

地道、礼数、续情

南京大牌档里找到南京味



南京大牌档始创于一九九四年,十余年如一日,磨出“饮食佳境”。店内古朴整洁,相映成趣,恍如清末民初之酒楼茶馆街巷市井。迎客堂信、邻家小妹、巧手厨娘、殷情恭敬。炭炉小火,原汁原味,亲切随性。商谈宴请,亲朋相聚,食之有美味佳肴,听之有民间小曲。谈笑间空杯尽,酣畅淋漓,实则人生之极乐也。齐曰:“雅俗共赏,本味民俗,乃南京大牌档也”。



»相关链接

南京担食香味走街

南京小吃的品种丰富,包括旺鸡蛋、活珠子、鸭血粉丝汤、牛肉粉丝汤、鸭油酥烧饼、开洋干丝、鸡汁回卤干、卤茶鸡蛋、尹氏鸡汁汤包、糯米藕、五香鹌鹑蛋、梅花糕、桂花糖芋苗、豆腐脑、桂花赤豆元宵、凉粉、五香豆等等。鸭血粉丝汤也许是其中最出名的一个变种。鸭血要新鲜,粉嫩粉嫩的那种,加粉丝、鸭肝、鸭肠、香菜,用鸭汤煮出来,又香又嫩。

小馄饨分为南北两派,南派的往往是苏州人做的,皮薄馅少,汤料精致,加虾皮、榨菜末,清鲜不腻,还有一种用荠菜和肉合包的大馄饨。北派的来自安徽,汤浓味厚,为表货真价实,汤锅里总煮着几块大骨头,加点鲜红的辣油,青绿的葱末,再撒上胡椒粉,香鲜透骨。南京的馄饨都很不错,特别是过去那种用木柴烧火做的小摊子,俗称柴火馄饨,担食目前已经很少见于街上,不过你可以在南京大牌档找到它的身影。

当年南京的大小菜馆,无不兼营干丝、烧饼。到茶馆去吃东西,都是先上干丝,再吃其他,专卖清茶的茶馆是没有的。南京干丝有一套独特的制作方法,那些嫩而不老,干而不碎的干丝,均为豆腐店特制而成,切丝细、麻油香、酱油上乘(当地谓之“三

伏抽秋”酱油)。原先的南京干丝有素汤素煮和荤油肉丝几种,民国以后,新品种不断增加。在清真寺有烧鸭干丝、开洋干丝等;在荤菜馆有春笋干丝、冬菇干丝、蟹壳黄干丝、鸡肉干丝等。既卖干丝,就要兼卖烧饼,当年南京烧饼以“蟹壳黄”最为叫座。它形如螃蟹,颜色如煮熟的蟹壳。这种烧饼用精白粉做原料,使碱适中,水温一定,揉面细致,馅子考究,入炉火候适当,故而,质量不同凡响。

南京小吃还有回卤干和卤茶鸡蛋。回卤干是薄片的炸豆腐用水回煮。锅中放上几撮黄豆芽,以取其细微的清香和鲜味。卤茶鸡蛋取料贵在新鲜,最讲究的是“头生蛋”。店家将鲜蛋洗净、煮熟、去壳,并在蛋白之上浅浅地划几条刀口,以便透味,入锅加料烹煮要用文火,煮的时间不能太短。糖粥藕是昔日南京小吃中又一常见食品,每逢入夜,在炒米糖开水、炒元宵、茶叶蛋等的叫卖声之后,便传来“糖粥——藕!”的吆喝声。此粥系一般糯米煮成,既有糯米汤,又颗粒分明。粥中放红糖,再加大节藕段,食用时,将藕段切成薄片,拌入粥中,藕呈淡紫色,片为深褐色,米粒则呈淡绿色。

快报记者 杨坤

地道:“大牌档”的精神

南京大牌档的地道点滴来自于其崇尚南京饮食文化精神,南京为六朝古都,南京菜的地道与否体现了南京美食文化的一种坚持,这是其他地方所不能相比的。

在南京大牌档里,你能随时感受到地道,一碗小小馄饨如同一个个小小灯笼漂浮在水中,撒上几许葱花,煞是悦目好看,淡淡红隐约皮中,似乎有点羞涩;再看“十样菜”,这道菜是南京市井之食,逢年过节每家必备,选料10种蔬菜,各种蔬菜口味不相冲,食之柔和无比,婉约江南风景,温润雅致;一道古法糖芋苗,甜中带着丝丝糯,您需要慢慢品来,才知南京的温情;自创的烤鸭包,地道且颇具创新,还有很多这样的菜,不一而足,只有你亲身前往,才能真正感受到。也许这种地道,真正地诠释了南京文化精髓。

礼数:“大牌档”的尊崇

迎客堂信、邻家小妹、巧手厨娘是南京大牌档“礼数”的三宝。进门后感觉到到处都是红灯笼,虽然已是晚上九点,但人还是很多,红红火火的气氛就像过新年一般。女店员的打扮和堂信比较一致,民国初年的服饰再加一条马尾长辫,活脱脱当年那邻家少女的模样。大厅正中还有一个戏台,同样古色古香,戏台上一男一女,男的拿着小三弦,女的怀抱琵琶。桌子是六角桌,凳子却是板凳,大牌档把民国初年的味道体现得很浓,细节方面也很讲究。

最有特色的是迎宾“堂信”都是50岁以上的老先生,其中的领班、“大牌档”形象代言人老杜更是当地红人。老杜是个退休干部,也曾在这类餐饮场所前呼后拥地进出,现在却当起了服务者,并以细致周到的服务赢得了顾客赞许。在笔者看来,南京大

牌档也许是第一次尊崇饮食礼数的饭馆,相比进门就喊“欢迎光临”,出门就喊“谢谢下次光临”来说,这种“堂信”让食者感觉更加真诚,而不造作。

续情:“大牌档”的进京

地道的南京大牌档进入了汇聚中国美食大城的北京,想来有点忐忑,但又激动无比,毕竟这是代表南京美食第一次有勇气进京。北京人多是美食家,对食物很是挑剔,这一点从反映“全聚德”的影片中,就可以清楚了解北京人舌头不好伺候。可没有想到的是,“大牌档”进京却相当火爆,清炖狮子头、古法糖芋苗、阳春面、大煮干丝受到了“京片子”追捧,大家都反映菜肴口味好,做得地道,想必是“酒香不怕巷子深”,南京地道美食也让北京人着实享受了一把。也许“大牌档”进京,正是对南京美食文化的再续情,也是南京美食界一个骄傲。

南京大牌档
www.njdapaidang.com

北京中关村店盛大开业

南京大牌档始创于一九九四年,十余年如一日,磨出「饮食佳境」,店内古朴整洁,相映成趣,恍如清末民初之酒楼茶馆街巷市井。迎客堂信、邻家小妹、巧手厨娘、殷情恭敬。炭炉小火,原汁原味,亲切随性。商谈宴请,亲朋相聚,食之有美味佳肴,听之有民间小曲。谈笑间空杯尽,酣畅淋漓,实则人生之极乐也。齐曰:「雅俗共赏,本味民俗,乃南京大牌档也」。



北京中关村店 010-59863111

新街口德基广场店 025-84722777 湖南路狮王府店 025-83305777 草场门大街96号龙江分店 025-86218777