

如果南京小吃是个江湖。群雄并起，强手如云，究竟谁最“能打”？这个问题问外地朋友，多半会觉得是鸭血粉丝汤。毕竟名声在外，没有一只鸭子游得出南京。但在南京人心里，锅贴，才是最硬核的存在。可能又有人会说了：锅贴？不就是煎饺吗？全国各地都有，凭什么它能傲视群雄？答案就在这里。

现代快报+记者 王子扬 王凡 邱骅悦/文 苏蕊 徐洋/摄



扫码关注
江苏文脉公众号



舌尖上的南京 锅贴比鸭血粉丝汤还能打



食客等着取锅贴



源远

民间传说，锅贴是宋太祖赐的名，说他偶遇御厨油煎饺子，觉得香味扑鼻，龙颜大悦，将其摆上宴席。

传说毕竟是传说，难以考证。不过，有本有名的元代食谱《中馈录》，其中记载了一种类似锅贴的食物，叫“油夹儿方”——“面搜剂，包馅，作夹儿，油煎熟。馅同肉饼法。”

这种美味的“碳水炸弹”没有理由不火。它的身影还出现在元代的《居家必用事类全集》中。

“面一斤，香油一两，倾入面内拌，以滚汤斟酌逐旋倾下，用杖搅匀，烫作熟面。挑出锅，摊冷，擀作皮。入生馅包，以盖脱之，作娥眉样。油炸熟，箠上供。每分四只。”

到了清代，锅贴开始以不同的面目出现在全国各地。清代名士薛宝辰在《素食说略》里说：“置有馅生饼于锅，灌以水烙之，京师曰锅贴。”可见当时北京的锅贴是“水煎包”。

而“南京老饕”袁枚，以及夏曾传的《随园食单补证》中说：“苏州式也，以油酥和面，包肉为饺，烧熟之。”俗称“娥眉饺”。这大概就是南方锅贴的早期样式。

分宗

清代南方与北方的锅贴已经显露出差别。而经过多年的发展，南京的锅贴又继续分宗，自成江湖。有两派最为出挑，一类是牛肉馅的，还有一类是猪肉馅的。

南京的猪肉馅锅贴很可能发迹于民国时期。南京闹市区车水马龙，当时有家叫金春的锅贴店，为了吸引来往宾客，吃锅贴按“客”为单位，吃一客锅贴送一碗鸡丝汤，金春锅贴很快就火了起来。

而发源于七家湾的牛肉锅贴可能出现的更早。百年前的七家湾，是一条看似普通的小街，位于朝天宫东南，与仓巷相连，这里曾是买卖新鲜牛肉的好地方。近水楼台，这里的锅贴，焦黄酥脆，鲜嫩多汁，咬一口既酥又脆。上部柔嫩，底部酥脆，牛肉馅味道鲜美。

据南京市老字号协会副会长、秘书长唐亦飞介绍，南京的回民有一些是从外地来的，他们一路赶鸭子、卖鸭子，这才有了钱财在南京安家，七家湾就是其中的一处聚居地，聚集了七家回民姓氏。他们以牛肉生意为主，顺带卖些牛肉锅贴、牛肉馄饨。时间久了，牛肉锅贴便出了名。

唐亦飞说，在今天的南京老字号当中，锅贴店有金同记、李记、蒋有记、金春等几家，这些老店有历史，有传承的记忆，到今天都是“网红店”。

绝学

回到文章开头的问题，锅贴就是煎饺吗？当然不是。传统的煎饺，多是煮熟后进行煎制，而锅

贴，必须是生面下锅，热油灌顶。硬桥硬马，全是真功夫。以牛肉锅贴为例，在文脉君看来，要做好一份地道的牛肉锅贴，起码需要两项“绝学”。

为了方便大家理解，文脉君特意为这些绝学套上通俗易懂的名字——

第一项，“龙象般若锅”。还记得金庸笔下的金轮法王吗？势大力沉，一手金轮被他转得虎虎生风。煎锅贴也需要这样的气势，不过用的不是金轮，而是大铁锅。浅口大铁锅，将锅贴螺旋状码好，再下来就是快速转动，顶着火舌撞击锅灶，力量感十足。

第二项，“八卦游龙煎”。武当的八卦游龙掌以灵巧、多变、丝滑的掌风，给人留下深刻的印象。煎锅贴也是如此。倒入金黄的菜籽油，滚油宛如一条金龙在锅贴的缝隙中游移，生面在高温的洗礼下瞬间变得金黄，透出阵阵鲜香。

这就结束了吗？不！吃锅贴也有两大绝学。“灵犀一筷子”。锅贴刚出锅，鲜美的牛肉汁水丰沛，稍有不慎就会飞溅而起，烫着旁边的食客。这时候必须要考验你的筷功，稳、准、狠将美味送到嘴中，不带走半点汤汁。

“独孤两蘸”。醋，清鲜爽口，可以解腻。辣油，唇齿留香，刺激味蕾。两种调料，可分而蘸之，也可合二为一。好吃到没朋友，可算是真正的“独孤两蘸”。

大隐隐于市

在南京小吃界，真正的“高手”都藏在街头巷陌中。晨雾中，巷口已经排起长长的队，只为了锅里那口焦香的美味；中午时分，步履蹒跚的老人拄着拐杖走进锅贴店；傍晚，下班路上绕到锅贴店打包一份，全家人吃得津津有味。

前阵子，文脉君有个广东朋友大老远跑来南京吃小吃，花了三天时间，带他尝遍了各色南京美食。最后他说，吃了这么多，唯有这个“煎饺”最好吃。

文脉君本想纠正他，这个不是煎饺，这个叫锅贴！想想还是算了，换作一句：“好吃你再多吃点。”

江苏饮食博大精深，有名的锅贴可不只存于南京一市。《江苏文库·研究编》中，很多地市都记录了当地与锅贴的关系。

比如，《江苏地方文化史 淮安卷》《江苏地方文化史 镇江卷》就科普了各种各样的锅贴。

一场奇妙的味觉之旅在等着你。



香喷喷的锅贴出锅喽！