

食话实说

寻找中秋美食·晶丽篇

一份狮子头的传奇



真材实料+功夫是烹饪的王道

晶丽酒店的狮子头取名“千斤鼎”，意寓鼎食才拥有尊贵。选用上好五花肉，炖养4小时以上。有一种“古早”的味道。是晶丽酒店南京精菜馆几乎天天桌桌都会出现美味华丽的身影。“千斤鼎”肉质细腻并鲜美，肉中有种独特的香味与鲜味相互融合味道的极致，在餐桌上就会被引发出一种强大的说服力，让人不舍放筷。

你会惊讶如何才能将狮子头做得如此壮观、如此精彩，又鲜又入味，种种滋味既分明又互相交错。这鲜香到绝顶又软嫩黏糯的味道，可以让你“飘”，意思是入口即化原汁原味，又鲜香得如烟般飘入骨髓。我心里暗付，也许只有用到家的功夫和用心才能解释这一切吧。我真心地推荐食者们去位于北京西路七号的晶丽酒店南京精菜馆感受这份记忆……

晶丽再现千年传奇

根据史料记载，关于“狮子头”，据说它的“远祖”是南北朝《食经》上所记载的“跳丸炙”（见《齐民要术》，炙法第八十）。

史书记载，当年隋炀帝带着嫔妃随从，乘着龙舟和千艘船只沿大运河南下时，所过州县，五百里内皆令献食。一州至百舆，极水陆珍奇、（《资治通鉴》）。杨广看了扬州的琼花，特别对扬州万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗四大名景十分留恋。回到行宫后，吩咐御厨以上述四景为题，制作四道菜肴，御厨们在扬州名厨指点下，费尽心思终于做成了松鼠桂鱼、金钱虾饼、象牙鸡条和葵花斩肉这四道菜，杨广品尝后，十分高兴，于是赐宴群臣，一时间淮阳菜肴倾倒朝野。宦官权贵宴请宾客也都以有这四个菜为荣，奉为珍品。到了唐代，随着经济繁荣，宦官权贵们也更加讲究饮食。有一次，郇国公宴客，府中的名厨韦巨元也做了扬州的这四道名菜，并伴以山珍海味，水陆奇珍，令座中宾客们叹为观止。当“葵花斩肉”这道菜端上来时，只见那巨大的肉团子做成的葵花心精美绝伦，有如“雄狮之头”，宾客们乘机劝酒道：“郇国公半生戎马，战功彪炳，应佩狮子帅印。”郇国公高兴得举杯一饮而尽，说：“为纪念今日盛会，‘葵花斩肉’不如改名‘狮子头’。”

如今这段传奇在晶丽酒店得以继续谱写。



选用一千克油瘦相间五花肉，地养数小时，炖出“古早”的味道，醇香味美……

千斤鼎



天将今夜月，一遍洗寰瀛。

《八月十五夜玩月》——刘禹锡



月满如意
饼承“晶丽”

晶丽 JINGLI 酒店
JINGLI HOTEL
Nanjing China

南京市 北京西路 7号 025 8331 0818