



作家薛冰

“三牌楼竹园春笋”“颜料坊蒋府假蟹粉”“仓巷韩复兴咸板鸭”……南京这些菜名,为何被冠之以地名?“姓氏”?南京市历史文化名城保护专家委员会委员、地方志学会副会长、作家薛冰梳理《白门食谱》发现,南京民国美食地标集中在城南……4月15日,在南京四方当代美术馆,薛冰为大家解码了《白门食谱》中的民国南京美食地图。听完讲座,一群年轻人跃跃欲试,用双手让《白门食谱》中记载的菜肴“活起来”。



扫码观看视频

现代快报/ZAKER南京记者 刘静妍/文 赵杰/摄



附城园地瓢儿菜



西城外白芹



南乡猪肉



江心洲嫩蒿



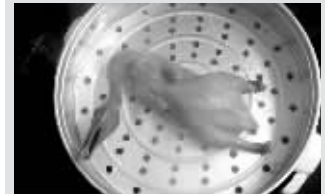
芦笋炖仔排

民国时,南京就出了美食地图

作家薛冰解码《白门食谱》:升州路沿线及夫子庙到中华门外是吃货天堂



颜料坊蒋府假蟹粉



仓巷韩复兴咸板鸭



贵人坊清和园干丝



南门外马祥兴凤尾虾



三坊巷郑府烧大鲫鱼



安将军巷李府糯米冬笋肉圆



黑廊侯府玉板汤

美食 源头

城墙内外、山河湖泊,遍地都是优质食材

众所周知,袁枚所著的《随园食单》是历代食谱中最著名的作品之一。民国南京人士张通之读之有感,单列南京一地美食而作《白门食谱》,专门介绍南京食材、南京菜肴。

薛冰介绍,南京城内城外、山河湖泊里,藏着丰富的优质食材。南乡是当时南京出产米、猪肉的地方。南乡,指当时中华门外南面的乡村,也就是我们现在说的雨花台区、江宁区。那里地处秦淮河的中下游,出产大米。人们将米糠喂猪,这样饲养出来的猪很健康。

最好的鱼出自玄武湖,玄武湖的鲫鱼不但大,而且鲜嫩。除了鲫鱼,玄武湖还产菱

瓜。另外,莫愁湖有藕和莲子,江心洲有芦笋和芦蒿。靠着长江和两个大湖,南京有着丰富的水产。

山上也有珍宝。紫金山有云雾茶。靠着紫金山,还有何首乌、百合,以及太平门外的西瓜。

东有紫金山,西有清凉山。清凉山上产韭黄。“韭菜直接暴露在太阳下长出来是绿色的。在春天还比较冷的时候,韭菜生长不好,农民用草木灰把韭菜捂起来,起到保暖作用。这么一来,长出来的韭菜见不到阳光,所以就是黄颜色的了。”薛冰介绍。清凉山靠着外秦淮河,河边产白芹。山上栗子树特别多,板栗特别

好。《白门食谱》里还讲到了明故宫。从前,在明故宫,午朝门南边一带都是农田和果园,出产一种名叫花红的小苹果,很小但很香很脆。

城里也有很多空地。战乱时,城里很多房子被烧掉了,房子的老墙土却成为肥沃的土壤。加上丰富的水系,为种菜提供了很多方便。门东、门西最繁华的地方有很多菜地,种出来的蔬菜又肥又嫩,比如瓢儿菜。后来,民国年间,这些地方盖起了房子,菜地就少了。

丰富的优质食材,为当时的“美食创作者”提供了很大的发挥空间。

美食 地理

民国南京美食,沿着升州路“排队”

有趣的是,《白门食谱》中所记载的民国南京味道,不仅因食材产自南京不同地方,而被冠之以地名,而且,就连菜肴名称也都以地名作为前缀,比如,颜料坊蒋府假蟹粉、仓巷韩复兴咸板鸭、三坊巷郑府烧大鲫鱼、黑廊侯府玉板汤、南门外马祥兴美人肝与凤尾虾、安将军巷李府糯米冬笋肉圆、贵人坊清和园干丝……

举个例子,“黑廊侯府玉

板汤”,指的是黑廊巷一个姓侯的人家做的玉板汤。“玉板就是竹笋切成的片。竹笋直接烧是不好吃的。于是,他们把两片竹笋夹着一片火腿,用海带丝捆起来炖汤。这样一来,竹笋就特别好吃。”

