



米其林指南作为餐饮界的“奥斯卡”，关注度很高。2024年7月，米其林指南重调评价体系转为省份榜单评选，并官宣江苏省、福建省成为首批省级目的地，其中江苏的南京、苏州、扬州三地入选。2025年4月9日，首版江苏省米其林指南正式发布，米其林指南江苏篇章就此开启。世界各地的饕客将目光投向江苏，江苏味道与世界迎来“双向奔赴”。

现代快报/现代+记者杨晓多 尹亚平 干益



图片来源：米其林官方微博

首版江苏省米其林指南发布

看看有你吃过的餐厅吗

视觉中国供图

74家餐厅上榜,有你吃过的吗

4月9日上午,首版江苏省米其林指南正式发布。现代快报记者了解到,江苏省三地共有74家餐厅荣登榜单,包括5家米其林一星餐厅、36家必比登推介餐厅和33家米其林指南入选餐厅。

现场,江苏省米其林指南授予南京、苏州、扬州三地5家餐厅米其林一星评级,包括南京两家餐厅:帝粤轩、江南灶·云府;苏州两家餐厅:鼎膳·匠宴(相城)、平江颂;扬州一家餐厅:香宫。

36家必比登推介餐厅中,包含芳婆糕团店、金陵汪家馄饨(集庆路)、李记清真馆、百盛人家(吴中)、范水长鱼面(解放北路)等大家耳熟能详的人气小吃店。33家米其林指南入选餐厅中,南京14家,包含江南灶、芳芳法餐厅(建邺)、龙吟山房(江宁)等餐厅;苏州14家,包含斑岚(虎丘)、悦山房、晶采轩等餐厅;扬州5家,包含橙园、山、趣园Plus等餐厅。

“此次,江苏省三地共有74家餐厅荣登榜单,其中包括5家米其林星级餐厅。这不仅标志着江苏美食跻身世界美食版图,更展现了其独特的美食文化魅力。”米其林指南国际总监格温达·普勒内克(Gwendal Poullennec)表示:“这份首版米其林指南是一个辉煌的开端,它充分彰显了江苏餐饮业的巨大潜力。我们满怀期待,将继续见证江苏美食文化的蓬勃发展。”

南京没有烤鸭店入选米其林?

吃货们发现,平时爱吃的芳婆糕团店、李记清真馆、小潘记鸭血粉丝汤等人气小吃店都入选米其林指南,南京却没有一家烤鸭店入选。不少网友觉得遗憾,“说好的没有一只鸭子能游过长江的呢,鸭子要换个什么姿势才能游进米其林?”有网友猜测,鸭子店是不是算卤菜店,不算餐厅,所以没人榜?

米其林指南的评价体系包括5大核心标准,分别为食材质量、烹饪技巧、口味的融合、菜肴所展示的创意和菜品的持续稳定性。米其林的榜单是如何出炉的?现代快报记者了解到,米其林指南的评审工作由一群匿名工作的评审员完成,他们均来自餐饮酒店行业,拥有丰富的从业经验,现为米其林全职聘用。这些“美食侦探”以普通食客的身份匿名造访餐厅,自费用餐并结账,通过这种完全独立的评审方式,确保每一份推荐都经得起考验,具有无可争议的公信力。

想知道100元能吃多少家米其林上榜餐厅吗?扫描下方二维码,跟记者一起去“吃吃看”!



