

Cate

狮子楼南京菜典故(选段)

民国官膳

民国时期,南京地方政商云集,饭店酒肆招幌林立;可集四方美食之精粹于一地。其时,“国民政府”“官宴”之风盛行,各大军阀、官僚更是不惜重金,将各地名厨美食带到南京,由此汇集成了独特的南京“民国菜”。狮子楼为您精选部分极具特色的民国时期菜肴,还原传统烹饪方法。

秦淮船菜

烟笼寒水月笼纱,夜泊秦淮近酒家;商女不知亡国恨,隔江犹唱后庭花。

秦淮风光,以灯船最为著名。河上之船一律彩灯悬挂,游秦淮河之人,以必乘灯船为快。从南朝开始,秦淮河成为名门望族聚居之地。两岸酒家林立,无数商船昼夜往来河上,许多歌女寄身其中,轻歌曼舞,丝竹飘渺,文人才子流连其间。船家更以新鲜捕捞的秦淮河鲜,烹制美味佳肴;更有富商贵人,以重金礼聘沿岸酒家名厨至船上烹调。自此秦淮船宴、秦淮船菜风靡天下,有口皆碑。

官府炖品八味

“六朝金粉地,金陵帝王都”历史上南京居住过不少王侯显贵;古人重养生,六朝官府中更是流传着不少滋补养生的炖品食单。狮子楼精心收集甄选了最具特色的金陵六朝官府炖品,以古法炮制,讲究滋味营养。

草堂烧仔鹅

鹅肉性平、味甘;归脾、肺经。具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰、解铅毒等功效。

明、清时期宫中及民间皆喜食鸭、鹅;其中尤以金陵地方以谷喂养之鹅为厨用之佳品,其鹅肥嫩,肉质鲜美。烧、蒸、焖、炖皆不改其鲜。

有诗云:

晴山乱紫黄,回鸟戏鹅塘,风暖人熏醉,柳柔日渐长。红裙追白鹤,绿酒入仙乡。野老乘余兴,吟诗泼墨狂。

马齿苋烧野鸭

野鸭性味甘,微寒。能补脾益气。马齿苋清热解暑;凉血止痢。

有诗云:

四月春暖渔人家,江畔芦苇又发芽;田间采来马齿苋,日暮江边烹野鸭。

渔家一锅鲜

“古时金陵,河川密布;虽不似苏、杭之娟秀,却有浑然天成之内蕴也。”旧时南京江畔渔民喜以杂鱼搭配各式食材混煮一锅,名“一锅鲜”;渔家一锅鲜由此而来。

有诗云:

卖得鲜鱼百二钱,余粮炊饭放归船。拔来湿苇难烧着,晒在垂杨古岸边。



专做南京菜

狮子楼

SHIZILOU RESTAURANT
CLASSICAL NANJING FOOD

宋元明清狮子楼

京苏淮扬看家菜

年夜饭 热订中.....

025—83607888
025—83243282

南京狮子桥 29号
南京湖北路 78号



南京菜,给力!

有个故事是这样说的:“有个老外来南京,走在街上跟一个南京人打招呼:‘哈罗!’南京人看看他,用标准南话说:‘你好你好!’随后又碰到另一个南京人,老外这次改用普通话打招呼:‘吃了没?’南京人看看他,也用标准南话说:‘你好你好!’老外心想,这南京人怎么打招呼都是这句呢?这时候他碰到了第三个南京人,老外用

刚学的南京话说:‘阿吃过啦?’南京人一愣,哈哈大笑:‘吃过唠吃过唠!’上前握住老外的手,又用力拍了拍老外的肩膀,然后走了。老外站在原地,一种自豪感油然而生……”

“无论什么地方的美食,到南京来,都应该作出适合南京人口味的改良。”南京这座城,是一座坚不可摧、包容并蓄的城。六朝轮替,战火纷飞,南京

一次次重建;这重建起的,不是楼台屋瓦,而是独具特色的地方人文。所谓一方水土养育一方人,“在我看来,南京这地方其实是一方水土养育八方人。”南京地跨长江,南北交汇,移民众多;最大的特点是不排外。而在饮食上的体现就是:无论酸辣咸甜,皆能泰然处之。但南京人最爱的,始终是本土本土的那些风味。



