份细心和关怀,所以这里的生意总是很好。

而靠近北边的一家名叫仙人饼,同样是夫妻店,还有一个女性帮工,据说是老板的亲戚。相比于应氏饼铺的多样和变化,这里只有大饼油条和豆浆豆腐脑,别无其他。因为靠近镇安菜场,这里的顾客也是络绎不绝。那些顾客都是坐在门前的小桌子上,吃完早饭匆匆离去。这里原本是一家理发店,灶台后还有一面大大的镜子,坐在这里吃饭,抬头看到镜子中的自己,有一种奇幻之感。

顾客去吃早点,能看到小朋友在店里跑来跑去,随着时光流逝,孩子和小店在一起成长。这样一家小店,有一起努力的一家人,生活即使有些许波折,也是很幸福的。

距离这家店铺不到200米,就是宁波本地人经营的阿抢生煎。从名字就可以听出有多么抢手了,晚来的话,就吃不到好吃的生煎了。这家店铺虽然没有嵊州小吃的舒适和精致,但是别有一番宁波本土情调。他们的生煎皮薄肉多,用的面都是老面,有一股微微的酸味,这是很多老底子宁波人特别熟悉和喜欢的味道。

洲。而开店的老板,过于随性,有时候就不知道跑到哪里去了,店也不开,所以要享受美食也要看老板心情和缘分哦。

当然,除了这些正餐以外,这里还有专门经营各种精品零食的吃货联盟。来自全世界各地的精美小吃,会让你流连忘返,略有遗憾的是零食真的不便宜,所谓一分钱一分货啊。

这条不长的街道上,还有专门经营外卖业务的汤先生、注重老广味道的安铺鸡专卖店……甚至还有创宝餐饮培训加盟,美食早已渗入在这条街巷的灵魂之中了。

记者 毛雷君 文/摄

“除了贵,没觉得有多大特色。” 米其林推荐北京美食引争议 “吃透”米其林 只看餐厅别看品牌

11月28日,米其林在北京四季酒店发布了“2020北京米其林指南”,这是米其林指南第一次在北京发布。其中“米其林星级餐厅”23家,“米其林餐盘推荐”62家。消息一出,立即引发了包括宁波美食爱好者在内的全国吃货的高度关注。

米其林到底懂不懂中国美食

本次发布会的主题为“新京味”,记者从名单上看到,此次北京“米其林星级餐厅”中,有20家米其林一星餐厅,2家米其林二星餐厅,1家米其林三星餐厅。起源于台州的新荣记成最大赢家,有2家一星、1家三星餐厅入榜。

不过也有不少网友对这份名单持保留态度。“除了贵,没觉得有多大特色。”“对北京的必比登推荐有点绝望,北京小吃好吃的就这么难选吗?”著名网络小说作家、北京人唐家三少更是直接炮轰。

除了北京的网友,已经接受过几年米其林评定的上海广州网友也来“应援”。纷纷表示米其林的品定和本地人对美食的喜好出入有些大。

旅居北京十几年的资深美食达人陈其禄表示,从某种意义上说,米其林确实不懂中餐。“上海米其林,不代表上海本地的味道,同样的,在广州和北京也是如此。准确来说,米其林本来就不以中国人的标准作为自身标准。”

注意区分本尊和其他店

记者注意到,尽管宁波本地没有米其林餐厅,但也有几家拿下过米其林星级餐厅称号的同品牌连锁店。例如在香港连续5年获得米其林一星的鼎泰丰,在香港及上海都属米其林之列的明阁中餐厅,以及这回也进入北京米其林一星餐厅名单的利苑,在宁波都开有连锁。不过业内人士也告诉记者,因为米其林星级餐厅的评定只针对单店,而非整个品牌,消费者在就餐前还要注意这一点。

“米其林的奖其实是颁给这家餐厅的主厨的,但一位主厨不可能照顾到品牌所有的店。例如港式餐厅鹅夫人是连锁的,很多地方都有。2017年上海的一家店拿了米其林一星,其他连锁店纷纷拿它的米其林头衔当噱头。这些店里,但凡我去过的,菜品均参差不齐。所以具体店的品质,还是要具体分析。”陈其禄说。

记者 黎莉 文/摄



米其林推荐的北京美食引发争议

披萨和吃货联盟

如果你以为南演武街只有这些老底子的早餐,那就太小看这条街的美食品位了。除了典型的中式早餐,这里还包含了众多的异域风情。

就在嵊州生煎不远处,有家开了好几年的牧汐披萨。门面不大,在一片中式的烟火气中,保持着格调。这可是连锁经营的西餐店,总部在杭州,但是这家店安安静静地在南演武街开了好几年。这里要重点推荐的就是招牌的牛肉培根披萨。鲜香的牛肉和培根在充满芝士香味的披萨胚上散发出诱人的香味,再来上一对烤翅,配一杯牛奶,仿佛让人置身欧