

# 龙宫龙虾,南京龙虾界的传奇品牌



最近在网上发现了网名为“海上情结”的一个帖子“在线等!有个朋友要请外地来的客人吃龙虾,听说龙宫龙虾非常好吃,哪位知道近况,还有具体的地址?请不吝赐教!!多谢!!”回帖“在卫岗,车站的对面,一到卫岗坡顶就能看见了,很大的招牌。订餐电话可以问114,就查卫岗的龙宫大酒店。”

这个帖子发布的时间是2005年,转眼间五六年又过去了,曾经风靡的龙宫龙虾,如今更是声名远播!



## 龙宫龙虾,行业的“龙头股”

餐饮业内有句话叫:“眼光是金,特色是宝”,这句话用在龙宫是再贴切不过了,在洪泽湖畔土生土长的龙宫掌门人——刘小龙自从在南京创立龙宫大酒店,便立志将家乡美食悉数搬上南京的美食大舞台,本着“以细节创造感动,以品质赢得口碑”的经营理念,坚持走特色、品牌的经营之路,这一执著就是过去了10多年。

当年龙虾在南京名声鹊起之初,龙宫龙虾就以精选家乡洪泽湖的虾源在南京扎根,继而每年走一条大阳线,逐步成为龙虾行业中的“龙头股”,成为南京龙虾美食界一个传奇名字。

对于龙虾,龙宫刘总有着

独到的见解和坚持:“龙虾的生命力顽强,虽说放两三天都不会死,但肉质、虾黄的饱满度和出水时间是成反比。”从出水到上桌尽可能缩短时间可说是龙宫龙虾品质保证的秘密武器,所以龙宫龙虾无论是“普通”、“精品”、“极品”都是虾黄饱满、肉质紧实,只只肥得诱人,轻轻一剥,“啪”的一声,壳就开了,更有食客描述:“龙宫龙虾那不是一点肉,是一团肉”。尽管龙宫精品龙虾每只15元,极品龙虾每只28元,价格都不菲,但慕名而来和回头客依然无数,个头那个大得哟,一个字“值”。

## 龙宫龙虾品质好,鲜活是法宝

据悉,龙宫龙虾之所以品质好,在虾源的把关上还得感

谢刘总在洪泽的老表。每天凌晨两三点都是老表亲自筛选出湖的龙虾,就是戴着手套,手还是免不了给龙虾钳得的到处是伤。如此一来,上桌的龙虾都是经过精挑细选、最鲜活的精品龙虾,好吃也是自然。再加上龙宫大酒店的厨师开发创新,鬼斧神工的厨艺,烧制的龙虾不仅品种丰富,更能满足南京人善变的味觉需求。龙宫大酒店今年又推出了冰镇龙虾和蒜香龙虾,深受消费者的喜爱。原八大系列龙虾在传承的基础上,每年在烹饪技巧上都有所创新和改进,口味力求更经典,难怪许多龙宫的“粉丝”说起龙宫的“十三香龙虾”“盐水龙虾”“麻辣龙虾”“红烧龙虾”“干煸龙虾”“酱骨龙虾”“香辣龙虾”“活珠龙虾”等都是如数家珍。

## 民间美食家

### 南京人吃出“龙虾之都”

都说南京人活得执著。南京人的这种“执著”,不是那种直接的盛气凌人的执著,南京人受着六朝古都浓厚文化底蕴的浸染,骨子里透露出一种寻根究底的执拗。南京人的这股“闷”劲,就在于愣是在小题目下做出大文章,对美食的执著尤其不例外。从20世纪中期开始,南京人就开始一门心思地“闷”着头吃龙虾了,全城齐吃龙虾的局面也已持续了十年的时间,仿佛一夜之间,长期流亡在池塘江河里的小龙虾一齐跳上了岸,蹦上了桌,南京人几乎“无虾不成席”,硬是把原本出身低微,连草莽英雄都算不上的小龙虾吃出威武英雄气来,“虾情”更是蔓延到全国,掀起了一场美食版的“和平演变”。

