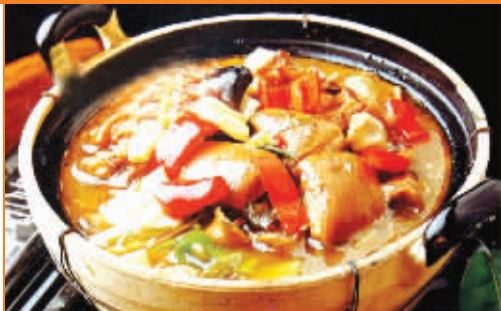


食话实说

# 粤菜抱团

天下尽知“食在广东”，有不服广东水土的，却没有不服广东美食的。广东人历来的兼容并蓄、广采博收的人文精神，让粤菜馆子遍地开花，看看南京城里众多的粤菜馆子，也就不难理解“老广”们在“拿来主义”的功力了，这种精神不仅仅是在菜品上，更体现在抱团打天下的开拓劲头上。

不久前，在南京的100多名粤厨抱成团，成立了粤菜专业委员会，成为南京首个以菜系命名的餐饮组织，这样的联盟不由得让南京人再次审视起身边粤菜力量。南京餐饮商会提供的数据表明，南京现有粤菜专营店已近50家，仅粤菜厨师就有上万人，从业者更是超过两万，毫无疑问，粤菜已经成为南京餐饮市场一股重要的势力。据说，该联盟成立之前，南京的粤菜厨师们就已经在每个月自发组织一次聚会，其中不乏粤鸿和、



资料图片

雍福气和皇典国际、天狮百盛等这些粤菜名店的名厨。最初旨在交流心得和烹饪技艺，随着粤菜在南京的攻城拔寨，这种聚会范围越来越大，也成了粤厨们互通有无的重要场合，广东人不保守，“老广”们有自己的“绝招”——善于取各家之长，为我所用，常学常新。甚至在原材料采购上还出现了团购谈判，成为粤菜在南京攻城拔寨的信息大本营。

粤厨们抱团打天下，让南京餐饮深受启发。

一位老餐饮不无感慨地说，中国八大菜系各

有所长，但就市场拓展来看，擅于兼容并蓄的粤菜无疑走到了前面，广东人的开放与兼容使得粤菜藉此形势迅速发展，终于形成了集南北风味于一炉、融中西烹饪于一体的独特风格，并在各大菜系中脱颖而出，名扬海内外。相比之下，淮扬菜却被甩到了后面，仅就其京苏大菜分支而言，就很少有走出沪宁线开拓市场的成功范例，同行之间交流也比较少，粤厨们抱团打天下的市场典范值得京苏大菜的继承者们细细品味。

快报记者 黄建军

■美食趣谈

## 虾公馆传说

相传乾隆三下江南之某日，正值七月骄阳高挂。乾隆一行五人已是酷热难当，饥肠辘辘。正寻思周边有无上好饭庄可以充饥小歇，走近一家名曰“虾公饭庄”时，只见堂内食客如潮，而左邻右舍之饭庄食客稀少，细问路人，路人答：“此虾公饭庄本事了得，烹制的金陵独有小龙虾味道叫绝，每日回头之客与慕名而至者络绎不绝。”乾隆闻后大喜，即令公公等入座。

小坐片刻后，小二便端上名曰土家龙虾、口味龙虾各一份，只见盘中之物盍甲披挂，色泽红亮，浓汤四溢。乾隆食欲大增，即抓起一只龙虾剥掉头盍甲再满满地吮一口虾黄后瞪大双眸叹曰：“绝也！江南竟有如此之美食。”再剥掉鲜红的虾壳，白嫩嫩的虾肉鲜中含香，辣中带麻。乾隆直吃得大汗淋漓，竟一口气吃了两大盘。笑对公公曰：“可惜我肚子小也。”公公闻思：“何不请教店家如何烹制？”即请来店家讨教。店家闻后大喜，狂言道：“此乃我家祖传秘方，可烹制出百种口味不同之龙虾，且种种唇齿留香。”乾隆闻后大喜：“此话当真？”店家答曰：“真假客日后再来便知。”说罢店家离去，窃笑挤满面颊……

话说乾隆回宫后，忽一日想起江南“虾公饭庄”，对店家所言百种口味龙虾久久不能忘怀，即令公公召店家入宫。店家进宫后方知上回狂言过也，此

客家乃当今皇上，直吓得双腿见软，魂不附体，暗思：“今日亡我也。”乾隆曰：“朕传你来就是要尝尝你做的百种龙虾。”店家话语哆嗦曰：“宽小人一月余，以备各种调味之品。”乾隆恩准，即令公公督促办理。

