



海上生明月,天涯共此时。

《望月怀远》——张九龄



寻找中秋美食·狮王府篇

给南京美食加上深深烙印 狮王府“炖生敲” 让人梦绕

年近35,在南京混迹多年,喜美食,有幸几年前当上美食版的主编。嘴也吃刁了,人也变得刁钻得很。近年来,去下馆子的机会很多,自己也会去偷食,不知怎么乏味得很,少有食物打动我的味蕾。前几天,去狮王府采访,听之有“炖生敲”这道菜,顿时精神大振。原因是“炖生敲”虽是南京大菜,可少有饭店会做,如今推行的“食堂文化”,带着很多浮躁感,让美食离我们渐远。

美食总是能勾起一段难忘的回忆。想起多年前吃上这道“炖生敲”是1998年,是我参加工作的第一年,当时单位有一个小食堂,我和食堂小厨师很对路,所以他也经常给我开个小灶,每每晚上值班到很晚,炒上的两个小菜,喝上两盅,胡天海地地乱侃一番。有一天,他对我说,他有一道看家菜,不是大日子不会做。听之以为是玩笑,谁知到了晚上,一个香气扑鼻的砂锅摆在面前,食之顿觉香气在口中化开,胃口大振。问他才知道,这道菜叫“炖生敲”,主料是黄鳝,配以肉汤炖至酥烂,此菜最见炖功,对掌控火候要求很高。美食配美酒,自然是人生一大乐事。后来小厨师辞

职了,过了多年想起那晚,才明白何谓美食。10多年下来,这道菜再也没有在任何宴请的场合中吃到过。

来说说狮王府的这道“炖生敲”吧!作为南京传统风味名菜之一,“炖生敲”具有300年以上的历史,传统的制法是将鳝鱼活杀去骨,用木棒敲击鳝肉,使肉质松散,故名生敲。

“若论香酥醇厚味,金陵独擅炖生敲”,历代文人擅美食者甚众,许多美食经文人题咏后,其影响更广,身价倍高,上面题咏是著名学者吴白陶先生品尝“炖生敲”后所题,从字里行间,可看出他对此菜的赞赏。

“炖生敲”是一道令许多老南京念念不忘的名菜。清朝诗人袁枚曾在他的《随园食单》里提到过这道菜,并对这种炸鳝肉的传统做法提出过质疑。“厨王”胡长龄看到后,决意要将这里的烹饪讲究弄清楚。他在同一条鳝鱼上取下两块肉,其中一块按传统制法炸成银白色,然后把这一生一熟两块肉带到当时的铁道医学院,去做了一个营养对比。结果证明,炸过的鳝肉营养损失不大。可见古人虽疑,并不



妨碍“炖生敲”在南京人心中的地位。

狮王府的大厨告诉记者,如此有名的“炖生敲”,除了上了年纪的老人知道外,很多年轻人并不知道。如今狮王府把“炖生敲”作为主角推出来,一是为了弘扬南京传统菜肴;二是让更多的年轻人通过美食,了解这个城市深厚的文化底蕴。

狮王府的这道“炖生敲”如今做了一些改良,除了保持传统的做法外,还加入了辽参,除了营养以外,其选择也增加了口感的层次感。《随园食单》上记载:海参无味之物,沙多气腥,最难讨好。然天性浓重,断不可以清汤煨也。须检小刺参,先泡去沙泥,用肉汤滚泡三次,然后以鸡、肉两汁红煨极烂。所以这样的搭配,既能保持海参的鲜味和营养,又能增强“炖生敲”这道传统菜肴的宴席地位。

文进尾声,不得不发出感慨:曾几何时,南京城满大街的酒菜馆招牌上都写着“京苏大菜、淮扬小吃”,可如今京苏大菜早已知者寥寥。希望狮王府能够把我们的南京大菜发扬光大,让我辈还有炫耀的资本。

品牌彰显文化

味道十年 影响未来

十年,在历史长河中只是一瞬间,就是在这个一瞬间,南京餐饮业发生了翻天覆地的变化,各种流派、大大小小的食店遍布南京大街小巷,彰显着南京社会经济迅猛发展的状态。在这一瞬间,曾经大行其道几十年,后又日渐衰微的淮扬菜再度兴起,并日渐引领潮流趋势,从官府到民间,从商务到休闲,淮扬味道总让人难抵诱惑。

淮扬菜这一瞬间的巨变,来自于餐饮界的不懈传承,凝结着业界对优秀传统一丝不苟的继承和专心致志的创新。

毫无疑问,狮王府美食共同体是淮扬风格传承发展的代表,他们从继承中获取历史的营养,从创新中获取发展的动力,他们把精致与草根完美结合的新派淮扬风格播撒在南京,播撒到更多更远的地方,狮王府在这个过程中逐渐成为淮扬菜的代名词。无疑,这个代名词将深远地影响未来。



盛宴首选狮王府

狮王府大酒店宴会部



细味·王府月饼
 感受·尊贵一刻



吉羽冰蓝 ¥258.00

王府御礼 送出心意 表达品位

预定热线: 025-83306777 83300781
 地址: 南京市鼓楼区湖南路狮子桥2号
 www.njshiwangfu.com