每年初夏,龙虾就成了南京大小排档里“挂头牌”的角色。大街小巷,凡是行人密集的路边或者巷口,到处龙虾飘香,精明的生意人干脆支起一口大锅,一边用盆口大的漏勺均匀有力地上下翻腾,一边操着各式乡音大声叫卖,火红的龙虾便跟着散发出一阵阵浓郁的鲜香味。一千三五人等,光着膀子围坐在一起,一大盆龙虾,一小碟花生米,几瓶纯啤,一阵十指大动,豪吃海喝,那才叫一个过瘾,这时候,生活的节奏也仿佛慢了下来,时光的流逝也仿佛慢了下来,朋友的情谊却长了起来,浓了起来,吃出了一份“把酒临风,怡然自得”的从容和快乐,真正体会到了一种逍遥忘我的境界。

不过,真正要想吃到正宗的品牌龙虾,还得去老字号的品牌饭店。那里的龙虾色泽红亮,个头肥大,肉质紧致,口味正宗,品牌龙虾更是多达二十余种,



尤以“十三香龙虾”堪称经典。拣一处雅座,点两三盆心仪的龙虾,早早地戴上手套,等满满一盆龙虾端上来,便迫不及待地开始了一场旷日持久的大战,风卷残云之后,十万铁甲,溃不成军,战场上堆积起了厚厚的一堆壳,只剩下一股氤氲香气历久不散,这时候,任是谁也会长舒一口气,即使不发一顿诸如“美味如此,夫复何求”之类的感慨,也足以感到自己真是个幸福的人儿了。

据统计,仅仅一个夏季,南京人就要吃掉上千吨的龙虾,不论是总量还是“人均保有量”都可傲视全国,如果在整个夏季,南京人如果吃不到一次龙虾,整个好像生活中缺了一些什么似的,那心里啊,好像总有一只龙虾在爬,痒痒呢。

于是,7月的南京,可能就只剩下两种人,一种是正在吃龙虾的人,一种是刚刚吃过龙虾的人。

于是,我就在想,那些被饕餮的岁月,杯盘狼藉之外,总有一只龙虾爬进记忆深处了吧。而那种割舍不断的情怀,也许就像一支民谣里唱的,“轻轻牵着你的手,揭开红盖头,深深一个吻,解开红肚兜……” (读者 解养浩)

## 做野生黑鱼特色菜肴的专家 家宴黑鱼馆:真好吃!省银子!

家宴黑鱼馆的野生黑鱼为淡水名贵鱼类,有“鱼中珍品”之称,是一种营养全面、肉质鲜美细腻的高级保健品,一向被视为病后康复和老幼体虚者的滋补珍品。含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁及多种维生素和18种氨基酸。  
★筒骨黑鱼:选用新鲜筒骨和黑鱼及名贵药材一同煨制,汤白如牛奶,口感醇厚,香气诱人。  
★香锅黑鱼:秘制酱料小火慢炖,鱼肉软嫩,汤汁香稠,杂粮小饼沾鱼汤,别有风味。  
★泡菜黑鱼:自制泡菜黑鱼一同烧制,汤色金黄,鱼片白嫩,酸中带辣,十分开胃。  
还有鸡汁黑鱼、麻辣黑鱼、酸汤黑鱼、酸菜黑鱼等都值得一尝。该店还有八大招牌菜,道道菜肴深受消费者的喜爱和好评。

野生黑鱼特价 20元/斤 现称!现杀!现做!吃什么口味任你选!  
家常菜肴 3元起,人均消费只要 20-30元 不设最低消费桌送龙虾一份

电话:86444868 地址:文体路99号(建邺高级中学旁)

# 滋奇® 龙虾

一向讲究菜品“干净、清爽”的滋奇火锅,做起龙虾来更是分外的讲究。滋奇的特色招牌菜“滋奇龙虾”不但口味独特,加工时更是一直坚持“剪腮抽筋”的繁琐工序,还在网上被不少食客评价为:比自己家里处理的还干净,吃起来比较放心,味道又好。

