

# 美食休闲 南京最权威的美食地图 周刊 Cate

## 解读上海菜的流行密码——

# 上海菜引发餐饮“头脑风暴”



对于上海菜的印象，来自张爱玲的经典之作《倾城之恋》。书中，白流苏和范柳原到香港吃上海菜的情节尽管只有寥寥几笔，但却让人们知道了这是以一个城市的菜肴为基础形成的一个独立菜系。所谓菜如其人，上海菜像上海人一样的确是有这些小资情调的，大都清清爽爽，温文尔雅，其中的柔情蜜意、不温不火正是上海菜一贯的风格，无不体现上海人的精细与精致。延循对上海菜流行之道的探求。

上周五，由现代快报主办的《南京·上海菜论坛》在1912时尚海派餐厅芳·满庭拉开帷幕。

这不是上海菜和南京菜两个阵营的对垒，而是南京餐饮名家的一次交流与碰撞。这样一次头脑风暴让南京的餐饮人在碰撞中，更加接近了上海菜流行的精髓——兼容并收、“拿来主义”精神。

快报记者 黄建军

## 上海菜代表了时尚

芳·满庭海派餐厅总经理 黄文军

上海菜并不代表具体哪一种烹饪技法或者地方菜系，而是一种经营观念，代表了当下的时尚和潮流。

选址在1912这个最具南京时尚气息的地方开海派餐厅，芳·满庭既借助了1912这个时尚之所的“地气”，又与上海菜与生俱来的气质相吻合。今年下半年，这个仅有300多平方米的海派格调餐厅开门迎客，门庭若市，恍如当年。

黄文军说，如今的上海菜代表了当下的时尚潮流，

就像每一个时代片段中，上海都带给国人一种时尚的生活方式一样，比如当年的穿洋装、戴上海牌手表，餐饮也不例外。

“中国八大菜系，长三角就居其三，其中，虽然上海菜的积淀最短，却是和时代气息结合最紧的。”



## 专注品质流行之本

狮子楼总经理 匡国华

流行的，都有一个时间寿命，不变的应该是品质的专注与始终如一，上海菜也好，南京菜也罢，品质是最根本的。

“我们没有做上海菜，但仍然赢得了市场的尊重，这已经和菜系无关，而在于

经营的思路，只要用心，品质如一，赢得食客就不是空话。”教师出身的匡国华戏称自己是一个门外汉，“我做餐饮，靠的是一种理念，只要东西做好了，加上适当的市场推广，就不怕没有生意，关键是能不能做到你的菜肴品质保证一如既往。”

在匡国华看来，“食不厌精”是食客对美食一贯的追求，因此，每一天开张都要用认真的态度对待菜肴的品质，就这一点来说，哪个菜系做到了位或者做到位的店家多了，就会在食客中形成一个群体印象，引领流行。



## 流行的就是硬道理

上海精菜馆总经理 袁廉

在餐饮行业，没有一成不变流行的东西，所谓的流行实际上是一种创新的精神，而不是指哪一个菜系。

过去几年间，袁廉亲自操盘了几个酒店，多以上海菜为菜品主打的风格，对上海菜，多年的沉淀与摸索让他已产生了感情。

在袁廉看来，谈论某一种菜系是否流行，诉求点并不在于菜系本身，而是这一种餐饮形式的内涵。“虽然此前上海菜曾一度流行，但真正意义的勃兴还是最近几年，尤其人们消费水准提高后，上海菜的时尚和流行



特质就更被食客所看重。”袁廉说，其实，上海菜也并不是一成不变的流行，就餐饮而言，兼容并收，什么流行就做什么，什么时尚就学什么，完全是一种“拿来主义”的态度。“在中国人心中，上海就像欧洲人眼中的巴黎，是引领时尚的一个风向标，当然包括上海菜。”

## 食不厌精兼容并收

江苏省烹饪协会常务副秘书长 彭东生

件。”彭东生表示，有上海人的地方就有上海餐馆。上海菜在大多数城市尽管不是主流，但是，只要在上海餐馆，上海菜身上的那个个性，都能让人感受到已经消逝或即将发生的风花雪月，试试在细雨中咀嚼江南的点滴。

“如今，人们的餐饮消费需求早已由‘吃饱’过渡到‘吃好’、‘吃精’的层面，美食之事，开始成为生活享受的一个场景。”彭东生认为，“色、香、味、形、意”都要引起人们的消费欲望。相比川菜、粤菜等流行菜系，兼容并收的上海菜更为时尚，因此也更具有活力。”



深得海派菜“食不厌精”精髓的上海菜有了流行的基础。

在中国经济最具活力的城市，让上海菜得天时地利之便，选材广泛，用料鲜活，讲究时令，四季有别。

“这些先天条件让上海菜有了引领时尚的先天条

## 缤纷圣诞 五环之夜

——2007 丁山花园大酒店圣诞晚宴

圣诞歌声即将响起，圣诞平安夜的脚步日渐临近，南京丁山花园大酒店精心为您安排了一场盛大的平安夜狂欢活动，在浓浓的圣诞气氛中迎接新年的到来！

酒店大宴会厅以蚝皇原只鲍、蒜香焗青龙、进口牛排为主推精品菜，另有多种自助佳肴，还有新鲜三文鱼、吞拿鱼、北极贝(西)以及热菜刺椒蒸扇贝、串烧鹿肉脯、丁香味排骨等。君悦厅的圣诞套餐包括上等牛排、雪蛤翅、黑椒牛仔柳、泰式煎虾饼等。咖啡苑将提供清蒸大闸蟹、挪威三文鱼、进口生蚝、圣诞火鸡、进口牛排和羊排等多款中西式佳肴。同时，均可无限畅饮红酒、果汁、软饮和啤酒哦。大宴会厅每位人民币(净价)1288元起。

