民国菜 背后的故事更有味

17道菜现场PK,除了色香味,还得讲典故

“一掌定乾坤”

一掌定乾坤、皮冻甲鱼盅、官府四色糕、谭四珍……这些民国菜你吃过吗?经过报名初选,昨天上午,由玄武区政府、玄武区旅游局举办的首届“民国时期美食节”评选会上,来自南京十多家餐饮单位的17道“民国菜”现场PK,与普通的美食评比不同,除了色香味,这些菜还得每道都说得出典故。

”健生美人肝“

“美人肝”创始人是医生

说起“美人肝”,南京人不陌生。这是老字号马祥兴的一道名菜。其实民国时,这是道非常流行的“百姓菜”。

这次比赛中,两家餐馆不约而同捧出这道菜,一道名为“清炒美人肝”,一道名为“健生美人肝”。据了解,民国时,“美人肝”就又名“健生美人肝”。关于它的说法很多,有的说与宋美龄有关,因为她爱吃,因而得名“美人肝”;有的说与白崇禧有关,当年他常在清真菜馆“马祥兴”吃饭,有一次订餐时间仓促,菜没凑齐,便将鸭胰脏以葱白爆炒,白崇禧吃后觉得美味无比,问起菜名。饭店老板临时想了名字,说叫“美人肝”。又因为白崇禧号“健生”,这道菜就被命名为“健生美人肝”。

中国烹饪大师、南京商业技工学校培训部主任胡畏对民国时期菜肴颇有研究,他告诉记者,当年百姓要请人吃饭,讲究的就吃“八搭八”宴席,而这道菜正属于“八搭八”菜系。因此他认为另一个说法更靠谱:据说上世纪30年代末,有一位医生设宴请客,要了一桌“八大菜搭八小菜”筵席,唯独还缺一道热炒菜,他灵机一动,决定用屋外河里的一只野鸭的胰,配上鸡脯肉、冬笋等清炒。因为味道鲜美,又很健康,后来这道菜广为流传。

秦淮船菜官府菜“复活”

一些失传已久的秦淮船菜,昨天也在席间“复活”。

17道民国菜现场 PK 快报记者 赵杰 摄

“黄埔佛跳墙”,乍看到,记者觉得很奇怪,佛跳墙可是闽菜之首,非常有名,距今已有两百年历史了。为什么会来“民国菜”参赛呢?细一看,眼前的“佛跳墙”居然用的是淮扬菜的高汤,色泽清雅,与福建的红汤截然不同。专家说,这属于秦淮船菜,民国时,秦淮河游动着大大小小的画舫,装修得富丽堂皇,船菜自然做工也特别精致,以燕翅海参等山珍海味为主,这道“黄埔佛跳墙”就是用鸡肉、鲍鱼、鸭掌、鱼翅、海参、瑶柱、鱼肚、火腿、香菇、蹄筋等主料做成,用料做法上正属于当年的秦淮船菜。

很多民国官府菜,都与政要有关。这些也成为昨天现场的主角。

“皮冻甲鱼盅”,名字似乎普通,它可是与蒋介石有关。据说,蒋介石在南京时,有次路过一渔家馆子,店主世代以打渔为生,有一套制作鱼虾等菜的传统手法,招牌菜就是皮冻甲鱼盅。蒋介石及陪同吃后大赞,后来宴请张学良将军,还特地请来了渔家馆子的厨师做此菜,从此这道菜经常出现在官府政要的宴席之上。

与名人有关的菜还有很多。一道“红炖牛掌”,也颇受评委青睐。这道菜还有个气势磅礴的名字,叫“一掌定乾坤”。10颗绿油油的菜心中间,是汁浓皮烂的炖牛掌。据说,这道菜最初也出自马祥兴,时任国民政府主席监察院院长的于右任应约和胡翔东等文化名人吃饭,传统“四大名菜”还未出炉,上了这道新菜。牛掌即牛蹄,去骨卤制,在大铁镏老卤中烀得稀烂,香气扑鼻。厨师透露,要做好这道菜,至少得炖两个小时以上。

遗憾:民国的民间菜空缺

胡畏告诉记者,1911年到1949年的民国时期,南京餐饮业十分发达,尤其是到了1933年前后,南京的餐饮酒店多达3000多家。不过如今,南京市场上并没有一家专门做民国时期菜肴的饭店,很多当年很出名的民国菜也被淹没在各系菜肴之中。

他介绍,民国时期的菜主要由市肆菜、官府菜、秦淮船菜以及民间菜四种类型的菜肴组成。这一次,前三种类都有。据了解,这些菜有的是流传下来的,有些是消失已久,根据记载或老厨师口口相传菜名,这次再通过整理“复活”出来的。可惜的是,民间菜,也就是老百姓餐桌上的民国菜,这一次评比中空缺。

国家级评委、南京餐饮商会秘书长宋佳玲说,本次评选希望可以挖掘出一批民国菜肴并加以推广。不过,做法上也得加以改进。比如“美人肝”,过去的经典做法只追求嫩,未必能满足现代人的口味。

记者了解到,评比结果将在本月22日公布。今后还将召开民国菜研讨会,请专家及业内老人参加,希望能够挖掘出更多经典菜肴。利用现代烹饪工艺保持并改进原有风味。同时也考虑设立一些“民国菜示范点”,向大众推广民国菜。