南京直营一店:中央路红星家具城南侧 电话:83377100  
南京直营二店:中山东路271号汉府街路口 电话:86647100  
南京直营三店:江东北路218号新城市广场 电话:85777100  
南京直营管理店:江宁上元大街637号 电话:52199100  
南京三山街管理店:三山街地铁站3号出口旁 电话:52313700

## 中国第430家连锁 时尚滋补炖锅

35岁以上男人的福音  
男人的加油站 女人的美容院  
筋头巴脑 小锅 38元(1.5斤筋头巴脑)  
特色锅 中锅 48元(2斤筋头巴脑)  
大锅 58元(2.5斤筋头巴脑)  
特价推出:涮烤生蚝6元/位 木瓜炖雪蛤10元/位 鲍鱼蒸蛋10元/位  
30多种调料,开胃冷菜全免,  
消费满 100送 20 满 60送 10  
订餐电话:58363377 地址:大厂新华路520号(嘉泰商场四楼)

## 大锅炖大鱼,美味有道理

### 老刘野生大鱼就是好吃!

在南京有一家非常独特的少数民族美食,用黑龙江赫哲族的大铁锅炖乌苏里江的野生大鱼。这就是百余家餐饮连锁遍布全国的老刘野生大鱼坊,如今在南京的水木秦淮、北京东路、大明路、建宁路有四家连锁店,让身在鱼米之乡的南京人着实长了见识。

### 鱼,是乌苏里江的野鱼

老刘野生大鱼坊的“野生大鱼”并非浪得虚名,大多都有半人多高,而且还分了好几种,有青根、黄钻、怀头、鳌花、大白鱼、大马哈鱼、鲤鱼……

店内的每张桌子其实就是一口农家大灶,大理石铺面,大铁锅里“咕嘟咕嘟”地冒着热气,看着就很原汁原味。负责人介绍,本店的大鱼都是来自乌苏里江的绿色生态珍稀大鱼,全部是野生的江鱼,特点是个体大,鱼刺少,每条至少10年以上的生长期,重达几十公斤。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有益。价格从几十元一斤到百余元一斤的都有。做法是按当地赫哲族渔民的习俗,熬鱼贴饼子一锅出。

### 锅,是熬其镇的铁锅

野生鱼是切成大块菊花瓣状,先摆在锅底,加上半盆东北家乡的老汤,盖上



锅盖,现场焖上半个小时,让汤的滋味彻底入到鱼肉中。中途根据喜好下入酸菜、木耳、金针菇、冻豆腐等配菜,再将生的玉米饼子围着锅沿一个个贴上去,盖上锅盖继续炖。据店里负责人介绍,这是鱼产地熬其镇的土做法,那里家家户户都是这样炖鱼。也就是东北的“侉炖”,或者叫“一锅出”,很迎合现代人追求原汁原味的心理需求。

揭开锅盖,好一锅香艳

揭开锅盖往往往里一看,玉米饼子很黄,豆腐很白,木耳很黑,萝卜很红,金针菇很苗条,好一锅香艳啊!鱼呢?怎么形容?刚才的白汤现在已经漂起了一层浅黄色的油珠,曾经雪白的鱼肉,乌黑的鱼皮,现在变得有点暖昧了。怎么个暖昧法?其吸足了汤中的精华,慵懒地卧在那一堆红黄白黑的颜色里,像是春睡刚醒,欲语还休。

夹起一块大马哈鱼,细看之下居然是五花三层,厚皮之下有一层薄脂肪,吃到嘴里,先是鱼皮的爽滑,然后才是鱼肉的细嫩,与平时吃的小鱼口感确实不同。吃大鱼的第一感受是鱼皮原来也很好吃。再夹起一块鲤鱼,发现几乎没有刺。吃起来感觉肉质比大马哈更佳,味道更鲜,尤其是刺可以嚼碎,原来都是软骨,怪不得珍贵。

- 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367
- 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367
- 北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053
- 大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879