狮子楼全家福

以发掘南京菜为己任

据狮子楼匡庶总经理介绍,所谓南京菜是指以南京为主要流行地区的各种菜品的总称,包括六朝宫廷菜、秦淮船菜、民国“官府”菜、乡土菜等部分。

为了能充分发掘、推广南京菜,狮子楼有着一支专业的研究队伍。他们大量地

查阅各种史料、地方志等文献资料,从中找出有关南京菜的蛛丝马迹,并想方设法进行还原与完善。他们还搜集整理经口口相传或手手相传留下来的菜谱,使之能得到更好的保护。另外,狮子楼还将发动民间力量,通过与市民做有心的交流来发掘南京菜。



金牌狮子头

执着于南京菜的推广

在匡庶总经理看来,用心地发掘、整理南京菜是他们孜孜以求的事业。“我们手头需要整理的南京菜资料实在是太多太多,根本忙不过来,希望有更多喜欢南京菜、热爱南京菜的同仁和朋友能够加入我们。”

作为南京菜的发掘、守护者,狮子楼一直是名声在外,获得的荣誉更是无

数,狮子楼却仍然兢兢业业地继续做着推广工作。狮子楼每年都会走进南京大学校园,通过参加大学生举办的烹饪大赛,在广大学子中间推广南京菜。“酒香也怕巷子深,我们不仅要不断发掘老南京菜品,做出适合南京人口味的南京菜,更要将南京菜的种子撒向四面八方。”



秦淮烧鸭干丝

新菜迭出,风味依旧

去狮子楼品味南京菜,如果你每次总是青睐于那些早已熟悉的菜肴,那你绝对体会不到在狮子楼品菜的正乐趣。

狮子楼里制作的南京家乡菜以选料严谨、制作精细、突出主料、玲珑细巧、色泽艳丽著称,但其中最重要的还是按时令季节不断翻新品种。在狮子楼,让你念念不忘的便是菜肴的常换常新。当你一落座,在呷过一口香茶之后惬意地翻开菜单,总会有新菜跃入你的眼帘,勾动着你的味觉神经蠢蠢欲动。望着新菜肴

诱人的图片,品读着菜肴背后的典故传说,怎么能不被引诱得口水直流!

虽新品不断,狮子楼的南京风味却不曾有过改变。狮子楼致力于南京菜的发掘推广,民国菜、乡土菜、市井菜种类繁多,但包含其中的南京风味却一直未曾有过改变。狮子楼最看重的是菜品的南京特色,对狮子楼的人来说,菜肴适合南京人的口味是最重要的。不管怎么发掘、整理、改进、创新,狮子楼的南京菜永远是最让南京人自豪的自家菜。



抽味芦蒿



砂锅鱼翅

特色菜品包含文化韵味

狮子楼的南京菜,不但其菜品口味充满了南京特色,每道菜蕴含的南京历史文化更是值得久久回味,步入狮子楼,在小桥流水,绿树红墙的映衬下,店墙上的各种金字招牌、奖状证书琳琅满目。每一张证书都见证着新时期南京菜的发展,表达了国际国内美食界对南京菜文化的认可。

狮子楼发掘的不仅是南京菜,更是千年来积淀在南京菜中的文化底蕴。翻开菜

谱,“一菜一图一典故”的形式总会让你眼前一亮,之后又会被每道菜背后的典故深深吸引。在狮子楼品南京菜,品到的不仅是南京菜融汇南北的独特风味,更能品到南京历经十朝的荣耀与深蕴。在狮子楼,你可以尝到民国官膳、秦淮船菜、江宁府农家菜、官府炖品八味等各种在南京历史上流行过的菜肴,样样都能让你在齿颊留香间品出南京的文化韵味。



雨花江虾仁