

南京的吃



资料图片



南京小笼包

“盐水”和“烤的”

很多人到南京,回家后都说中山陵怎么怎么雄伟,再么就是南京的板鸭怎么怎么有名,其实那种意义上的板鸭只是限于装在真空袋里,用来给大江南北的游客在行色匆匆之余留下“到此一游”的纪念罢了。

南京人吃鸭实为一绝,记得小时候,无论谁家来了客人,主人都要拿着钵子去“斩盆鸭子吃”,当然,少不得要问问客人是要“盐水”还是“烤的”,接着就去附近比较有名的一家鸭店门口排队。这些鸭店几乎都是私营的作坊,店面都不大,店家只需在家门前市口好的地方支个透明的玻璃柜,旁边靠上个大砧板,再在砧板周围圈上半圈铁皮作围挡,就可以开始做现炒三六九的买卖了。玻璃柜里鸭子往往一分为二,一半烤的,一半盐水。

所谓盐水就是将生鸭褪毛洗净,放在专制的咸卤里煮,煮熟后捞出晾干现卖,此鸭之皮宛如白脂,卤汁入味鸭肉,一嚼之下,肉嫩鲜滑,口舌生香。烤鸭即是把生鸭褪毛洗净后浸在酱卤里,捞出后用一种类似于烘山芋的梭型炉子炭烤,火候到时取出。此鸭一定要趁热吃,虽说看上去和北京烤鸭相似,但其不片皮,也不用来裹饼,只需将店家自制的烤鸭卤慢慢浇在切好的烤鸭上,做得好的烤鸭应是鸭身遍体呈酱红色,由于烘烤时经过鸭脂的浸润,通体油亮,用筷子在鸭皮上轻轻一拨,脆而不硬,皱而不僵,只需用牙齿轻轻一磕,鲜甜的卤汁瞬时就溢满口中,肉卤同嚼,真是别有一番滋味啊!

在南京,几乎每一个住宅区都有挂得上号的这种鸭子店,不是夫妻店,就是父子兵,甚至是祖孙相传。一般两人操持生意,一个管称管卖,一个管切鸭子浇卤。制鸭的程序固然相同,但因为配料和制作工艺不同,所以百家鸭就有百家味,奥秘自是出在用料的配方上,特别是一些老字号,虽然是私营,虽然店面简陋,那些配方却都是不传之秘,有的店家甚至还保有着传儿不传女的习惯。这些店的店名取得也挺有意思,有家主人姓孔,就叫“老孔家鸭子”;有个人的小名叫“巴子”,他就是“巴子家鸭子”的掌柜。所以,在南京,真正的南京人要吃鸭子很少上国营卤菜店,只要看看周围哪家鸭店门口排队最长,不用说,赶紧排在后面就对了,生意好时,四五十分钟都是常事,味道嘛自是不用问,要不那些成天忙进忙出的姑婆媳妇们花那工夫排队?

凉粉

凉粉应该原产于四川,《红岩》里双枪老太婆要去救江姐那会儿,在江边小店里吃的就是重辣的凉皮。凉皮和凉粉想来都应该是由蚕豆做的吧,只不过一个像方方正正的薄片,另一个就像长长细细的面条。凉粉在南京早已是遍地开花,热闹的巷口三五步就有一个摊头。三轮车经过改装铺上了一层厚板权当桌子,旁边再围上几张长条凳,板上面支

个半开的玻璃橱,上面一格放油盐酱醋,下面一格用细纱布铺底,纱布上面就是一个圆锥型白色胶冻似的凉粉墩。

卖凉粉的老板们刮起凉粉来个个都是手脚奇快,凉粉刮子像一个个镂空的椭圆型模子,一面全是一个个小孔,只需将凉粉刮子在凉粉墩上轻轻转一圈,白白的细长凉粉就从这些小孔里冒了出来,轻轻一反手往碗里一放,三转两转就有了满满一碗。然后放拌料:三小勺酱油和麻油、两小勺切成细丁的榨菜和腌萝卜、蒜泥、切成细丝的海带,考究的还放些小虾皮。吃的人只需用手里的筷子迅速地把凉粉和拌料搅匀,不一会儿,白色的凉粉就成了淡淡的酱色,一口下去,凉粉是晶凉的,榨菜和腌萝卜还有丝微微的甜味,再嚼一下,海带和蒜泥的味道也出来了,再然后,分把钟就把