菜肴丰富的圣诞晚宴、江苏知名主持人的现场主持、精彩节目情系奥运、精品佳肴贯穿于圣诞晚会，不容错过。

订票热线：  
58802888 转 6066/5100  
58822335  
地址：  
南京市察哈尔路90号



丁山花园大酒店气派的大厅

# 渔人庄野生鱼鲜

## 百变的口味,不变的纯鲜

“渔歌唱晚、高山流水、阳关三叠”，这样的辞藻让你想到的是怎样一幅美景？坐在以这些辞藻命名的包间里吃鱼鲜又是怎样的感受呢？不妨去渔人庄坐一坐，既能让你感受到万千风情，而且还大快朵颐呢。

### 野生鱼鲜口味百变

要问渔人庄什么最好吃，那非野生鱼鲜莫属了。野生鱼鲜绝对百变，想吃味道清而嫩的可以，想吃味道浓而鲜的也行，渔人庄秉承“天然野生、鲜活纯真”的原则，把鱼经独特工艺精心秘制，肉质细嫩脂滑，口感鲜香醇美。平时在家做清蒸鱼，鱼身上抹匀盐，再加上葱、姜等辅料，已经是清香可口。渔人庄做鱼味道更佳。拿鲳鱼来说，把三条鲳鱼抹盐蒸熟后，上面浇上浓浓的一层酱色茨汁，调味恰到好处，吃起来口感香郁，滋味浓厚。雪菜的咸鲜，鱼肉的嫩美，让人食欲大开。

吃着野生鱼，也不能不尝

尝活鱼锅贴。偷懒的鱼娘在烧鱼时顺手用面团在锅边一抹，妙手偶得了活鱼锅贴这道名菜。渔人庄的锅贴是白面烤的，泛着金黄色的光泽，还点缀着白色的芝麻粒，中间部位被鱼汤浸润过。轻轻地夹出一块，一口下去，酥脆伴着鲜热的鱼汤香，很是爽口。

渔人庄的大厨经过不断揣摩和改进，在原有的“朱坝锅贴”基础上，又独创了“鲫鱼锅贴”、“昂刺鱼锅贴”制作方法上也有独到之处，在制作时先用水将适量特级面粉搅匀，发酵十分钟，然后大火上锅匀贴，厚度在0.5-1.5毫米之间，贴好后改小火续热，约二分钟即熟，用铲刀将锅贴压平，在缝隙中洒少许香油，在表面浇上鱼汤，再撒上芝麻，最后用文火收热，使锅贴色泽黄亮，香脆可口，烹鱼和锅贴一同上桌，食客散客一般是点一盘两条鲫鱼、一二两锅贴即够享用。整席则是各类河鲜水族齐上，十几、二十几样不重复！上桌后香气四溢，令宾客胃口大开，每桌必点，不愧为渔人庄一绝！

近日用于做活鱼锅贴的鱼类又丰富了，渔人庄新增了野生白鱼、野生杂鱼、野生黄鳝、野生桂鱼及野生鱼四大品种，结合四种不同烧法（雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧、清蒸）配上原味的“朱坝锅贴”，乖乖，锦上添花！十余种不同的味道！让喜欢吃鱼的朋友大饱口福！

### 渔人庄馋嘴田鸡 不甘示弱地引人发馋

除了吃一桌鱼宴之外，渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱地引人发馋，香辣口感的蛙肉下肚，让人留恋难舍。细腻的肉丝，伴着人骨的麻辣，已经让人吃得吹嘘不止了。饮食专家赞誉，“田鸡含有丰富的蛋白质，肉低脂，低热量，能清热解毒、消肿止痛，夏天吃清淡去火，肉质鲜美浓郁，是餐桌上的一道极品佳肴，在民间，就有田鸡能够大补元气的说法。”渔人庄每天都会从海南空运一次生态蛙，就是保证田鸡的新鲜现杀现烹，精心加工。不但会齿颊留香，更有百吃不厌之感！



鲫鱼锅贴

昂刺鱼锅贴

### 附渔人庄最新野生鱼鲜类菜品一览

- 红烧野生白鱼 22元/份 (雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧)
- 红烧野生杂鱼 18元/份 (雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧)
- 红烧野鱼 26元/份 (雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧)
- 红烧野生黄鳝 45元/份
- 杂鱼一锅鲜 38元/份 (以上五类特色鱼鲜, 推荐选配“朱坝锅贴”10元/份)
- 清蒸野生桂鱼 大条36元/份 小条18元/份
- 清蒸野生白鱼 35元/份
- 野生沙光鱼豆腐汤 28元/份



馋嘴田鸡

渔人庄山西路店: 乐业村7号 订餐: 83220180  
渔人庄华侨路店: 华侨路31-3号 订餐: 84717168