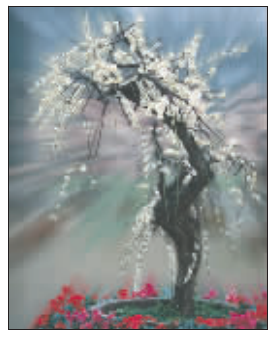
快报记者 孙兰兰

■链接

参赛的17道民国菜

黄埔佛跳墙、官府锅包肘子、芝泉野生甲鱼、官府谭四珍、群英会、红炖牛掌、总督豆腐、健生美人肝(清炒美人肝)、柴把鸭子、▮肺汤、鱼汤小刀面、民国干煲手撕鸡、皮冻甲鱼盅、官府四色糕、少帅红烧肉、虾籽大乌参、粽叶香糯

这个双休日 赏梅还是优惠价



白海棠 简庆福 摄

快报讯(通讯员 宫庆华 记者 孙兰兰)记者了解到,虽然梅花节到今天就已落下帷幕,但赏梅的优惠票价将延至本月22日。这个双休日,市民还可以享受到每人40元的票价。

中山陵景区花情预报员介绍,今年梅花的花期较长,可谓是创造了“奇迹”。近年来大量推广的杏梅、美人梅等晚花梅花品种近万株,与杏、李、桃、木瓜、海棠、珍珠梅等花期衔接起来,让梅花山繁花灿烂。

本周踏青推荐梅花山旁的新梅园、中日友好樱花园,上世纪90年代建设的两个专类园都是梅樱间种。梅花谷的“梅花妆韵”则是赏晚梅的佳处,数千株美人梅集中栽植。今年海棠也早早绽放,主要集中分布在红楼艺文苑的“海棠诗社”周边,品种有“贴梗海棠”“西府海棠”“垂丝海棠”“紫花海棠”等,还有名贵的白海棠。

2009美丽风向标

尊贵特价
激光汽化无损祛眼袋2000元
激光溶脂减肥1600元/部位

奇致祛眼袋
领跑南京祛眼袋市场

[奇致不开刀祛眼袋四大标竿技术演绎祛眼袋完美组合,精微整形实力派专家周长兵副院长和王健主任,为您科学定制各种年龄段祛眼袋方法,祛除眼袋、撇开衰老、找回青春,效果看的见,美丽更放心。]

不开刀祛眼袋标竿技术
引发南京岁末美容狂潮

“有眼袋吗,就去奇致吧。”正成为南京整形美容市场上的一句口头禅。奇致四大精微祛眼袋“标竿”技术,领跑南京眼袋手术市场,引发了爱美女性的高度共鸣。

据悉,由奇致精微整形实力派专家周长兵副院长和王健主任领衔的激光汽化无损祛眼袋技术优势显著。据了解,用激光汽化实施皮肤无损伤祛除眼袋,这是奇致开展了多年的独门绝技,适合于眼袋较大,皮肤未完全松弛、30-50岁之间的大部分眼袋人群,30分钟左右即可完成,无青紫、无需缝针包扎、随做随走、不损伤皮肤、不影响工作。

精微外切提拉紧致术
救助高难度眼袋显威力

由于年龄因素、眼袋严重程度、皮肤松弛程度,许多错过了非手术祛眼袋最佳时机的眼袋患者只能用手术方式才能解决,而精微外切提拉紧致祛除术是最好的选择。同时也适合于下眼睑皮肤松弛并出现皱褶、眶隔脂肪不突出、眼袋凹陷并伴有中面部松弛或家族遗传所致的下睑眼轮匝肌肥厚型眼袋。

该术式与传统眼袋手术相比最大优势在于祛除眼袋的同时,收紧眶隔,分层提拉紧致,中面部提升,达到紧致、饱满的显著效果。术后轻微肿胀、几乎无青紫,无需包扎,5天左右拆线,只需1个周末即可恢复。

奇致四大祛眼袋技术
领跑南京祛眼袋市场

●无针注入式—溶脂祛眼袋
不开刀,直接把溶脂液注入眼袋脂肪部位。3-5次使眼袋脂肪溶解,适于青年期眼袋。

●有针注入式—不开刀祛眼袋
微针局部无痕注射溶脂祛眼袋,只需1-3次即可轻松祛除眼袋。特别适合小眼袋患者。

●激光汽化法——无损祛眼袋
利用激光汽化非手术实施无损祛眼袋,适于眼袋较大,皮肤未完全松弛、30-50岁的大部分人群,随做随走、无切口、无缝针、无需包扎、无青紫、只有轻微水肿。

●外切提拉法——手术祛眼袋
国际领先电离子宝石针技术和独特技巧,除眼袋同时,收紧眶隔、眼轮匝肌,提升眼角,祛除眼纹,眶隔饱满平整。适合眼袋严重凸起或严重凹陷并伴有皱纹、松弛下垂者。

南京奇致美容医院
精于整形·专于美肤
□江苏省医院协会会员单位
□江苏省美容与整形技术指导中心
□2008南京专业美容医院合格规范第一名
□江苏省美容与整形修复援助中心
□江苏省激光美肤临床示范基地
□2008南京专业美容医院诚信调查第一名
美丽热线:83153333
在线QQ:976718714 877980717
医院地址:云南北路49号天星翠琅大厦F6-7