

老南京的羊肉文化

——记狮子楼“老南京全羊汤文化”美食节

★奖项名称：

最文化奖

南京饮食历来是兼容并蓄而又自成一格，南京人又是出了名的爱吃羊肉。那么我们的南京羊肉文化的历史和特点又是怎样呢？今天，笔者带您一起来回溯老南京的羊肉文化。



羊是六畜之一，驯化养殖很早。但江南自古是鱼米之乡。一直到清代，羊肉也只是在西部和北方流行，当时的南人吃羊肉并不广泛。清代美食家袁枚在《随园食单》中有记载：“牛、羊、鹿三牲，非南人家常时有之物。然制法不可不知。”

当时南方有产湖羊，但主要用途是皮和羊毫。杭州进士钱坫，是袁枚同乡，返乡中途路过金陵特来谒拜，袁枚甚为高兴，正巧有朋友送的两只鲜嫩湖羊，袁吩咐厨下做几色菜肴尝鲜，但客人嫌膻不肯动筷，袁枚劝道：羊肉之味美不可言，从古人造字而言，美者从羊，羹字从羊，鲜字亦从羊，就连吉祥的祥也离不开羊，可见羊肉味美！大家听后满堂大笑，纷纷举箸品尝。袁枚时任江宁县令，这是有记载的较早的南京地区的羊肉美食。

清末至民国初期，随着交通的发达以及社会的变迁，开始有部分回民迁入南京，同时也带来了清真的羊肉美食，开始在南京的回民聚居区附近流行开来。在同一时期，由于民国政府定都南京，有大量原籍京畿的官员及家眷来宁生活，并引入了很多北京地区为代表的北派羊肉美食，自此羊肉文化开始在南京生根发芽，爱好美食的南京人开始认可了羊肉的鲜美、滋补，一时间，吃羊肉蔚为成风，大大小小的羊肉馆如雨春笋般出现，家家宾客爆棚，人头攒动。

正所谓一方水土养一方人。爱吃、会吃的老南京邂逅了鲜美的羊肉，自然激发了南京人的美食创意和灵感。那么南京人到底是怎样用羊肉创作出自己的特色美食的呢？什么才是道地的老南京家乡羊肉文化呢？

羊肉的烹饪方法根据地方特色主要分为几大派：西北和草原的烧烤羊肉、白煮羊肉，京畿地区的涮羊肉，西部的清真做法羊汤（搭配面、馍），中原地区的羊肉汤，南派



摄影记者 路军摄

改良的红烧羊肉和卤羊肉等。其他如风干、烟熏、腌制等做法也在各地十分流行。

老南京的羊肉文化源于南、北、西三大派的交融和碰撞，又具有自己鲜明的特点。下面为您介绍几道地道的老南京羊肉美食。

1.老南京全羊汤

南京人的最大优点就是：大气！南京人最爱用的口头禅就是“烦不了！”所以老南京做羊肉必不可少的首推就是这道全羊汤。地产的小山羊宰杀料理干净，分块，全部下锅，羊头羊尾羊身羊腿羊心羊肺羊肚羊下水一样不少。寻常小锅必然是不行的，需架起柴火，支起大锅或大桶，火旺水沸，羊肉入锅，再加入几条江中捕捞的新鲜杂鱼，寻常百姓的话加入几样园中瓜果，富贾大户的话加入一些名贵中药；看着天日，算

好时辰，时辰一到，即可开锅了。锅盖一掀，浓厚的鲜美味道扑面而来！真是未尝已有三分醉！全家老少和街坊邻居人手一碗，再添些羊油熬制的辣子，撒些芫荽（香菜），加点陈醋，喝起更带劲！一碗下肚，额头发汗，满面红光，只觉得可御三九之寒气，可敌南山之猛虎！

特色：老南京的全羊汤与其他各地不同，南京是文化重镇，南京人酷爱咬文嚼字，故坚持讲究鱼羊为鲜。狮子楼在烹制过程中必加入当天捕捞的江中鲜鱼，此为和美增色。又金陵为富贵帝王都，大户贵人众多，狮子楼在烹制中更加入独家的药材搭配，是为养生。

2.老南京白卤羊肉

老南京的白卤羊肉是一种独特的烹制方法。这种方法脱胎于清真的白切羊肉，又结合了南方卤制肉食的传统，并且在口味和色泽上加以改良，形成了南京特有的地方风味。

白卤羊肉讲究色泽透明，卤汁入味。这卤汁的调制自然十分重要。用三年以上的老鸡、京华火腿、精选羊腿等原料，加入当归、白芷、人参、红枣等狮子楼秘制香料组合，慢火熬制，达到味清色明的效果。

特色：白卤羊肉充分保持了羊肉的本色及口感，卤汁清淡，肉香被卤汁充分包裹，一口下去，绽放开来，齿颊留香，回味无穷。狮子楼独特的秘制调料和传统的南京菜烹饪技艺，更能让您领略地道的老南京白卤羊肉的魅力！

目前狮子楼联合江苏省烹饪协会、现代快报等媒体，在湖南路美食街狮子楼老店正举办第三届狮子楼《老南京羊肉文化美食节》。最地道、最具南京特色的羊肉美食一网打尽，欢迎广大新老宾客前去品尝！



宋元明清狮子楼

京苏淮扬看家菜

“老南京全羊汤文化美食节”隆重开幕

回归传统的召唤，狮子楼特别推出了久负盛名的南京家乡全羊汤、老南京白卤羊肉、羊心、羊百叶、羊肺等，为您冬季暖身、养身、健身、食补，解馋！

南京家乡菜、民国特色菜，六朝水乡菜、金陵地方小吃、各式传统点心，宵夜至凌晨2:00

电话：025-83607888/83243282

地址：南京狮子桥29号 / 南京湖北路78号