梳理书中的这些美食名称,薛冰发现,当时众多的美食,基本都是沿着升州路及其沿线“排队”,从三山街一直到水西门。

从升州路往南走,有一座桥叫新桥。新桥附近有户人家,会做松子猪肚。自新桥而下,有个地方叫殷高巷,这里的酥饼特别好吃。从升州路颜料坊往西边走,有个七家湾,这里的盐水鸭做得很好。从七家湾再往西,就是朝天宫,旁边有个巷子叫仓巷,有韩复兴的板鸭。如今,湖南路上的韩复兴板鸭店,随时可见有人排队。

两家有名的鸭子店,为何还是邻居

细心的人会发现,仓巷的韩复兴板鸭店、七家湾的盐水鸭,两条巷子相连,两家店距离很近。

为什么有名的鸭子店都

集中在这儿呢?

原来,当时的水西门是南京的大码头。养鸭子的人,有城南的,也有安徽的,他们从长江把鸭子赶下来,沿着秦淮

河而上,从水西门进城。仓巷是他们经过的第一个地点。“因此,这里的人如果想开鸭子店,他们可以选到最好的鸭子。”薛冰说。

美食地标集中城南,在三山街交汇

从水西门到三山街,再往东便是夫子庙。这一带沿着当时水路交通干道,是南京非常繁华的地段。从南唐一直到民国年间,三山街的繁华远远超过现在的新街口。无论是来做生意的人,还是来考科举的人,都会从这儿路过。人气旺,为这里吸引了众多美食“大集会”。

当然,当时夫子庙周边,也有很多有名的美食,桃叶渡全鹤美的醉蟹、贡院前街柳菜馆的炒鱼片、贡院西街韩益兴

的炮牛肚、东牌楼稻香村的鱼、文德桥得月台的羊肉、大中桥素菜馆的菜包、利涉桥迎水台的油酥饼……

另外,中华门作为南京城的南门,周围也聚集了很多美食。当时,马祥兴菜馆位于中华门外,以美人肝和凤尾虾闻名。进了中华门往东,有条巷子名叫贵人坊,这里的清和园茶馆有好吃的干丝。再往里走,便是信府河,这里有会馆子的鱿鱼做得特别好。

由此可见,当时南京的美食地标,基本集中在城南一带。如果要做一张美食地图,那么可以清晰地看到,一条东西线:从水西门到三山街的升州路沿线;一条南北线:从夫子庙往南一直到中华门外。这一纵一横两条线,以三山街为交点,基本包罗了民国南京美食。

当然,也有部分例外,现在的新街口以北一带,当时也有美食,比如安将军巷有李府糯米冬笋肉圆。

美食 八卦

炒鸡蛋加醋 吃出螃蟹味儿

每当秋风起,都是螃蟹最肥的时候,民国人也爱螃蟹的鲜美。“螃蟹好吃,但它是凉性的,有的人身体弱,不宜吃螃蟹。不能吃螃蟹的人,又很想尝尝螃蟹的味道,怎么办?”薛冰介绍,《白门食谱》中记载了一道菜,名叫“颜料坊蒋府假蟹粉”。用鳊鱼肉、熟鸡蛋黄,加生姜和醋,拌在一起,可以吃出螃蟹味儿。听到薛冰这么说,现场不少年轻人都惊讶得张大了嘴。薛冰呵呵一笑,接着又透露了一个小秘密:“其实还有更简便的方法——炒鸡蛋加醋,也能吃出螃蟹味儿。”

现在说到“假蟹粉”,知道的人并不多。不过,传统特色名菜“赛螃蟹”,至今仍活跃在日常餐馆的桌面上。现代快报记者查阅资料发现,“假蟹粉”与“赛螃蟹”,无论食材选择还是制作方法都很接近。

听完薛冰老师的讲座,一群年轻人跃跃欲试。他们根据食谱,动手炮制了安将军巷李府糯米冬笋肉圆、南门外马祥兴凤尾虾、三坊巷郑府烧大鲫鱼、黑廊侯府玉板汤等十几道菜,让《白门食谱》中记载的菜肴“活了起来”。