

狮子楼老南京食记



豪气啖“狮子头”，刨根说狮子楼

一味佳肴传万代,狮子楼里品千秋。自从开通了快报和狮子楼合作的“我爱南京菜”栏目后,这段时间收到了不少热心网友给美食工作室发来的邮件。很多网友谈了自己对南京菜的感悟,以及对作为代表南京传统美食之一狮子楼的期望,在编辑眼中,网友们的热情说明了他们对这个城市深厚的爱,他们对美食文化复兴的渴求。

网友“南京人就是摆”表示,马上南京要办青奥会了,为了向世界展现南京形象,南京的文化宣传更应该加快先行,狮子楼作为南京传统菜的代表之一,更应该把南京食文化传递给世界。



狮子头



蟹粉纸锅豆腐



八宝金瓜脯



芥菜百叶卷

虽同名,但不同宗

网友“我爱旅游”给编辑部寄来这封邮件挺有意思,虽然南京狮子楼名气很大,但他说最早的狮子楼其实是在阳谷县。还记得《水浒传》那个武松打虎、武松怒杀西门庆的故事吧,都是发生在今天的阳谷县。不过现在的阳谷县没了老虎,但还保留着狮子楼。

阳谷县狮子楼建于北宋,关于狮子楼的来历,当地流传着这样一个传说:宋仁宗年间,阳谷县人口兴旺,买卖繁荣,店铺林立,在阳谷城西街上,有一中药铺,掌柜的叫赵润春,膝下无儿,只有一女名为秀姑,父女经营药铺。当地恶霸西门庆看上秀姑,派人杀害了赵润春,霸占了药铺和秀姑。成亲之夜,秀姑为报杀父之仇,灌醉西门庆,关在屋里,点火烧屋,然后自杀了,可是西门庆未被烧死,而西花园鸳鸯阁化为灰烬。为镇邪压惊西门庆听从风水先生建

议,盖起了狮子楼,楼前雕刻了一对红眼披鬃、龇牙咧嘴的石狮子。后来武松为兄报仇在此斗杀西门庆,遂使狮子楼名扬四海尽人皆知。

“我爱南京菜”:如今南京狮子楼可不是西门庆造的(哈哈),山东狮子楼是景点,而南京狮子楼是一家老字号饭店。虽同名,但不同宗。不过有一点,南京的狮子楼同样是一种文化的传承,它代表了南京人对美食追求的态度,那是一种执着。当然现在,很多来南京的游客,也要光顾南京狮子楼品尝一下正宗的南京菜,听着娓娓道来的那段辉煌的历史。

狮子楼话“狮子头”

“狮子头”是南京狮子楼的代表菜。想起小时候,每当听父母谈起“狮子头”,心中都有一个疑问:“狮子楼”也能吃?直到吃到“狮子头”后,才打消童年心中的疑问。

网友“美食为王”在邮件中

写道,狮子楼的“狮子头”算是一绝。但是它的历史也许很少有人知道。据说它的“鼻祖”是南北朝《食经》上所记载的“馐丸炙”。隋朝隋炀帝下江南时下令,所过州县,五百里内皆令献食。一州至百舆,极水陆珍奇,以扬州万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗四大名景为主题做成了松鼠鳜鱼、金钱虾饼、象牙鸡条和葵花斩肉四道菜。而此葵花斩肉,便是狮子头的前身。唐朝时期,郇国公韦陟宴客。家厨韦巨元做松鼠鳜鱼、金钱虾饼、象牙鸡条、葵花斩肉四道名菜待客,只见葵花斩肉这道菜,那巨大的肉团做成的葵花芯精美绝伦,有如“雄狮之头”,所以更名为“狮子头”。

狮子头是由六成肥肉和四成瘦肉加上葱、姜、鸡蛋等配料斩成肉泥,做成拳头大小的肉丸,可清蒸可红烧,肥而不腻。但现代一般会用较多瘦肉,不过南京狮子楼仍旧保持着传统。徐珂在《清稗类钞》中明确记述:狮

子头者,以形似而得名,猪肉圆也。猪肉肥瘦各半,细切粗斩,乃和以蛋白,使易凝固,或加虾仁、蟹粉。以黄沙罐煨,底置黄芽菜或竹笋,略和以水及盐,以肉做极大之圆,置其上,上覆菜叶,以罐盖盖之,乃入铁锅,撒盐少许,以防锅裂。然后,以文火干烧之。每烧熟把柴一停,约越五分时更烧之,后熟取出。”可见“狮子头”的做法相当耗费时间,真正是慢工出细活。

该菜历史悠久,宋人诗云:“却将一脔配两蟹,世间真有扬州鹤”。将吃螃蟹斩肉狮子头比喻成“骑鹤下扬州”的快活神仙,可见蟹粉狮子头一菜多么鲜美诱人了。

“我爱南京菜”:虽然“狮子头”是扬州菜,但是把“狮子头”发扬光大的还是南京。

如果你想参加“我爱南京菜”栏目,来和我们一起讨论南京美食的前世今生,可以发送邮件 ge.business@163.com, 请注明“我爱南京菜”栏目。

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;可谓是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。



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、清时期官中及民间皆喜食鸭、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,柳絮日渐长。
红裙追白鹤,绿酒入仙乡。
野老乘余兴,吟诗泼墨狂。

秦淮船菜

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。

有诗云:

烟笼寒水月笼沙,
夜泊秦淮近酒家;
商女不知亡国恨,
隔江犹唱后庭花。



马齿苋烧野鸭

野鸭性味甘、微寒。能补脾益气。马齿苋清热解毒;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。

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。



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。



专做南京家乡菜的美食专家

南京市狮子桥29号 南京市湖北路78号
订餐电话: (025) 83607888 83243282

烹饪,是一种生活态度。

这是一个物质过剩的年代;

这是一个欲望过剩的年代;

在城市里找寻我们原本的生活态度;

让我们一起创造,一起品味。

属于我们的南京味道。

主办: 现代快报 狮子楼 活动QQ群: 143424760