碗里的凉粉风卷残云了。

鸭血汤

也许是受了吃鸭的影响,南京的许多小吃都和鸭扯得上关系,这在全国怕也是独一无二,鸭血汤就是其中之一。

卖凉粉的老板们就常常兼卖鸭血汤。

将整块的鸭血放在大锅清水里煮,烧开后换水,将熟鸭血切成小块再用小火煨。吃时连汤一并捞起,在碗中放盐和味精少许,加些煮熟切好的鸭肠和榨菜,此时的鸭血呈暗咖啡色,极像糯米块,汤色纯清,一口咬下去鸭血是软软的,鸭肠却是脆脆的,二者在一起倒是相得益彰,外加榨菜提鲜,所以光顾的人特别多。

上一次吃鸭血汤好像还是十一二岁的年纪,后来大了,看到《圣经》里的“创世纪”中的上帝说:人若吃了谁的血,谁必

将吃人的血。心中骇然,于是不再吃鸭血汤。不过还是在此为鸭血汤正名一下:此汤虽然名字不太好听,不过吃时完全不会将此和那些血淋淋的场面联系在一起,因为美味,怕是早已不会去想那么多了吧!

油豆腐粉丝汤

曾几何时,南京夫子庙举办过一次规模盛大的美食节,参展的各家美食在秦淮河两岸一溜排开,虽然那时秦淮河治理得并不太好,夜晚中的景色也不如现在那般炫目,不过还是记得当时有一家卖油豆腐粉丝汤的摊位前长队如龙,后来这个个体小店打败了夫子庙诸多老字号的国营大店得了奖,


得奖的招牌菜就是那家的鸡汁油豆腐粉丝汤。

那时还小,排了好久的队才看见这家摊位边放了口硕大的铁锅,下面支着一个硕大的炉子。母亲拉着我的手叫我不耐心地等,并警告说若不听话就放我进那口大锅,我看着我那口热气腾腾的锅连忙闭嘴,不敢再胡说乱动。好不容易走近,才发现锅里一半是浓浓的汤,里面翻滚着的是黄澄澄的油豆腐,另一半严严实实地堆满了火腿片、香肠片、肉片、青菜、豆芽……最令我瞪目的是最上面放的竟然是一只烧熟的整鸡,用根细小筷子支住了头,正端坐在“菜堆”之上。

其实那另一半堆得严严实实的锅只是噱头罢了,重头戏还是在不时翻滚的这一边,老板大概用的是骨头和鸡汤做的高汤煮熟油豆腐,盛碗时再加入用高汤煮的豆芽和粉丝,油豆腐不复干硬,而是饱汁嫩滑的,一尝之下自然是爽口鲜香。

十年前这一碗油豆腐粉丝汤要卖到两块钱,也算是当时的天价了。

现在去南京,只要是卖油豆腐粉丝汤的地方,大多都有一只“脱光衣服”的整鸡被筷子硬支着头在那里撑场面。那家得了奖的老板许是发了财转做别的买卖了,不明白是不是心理作用,总之后来再也没尝过那么好吃的油豆腐粉丝汤。



食神锅奉行
CUISINE MASTER HOT POT
中国十大名火锅

营业时间/BUSINESS HOURS
午餐 LUNCH 10:30-14:00 | 晚餐 DINNER 17:30-21:00

金秋特惠 国庆献礼

相约“食神”,从“锅奉行”开始.....
Invite "cuisine master", Star to "hot pot".....

1、可以享受食神锅奉行餐厅8.5折优惠

2、消费满200元送100元餐卷

3、消费满300元, 桌桌送固城湖大闸蟹
(3两/只, 按人数配送)

订餐电话/RESERVATION:
(86-25)8480 9980 / (86-25)8480 6012
南京维景国际大酒店 2F
2F, GRAND METROPARK HOTEL, NANJING

特价598/席

原价768/席

5-6位用

开胃冷菜 4道 (套料)

双味锅 (青虾海鲜鱼肚拼盘)

深海大鲜鲍

豆皮海带卷

蒙古薯粉带

秘制鲜虾方

手打鲜肉圆

奉行美点辉

经典鸵鸟肾

宫廷皇鸡片

金针菇木耳

经典羊肉拼

特级肥牛卷

什锦蔬菜拼

食神四喜面

水果四冷点

开胃冷菜 4道 (套料)

双味锅 (青虾海鲜鱼肚拼盘)

深海大鲜鲍

豆皮海带卷

蒙古薯粉带

秘制鲜虾方

手打鲜肉圆

奉行美点辉

经典鸵鸟肾

宫廷皇鸡片

金针菇木耳





经典羊肉拼


特级肥牛卷

什锦蔬菜拼

食神四喜面

水果四冷点



弘景 (集团) 管理公司
Hi-Glory Group
Hongjing (Group) Management Co., Ltd. 荣誉管理

中国南京中山东路319号 邮编: 210016
319 East Zhongshan Road, Nanjing 210016, China