

浮化千梦影 官府菜



在南京吃饭，总是很佩服南京人对美食的包容性，什么国家、地区的菜系在南京都能有声有色生存着，不论是小到只有一个小单间的甜品店或是金碧辉煌、贵气十足的高档餐厅，都能看见南京人品尝美食的满足笑脸。时下，官府菜盛行，南京的美食圈又多了一丝文化味。



官府菜遍地开花

据业内人士介绍，官府菜起源于昔日深闺大宅中的名厨佳肴，当年高官巨贾们“家蓄美厨，竞比成风”。而今，官府菜也有很多叫法，如私家菜、府邸菜、会所菜等。那么，何为官府菜？曾和著名美食家吴林聊起这个话题，在他看来，中国有三大官府菜，一个是北京的谭家菜，一个是曲阜的孔府菜，还有一个就是失而复得的南京随园菜。

不过，记者却发现，很多号称官府菜的餐厅只是大旗招展，而菜品多是自创，如今的南京，更多的是“新派官府菜”，存留下了一些旧时官府菜的风貌，牵强附会地演绎出一些讲究和传说，这些都无一而论，带着新时代的风骨，菜品好、味道好，并不影响食客去饕餮一顿。

不提各种名头的私房菜馆，好去处照样如数家珍。南京本土名店南京大牌档，以民国菜见长，老字号马祥兴的四大名菜也

是个个都与当年民国的政要们有着千丝万缕的联系。河西的秦朝瓦罐做的是六国美味，个个都有出处，新大秦食府的门外，则是大瓦罐一字排开，给人兵马俑似的感觉，仿佛瓦罐里盛着的不是食物，而是西安古城千年的悠悠历史。中山北路上，一家时尚餐厅则挖掘出盛唐时的美味佳肴，河西的宝船公园附近，谭家菜的传承人吴林大师则开出了一家名叫龙宴的时尚餐厅。

养生、御膳、传说，这些卖点让官府菜独树一帜，遍地开花。

各有绝活两两手

官府菜最核心的内容是专注。在一个商业社会，所有的餐厅都流水操作，只见菜肴，不见厨师，专注二字显得有些奢侈，官府菜的绝活也就显得更为珍贵了。

老美食家说，官府菜最为风行的时候，应属晚清和民国时期，名声最响的应属谭家菜，自清末时作为一种家庭菜肴就闻名京城，二十世纪三四十年代流入社会更是名噪一时，早年间曾作为老一辈国家领导人接待、宴请外国重要来访者的国宴。

不过，流传至今，因为加入了炒作等多种人为因素，谭家菜被赋予了一层神秘面纱。龙宴的美食顾问吴林大厨说，“如今的谭家菜讲究食之本味的特色，加入现代养生理念，高高在上的官府菜让市民可望不可及。”随便点上一道凉菜“什锦醉果仁”，看似简单，但据说厨师师傅们仅手工去皮一个程序就要耗时几个小时，一道菜就看出官府养生菜的制作考究、深厚“内功”。

其他的官府菜馆，同样有绝活拿得出手。南京大牌档的招牌——美玲粥，据说就是源自当年宋美龄用豆浆煲粥的经历，马祥兴的“美人肝”更是据说和当年的民国高官有着密切的联系。

如今，喜欢美食的人们开始重新寻找昔日官府菜的踪迹，官府菜也派出众多门类。可是，如今的官府菜准确说也只是所谓的“官府菜”，那个时代的浮华梦影只在我们回想时重现。当美食美器都摆在我们面前，虽然依旧是珍馐美味、豪华景象，可是故时风流已经湮没成为笑谈了。

快报记者 黄建军

消毒餐具收费上紧箍

消毒餐具收费上紧箍

一碗、两杯、一汤勺，用塑料膜一包变身消毒餐具，须收费一元——这是时下南京餐馆大排档的普遍做法。近日厦门一起因此引发的民事诉讼又将这一餐饮业顽疾推向了幕前，并终于盖棺论定——消毒餐具收费违法。

其实，这样的事情早就已是老生常谈。对于消毒餐具的收费方式，目前一些餐馆的做法是：一些餐馆只提供消毒餐具，消费者一旦决定在此吃

饭，就必须付消毒费。在南京，使用消毒餐具已成为一个普遍现象，因消毒餐具引发的纠纷不胜枚举。按照店家的说法，餐馆内的消毒餐具是由专门的消毒公司打包后送来的，餐馆需为此支付费用，因此，就理直气壮地转嫁到消费者头上。

“消毒餐具”到底该谁买单？但愿发生在厦门的这次对簿公堂能给南京的店家提个醒。快报记者 黄建军

宝莱纳冬季套餐美食节登场

进入冬令时，新一“食”季也宣告开幕，宝莱纳厨师长 Stefan 先生带领他 28 人的厨师团队，推出数十道鲜美可口的欧洲经典菜肴，包括安格斯肉眼牛排、澳洲小青龙、煎比目鱼和烤鹿肉等。

对食客的吸引还不仅这些。据宝莱纳厨师长介绍，吃西餐比较讲究，纯正的西餐一般包括餐前面包、汤、沙拉、主菜和甜点 5 道。很多国人吃西餐仅仅点了个主菜，殊不知，光吃主菜，从搭配、营养、口味等角度都是不够的。不过，之前在宝莱纳 5 道菜点下来，得花到二三百块一个人。现在只需任点主菜一份，加 20 元便能加配餐包、汤、沙拉和甜点 4 道，且每一道都有丰富的品种供客人选择，轻松享受纯正西餐。“你可能觉得‘套餐’美食节听着比较奇怪，但在国外，即使总统请客，也是 5 道式的，很有档



次的西式宴会吃法。”宝莱纳资深的德国厨师长 Stefan 认真地说道：“不管对你，还是你宴请的贵宾，都能体验到我们纯正的服务。”

另外，临近圣诞、新年，宝莱纳将上演连场好戏，平安夜自助晚宴及舞会、圣诞派对、跨年大型狂欢派对。体验纯粹德式氛围，你不需要签证，宝莱纳就是领略德式新年的通行证；不必买机票，一杯啤酒，带你前往佳节中的巴伐利亚。



订餐电话：83319777
地址：南京漓江路55号宝船荟馆3F
ADD: 3F, No. 55 Lijing Road, Nanjing



开业期间消费八折返券
并满五人送
茅台前身一赖世家茅酒一瓶

1983年，自茅台酒创始人赖世山嫡子五世孙赖世英，携“茅台赖世酒”由干工艺酿成，取方循理，料传秘方。再一次被中国白酒界专家誉为“茅台经典，酒中极品”。为了纪念赖世英家族几代人近百年来对茅台酒的巨大贡献，特将“赖世”酒更名为“赖世家”酒。

中国第一家 帝王养生菜进驻金陵

龙宴帝王养生菜——是融入了数位国际烹饪大师对九位高寿帝王的饮食养生研究，结合现代人士的养生需求，而独创。

