

怕上火 喝王老吉

地处南北交融之地,南京的美食总是给人以包容万象的印象。除了处在淮扬菜的传统势力范围内,川菜、粤菜两大菜系的流行也已多年,甚至之前报道过的湘菜,尽管也能引领一时潮流。其实,南京的流行美食中,并非只有上述几个菜系,一些看上去游离在流行与非流行之间的美味,也同样让味蕾折腰,徽菜也好,东北菜也罢,抑或是更为小众的贵州菜,这些地方美食,在南京都拥有自己的一批拥趸。

群英荟萃 总有一款适合你

聚焦南京流行菜系之
地方美食



徽菜

“香臭”之间皆美味

徽菜是指徽州菜,它起源于黄山麓下的古徽州。在烹调方法上擅长烧、炖、蒸,而爆、炒菜少,重油、重色,重火功。

当年的徽菜,由于红烧是一大类,而红烧的“红”,表现在使用酱油上。徽州的酱油是黄豆制成的,保存本色。炒菜用油是自榨的菜籽油,并使用大量木材作燃料:有炭火的温炖,有柴火的急烧,有树块的缓炖,是比较讲究的。传统中的重油、重色、重火功,有徽州的特殊条件。

当徽菜走向全国之后,仍然保持重色:调色之功;重油:调味之功;重火功:调质之功。如老或嫩,硬或软,结或松等。徽菜用火腿调味是传统。制作火腿,在徽州也是普及型的家庭技术。美食家们十分赞赏徽州火腿。只是人们还不了解:“金华火腿在东阳,东阳火腿在徽州”。这一带古属徽州或徽州边缘,是徽商首先到达的地方。

徽菜品种繁多,沙地马蹄鳖、雪天牛尾狸、问政山笋、臭鳊鱼、凤炖牡丹、清蒸石鸡、黄山炖鸽、毛豆腐、一品锅……都是徽菜中的佼佼者。在南京食客中,最有知名度的要算得上是“闻臭吃香”的佳肴——臭鳊鱼,也叫腌鲜鳊鱼。在南京,能吃到这道正宗美食的酒店并不多。在红山路一带,一家名叫墨香轩酒楼的小店貌不惊人,却颇得这道美味的真传。店老板说,此菜历经200多年的历史,至今还具有如此影响力,关键在于它的特殊性,在烹制之前腌制后的鳊鱼闻起来“臭”,烹制后的鳊鱼吃起来香。这一“臭”一香,形成了鲜明的对比,更增加了此菜的魅力,使其成为徽菜的经典之一。



东北菜

狂野舒爽的北方味道

在“八大”菜系里面,东北菜是没有排上号的。但这并没有妨碍它的生意,即使在远离其发源地的南京,东北菜也能像木棉花一样,开得热烈、豪迈。

在南京等城市,东北菜是被当作一种地方特色美食来看待的。东北菜不怎么用辣,这一点,比较讨老南京人的喜欢,一来二去,就有不少江南人加入了吃猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇、东北肘子的人潮里。

大厨们说,东北菜是在满族菜肴的基础上,吸收各地菜系特别是鲁菜、京菜的长处,不断形成和发展出来的。由于容易给人一种粗犷有余、精致不足的印象,所以高档的宾馆酒楼里很少做这种菜,这反而成全了东北菜“市民菜”、“百姓菜”的形象,一家子自己掏钱吃的话,东北菜真是很好、很实惠的选择。不难发现,东北菜以炖、酱、烤为主要特点,形糙色重味浓。粗线条的东北菜,不拘泥于细节,颇像粗线条的东北人,令人胃口大开。酱脊骨、酱猪蹄、酱鸡爪鸡脖鸡肝等酱菜,若佐以醇厚的高粱烧酒,便有几分豪气从胃中升腾,充满了塞外的味道。好食者说,东北菜一菜多味,咸甜分明,酥烂香脆,色鲜味浓,明油亮芡,讲究造型。烹调方法长于扒、炸、烧、蒸、炖、锅、白肉血肠、扒熊掌、金鱼卧莲、蜜汁樱花、什锦火锅别具一格,酱骨架、金针菇炖小鸡、猪肉炖粉条、锅包肉、丰收菜喷喷香,让人拍案激赏。



贵州菜

酸酸辣辣都是我

贵州有“三天不吃酸,走路打蹿蹿”的民谣。当地的美味也就带上了这种痕迹。在南京,也是有几处可以品尝到正宗贵州菜的,那种西南风情还真让人觉得别有味道。

贵州菜又称黔菜,由贵阳菜、黔北菜和少数民族菜等组成。大约在明代初期,贵州菜已经趋于成熟,许多贵州菜都有600多年的历史了,南京人所熟悉的宫保鸡丁就是有着悠久历史的贵州名菜,它是清代咸丰年间,贵州平远人丁保桢的家厨所创,以旺火油爆鸡球加辣而食,如今已达到脍炙人口的境地。

辣香是贵州菜的主要特点,著名菜点大多与辣椒密切相关,如宫保鸡丁、各类火锅、肠旺面等,都需要用辣椒来调味。黔菜带辣味的菜肴更是口感各异,又分为油辣、糊辣、青辣、酸辣、麻辣、蒜辣等几大系列,有的辣而酸、有的辣而香、有的辣得令人张口舌、大汗淋漓。

贵州菜肴突出酸。酸菜家家腌制,食之口舌生津、开胃消食,夏天食用更可解暑。酸汤则有爽口提神、杀菌消毒、去油腻化脂肪、健脾防结石的功效。酸菜的腌制主要原料为萝卜、白菜、卷心菜等。酸汤的制作又分菜类酸、鱼类酸、肉类酸、米类酸等,完全靠生物自然发酵而成。酸汤鱼在贵州菜中算得上是王牌,尤以凯里酸汤最为正宗,当地有“做不来酸汤嫁不了人”的俗语。其做法来自苗族,把烧开的米泔水酿制到厚厚的乳白色。原料是用野生小西红柿调制,加了木姜子、贵州酸笋的酸汤。在经过改良的技巧以后,鱼片也不是直接放在汤锅里一同加热了端上来,因为泡的时间太长,会影响鱼肉的鲜味,所以现在和涮羊肉一样,变成现涮了,口感自然鲜嫩得多。只靠酸汤短暂的加热入味,鱼肉仍旧没什么味道,还得在特制的蘸水里滚上一圈。这蘸水是用腐乳、香菜、辣椒末再加上一勺酸汤搅拌成的,别具风味。鱼肉嫩而不肥,捞完了再加白菜和豆腐(贵州豆腐也很出名,尤其是青岩的),真是越煮越入味。