此店家随后每日食不甘味，夜不能寐。每日查阅各种调味之书，日复一日，试尽炒、煨、炖、蒸、炸、焗、煎等各种烹制办法。一月至，此时店家已是骨瘦如柴，方才试出：干煸龙尾，全味龙尾，酸菜龙尾，飘香龙虾，蒜香龙虾，手抓龙虾，葱烤龙虾，黄焖龙虾，干烧龙虾，秘酱龙虾，百宝龙虾，泡椒龙虾，山椒龙虾，靛汤龙虾，口味龙虾，香辣龙虾，冰镇龙虾，南乳龙虾，炭烤龙虾，麦香龙虾，土家龙虾，椒盐龙虾，川香龙虾，乡村龙虾等三十种不同口味之龙虾。乾隆见曰：“店家如此费心，苦也！想必百种不同口味之龙虾已大功告成！”店家避而不答，只称今日身体不适。每日只可做龙虾五种。乾隆恩准。店家日日寻思逃脱之策，四天后，乾隆已尝了二十种口味不同之龙虾，赞不绝口，即召宫中其他嫔妃共食之。众嫔妃食后兴趣盎然，爱不释手。乾隆大喜即提笔挥毫：“一虾一格，百虾百味唯虾公馆也！”并赏店家白银万两，且笑曰：“待日后虾公馆新装之时朕再品尝剩余不同口味之龙虾。”自此，虾公馆名传天下！



资料图片



## 金塘食情报

金塘狮子桥店  
湖南路狮子桥2号  
订餐: 83246777

金塘内桥店  
中华路28号  
订餐: 82269790

1. 深海野生东星斑(上围) 特惠价178元/斤起(市场价400元/斤)
2. 深海野生大黑斑 特惠价76元/斤起(市场价200元/斤)
3. 每日一款深海鱼推广7折优惠。(详见店堂公告)
4. 消费200元(不含香烟酒水) 即送30元午餐现金券。

● 金塘深海鱼馆 解放路20号  
订餐: 025-84601008 84615006



金塘深海鱼 脑黄金“涮”着吃!

## “后奥运时代”的美食激情

奥运会闭幕，美食的激情仍在继续。品尝金塘大嘴蛙，成了“后奥运时代”美食的最佳选择。

俗话说“民以食为天”，从奥运场馆到民间小食，只要尝到一道美味，那感觉真是舒心悦快。周末和朋友相约小聚，不约而同都看中了湖南路的金塘大酒店，刚进店门，就被空气中弥漫着的鲜香菜味所吸引，顿觉食欲大开……

当上菜小妹把“干红大嘴蛙”端上桌时，五颜六色的碟盘顿时争奇斗艳。特制的爽口青瓷大丑盘中，火红灯笼椒，翠绿丝瓜，碧绿香菜，雪白美芹，浸在闪亮耀眼的红油中。光看着就让人垂涎三尺，看来这大厨制作可下了大功夫。迫不及待夹上一只，牙齿轻轻咬透粉嫩的蛙肉，丝丝韧韧，蛙肉的汁液细嫩仿佛舌尖徘徊，回味悠长，一

股麻辣劲透的鲜香在口中四溢开来……

其实小汪是个极不善吃辣的人，生却对眼前这美味的诱惑欲罢不能，辣鱼美味拍案叫绝！不信？你也尝尝吧！



金塘秘制茶香肉

## 金塘深海鱼馆 四人行一吃深海大石斑火锅

- 最近金塘深海鱼馆最好请四个人去，金塘现在的黑斑，特惠76元/斤起，五个人去人均消费1斤深海鱼每人即可享受特惠活动(见左图)哈哈，这么大的便宜赶紧去占吧！
- 这深海大石斑生长100米以下深海安全无污染水域，生长期长，故其肉质相当有弹性，营养价值更是其它水产品所不能比拟。而且味道也不是一般的纯正鲜美，啃掉骨头上鲜美的肉质气

人均消费仅93元

(以上菜品均含公筷、教育调味)  
一人一斤深海鱼 吃个痛快! 合计: 371元

肉，还要细嚼流液在骨，差降海味会跟着你舌尖，一直蔓延到喉咙，最终倾泻至心间。浓汤口感醇厚，润过的鲜嫩也被众人一扫而光！

服务生端来一碗香浓，为大家熬了一碗香浓的火锅汤，这锅底不含一点味精鸡精，纯粹让汤底吸收深潜鱼的精髓鲜美，口感比色香味俱全的还要好。一碗汤喝下，每个毛孔都舒张开了，每个毛孔都舒张开了，不多吃两碗简直对不起自己！

斯亚花园酒店  
SiYa Garden Hotel

### 南京斯亚花园酒店——玄武湖畔、紫金山下的温馨家园

## 8周年盛典 邀您共庆

斯亚花园酒店八周年在即，感恩成长，浓情献礼：

- 1、9月8日，斯亚花园酒店隆重举办八周年庆典；
- 2、8月18日-9月18日店庆期间，特惠大酬宾：

客房：所有入住房间（不含团队和会议用房）均可享受价值88元的店庆大礼包一份。

餐饮：所有用餐客人周二至周六六大厅菜肴消费每280元，包间菜肴消费每380元赠送价值88元的店庆大礼包一份；周日和周一用餐，大厅菜肴消费每180元，包间菜肴消费每480元同样赠送价值88元的店庆大礼包一份！

(其他优惠不重复享受)

这个盛夏，精彩无限、关爱无限。我们恭候您的光临！

地址：南京市太平门东街2号 预订热线：025-84893888-8088、8089 更多活动详情请登陆酒店网址：<http://www.siyahtl.com>