“吃货”属性,由来已久

从太湖之滨到东海之畔,广袤的江淮平原,给了江苏最丰饶的大自然的馈赠,和鱼米之乡的美名。江苏人历来是最会吃的,也是最好吃的。首版江苏省米其林指南中,南京、苏州和扬州三地入选。这三座城市的人,可以说是妥妥的吃货。

扬州有句俗语:“早上皮包水,晚上水包皮。”即以早上吃汤包为代表的扬州早茶,一碗大煮干丝、一笼扬州包子,再来一壶绿杨春茶,对扬州人来说,是再惬意不过的一件事了,也是清晨必不可少的仪式感之一。扬州人不仅吃出了早茶文化,千百年前还吃出了各式各样的国宴。中国传统四大菜系之一的淮扬菜就发源于江苏,“扬”即扬菜,以扬州一带为代表的长江流域,“淮”即淮菜,以淮安一带为代表的淮河流域。始于春秋,兴于隋唐,盛于明清,素有“东南第一佳味,天下之至美”之美誉。

南京是首版江苏省米其林指南的发布城市,南京人也是为了一口吃的使出浑身

解数,一只鸭子就有无数种吃法:板鸭、盐水鸭、桂花鸭、烤鸭、酱鸭、琵琶鸭、鸭血粉丝汤、鸭油烧饼……南京甚至有“鸭都”之名。据余斌的《南京味道》,东吴时期,南京就“筑地养鸭”;按照“六朝风味,白门佳品”的追认,板鸭在那时已见雏形。明清时期南京还有民谣:“古书院,琉璃塔,玄色缎子,咸板鸭。”为了这口美味,南京人甘愿排起长队,而判断南京一家店好不好吃,也是看门口有没有人排队。

苏州美食讲究“不时不食”,许多菜肴与季节紧密相关,如春季的腌笃鲜、秋季的阳澄湖大闸蟹,还有初夏时的三虾面。三虾面取河虾的虾籽、虾脑、虾仁炒制,拌入细面,鲜美至极,被称为苏州“面中贵族”,历史可追溯至明清时期。苏州另一种声名远扬的面是枫镇大面,起源于清朝,因苏州寒山寺所在的枫桥镇得名。汤底用猪骨、鳝骨熬制,加入酒酿提香,配以焖肉或爆鱼,在夏季尤其受欢迎。

一城一味,各有千秋

鲜美爽滑的鸭血粉丝汤、酸甜可口的松鼠鳜鱼、肥而不腻的清炖狮子头……入选首版江苏米其林指南的三地,一城一味,各具千秋。

桨声灯影里的秦淮河畔,六朝古都酝酿着味觉史诗。金丝缕缕的烤鸭脆皮下暗藏百年卤香,牛肉锅贴在铁锅滋滋作响中披上黄金甲胄,鸭血粉丝汤的浓白汤底翻涌着市井的烟火气。金陵美食之妙,妙在既有历史底蕴的传统味道,又有创新包容的现代风味,它是雅俗共赏的诗篇,亦是创新与传统的对话。

当评弹的琵琶声掠过平江路粉墙,苏州的餐桌上上演着舌尖上的二十四节气。春尝塘鳢鱼浓香鲜美,夏品太湖三白细腻口感,秋持银箸拆解澄湖蟹斗,冬煨藏书羊肉在碗中腾起江南暖雾。这里的美食如同留园的花窗,框住的不仅是时令风物,更是吴门画派般精妙的饮食美学。

运河的桨橹摇醒了扬州的晨雾,也摇出了淮扬菜的精气神。三毫米见方的干丝在清鸡汤中舒

展成菊,文思豆腐在青花汤碗里绽放水墨烟云,狮子头在炖盅中演绎“大味至淡”的哲学。这里的大厨以刀为笔,以盘为宣,将扬州八怪的写意精神化作餐桌上的工笔细描,让每道菜都成为可食用的文物。

六朝金粉凝作琥珀色的老卤,吴门雨酿出二十四节气的鲜甜,淮扬刀工将水墨丹青刻进青花瓷盘——这既是味蕾的朝圣之路,更是中华饮食文化基因的立体解码。当历史在砂锅里慢炖出时间的厚度,当艺术在蒸腾的热气中显影文明的肌理,一幅“食以载道”的东方长卷就此缓缓展开。

在江苏省餐饮行业协会会长于学荣看来,可以用三句话来归纳:南京美食有特色,江苏美食有特点,全省美食有品质。

