金塘鲥鱼

金塘鲥鱼,鱼中贵族

张爱玲在《红楼梦魇》中有言,人生三大憾事:一恨鲥鱼多刺,二恨海棠无香,三恨红楼梦未完,足见鲥鱼的美味程度堪比花中海棠,书中红楼。只是鲥鱼刺多,想必让食者异常焦急。

野生鲥鱼每条重达4斤

金塘大酒店对鲥鱼的研究可谓登峰造极,在南京独此一家,别无分号。其菜肴融合了老上海的浪漫精致之风和西洋菜的西餐口味,中西合璧,沉着内敛。

金塘狮子桥店的浦总告诉记者,他们选用的鲥鱼都是野生的,每条控制在4斤左右。鲥鱼营养丰富,具有很高的药用价值,肉细味鲜,富含蛋白质和钙、磷、不饱和脂肪酸,具有降低胆固醇的作用,对防止血管硬化、高血压和冠心病等大有益处。

"南国绝色"味胜鲈鱼

上桌后的金塘鲥鱼,足以用"惊艳"和"精致"来形容,身长50厘米的鲥鱼卧在白瓷碟子上,鱼身上覆盖了喷香的金华火腿、金塘自制的酒酿、乌黑的香菇和鲜嫩的冬笋。鲥鱼的与众不同更在于加工,烹制时不去除鳞片,因为鲥鱼的鳞片富含脂肪,在上锅蒸的过程中,鱼油不断冒出来,使得汤汁呈现天然的金黄颜色,令人赏心悦目。不仅如此,金塘还独创用20年陈的女儿红和老母鸡汤做辅料,坚决不添加任何味精和鸡精,难怪鱼一上桌,若有若无的酒香便四处弥漫开来,把食客的胃口瞬间吊到半空,随即十指大动。

从明代万历年间起,鲥鱼成为贡品,进入了紫禁皇城。至清代康熙年间,鲥鱼已被列为"满汉全席"中的重要菜肴。苏轼对鲥鱼赞赏有加,称其为"南国绝色之佳",并作诗赞曰:"尚有桃花春气在,此中风味胜鲈鱼。"

最"爱惜羽毛"的鱼中贵族

传说鲥鱼最为娇嫩,捕鱼的人一旦触及鱼的鳞片,就立即不动了,并且鲥鱼不能离开水面,出水即亡。评话家王少堂在他的《宋江》一书中,对鲥鱼的特性有段描述:"鲥鱼生得最娇,它最爱身上的鳞呀,一旦离了水,见风见光,随时就死了,活鲥鱼很不易吃到。"因此,鲥鱼被称为"鱼中贵族",雍容华贵,典雅清高,世人难得一窥其鲜活美貌,所以才那么得到世人的喜爱。

最难能可贵的是,金塘的鲥鱼一年四季都不断档,任何时间到金塘,您都能随时品尝到这一人间美味。

鱼蟹当道

自明代万历年间起,鲥鱼便成为贡品,进入了紫禁皇城。至清代康熙年间,鲥鱼已被列为"满汉全席"中的重要菜肴。苏轼对鲥鱼赞赏有加,称其为"南国绝色之佳"。

又是一年吃蟹时。蟹是一种颇具个性的动物,苏东坡称之为"尖团",诗曰:"堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团。"食蟹在中国历史悠久,据《汲冢周书》载:周成王时,海阳献蟹入贡,说明那时国王已将蟹列为御膳了。

夜宴,相约渔人庄

晚上10点,夜的盛宴才刚刚开始。鲜嫩的鱼片刀功细致,只在汤里一滚,便已雪白诱人,再佐以精选的川中调料,香味可谓勾魂摄魄。

"渔人庄"的湖南路分店身处闹市却古色古香,别具一格。150人的餐位及包间,渔家韵味的装点如世外桃源,清新脱俗。店中的精致小厅"高山流水""阳光三叠""渔舟唱晚""风花雪月"让人们在品尝美味佳肴的同时感受到自然朴实的渔家风趣。

一天的劳累过后,趁着清风,伴着一轮金黄的明月,到渔人庄吃一份火锅,一切得失尽在不言中。

Tips

金秋佳节 金塘让利活动火热进行中

金塘大酒店优惠活动

1.野生江鲥鱼特价298元/半条(原价498元/半条)

2. 馋嘴蛙午餐点1斤送1斤,晚餐点2斤送1斤(一般两人吃3斤)

3.江鲥午餐58折,晚餐68折

已享受江鲜打折活动的宾客扣除江鲜部分后再打折

4.深海东星斑6折;自制手工深海鱼丸 特价48元/份

多款深海鱼每日特惠7折(见每日店堂海报)

5.点长江胖头鱼,折后加10元再送现榨果汁1扎

大厅消费点长江胖头鱼可享受午餐5.8折,晚餐6.8折;再加10元即送现榨果汁一扎

6.澳龙特惠套餐(足10人用)特价998元/席(原价1388元/席)

另有多款价位8人及10人澳洲龙虾宴特价酬宾

7.消费满200送100元(午餐券)+100元(抵用券)

8.消费满2000送600元(品尝券),此活动券与200送100元活动券任选一种,不能重复。

渔人庄倾情回馈

1. 每桌无论消费多少,山西路店每人送100元午餐抵用券(消费满300元抵用100元);华侨路店每人送100元假日抵用券(消费满300元抵用100元);

2.虎纹蛙点2斤送1斤(38元/斤,一般2人吃3斤);

3. 点红鱼盆(翠云水煮鱼)特价38元/份;

4.点红鱼盆麻辣鱼头(中餐/火锅)特价20元/斤,送活鱼锅贴一份;

5. 特色芒果布丁9元/份,买一赠一。

[链接]

螃蟹上桌百味淡

转眼金秋来临,螃蟹又将成为金陵各大饭店的宠儿。

《红楼梦》在描写大观园里的螃蟹宴时,把剥壳吃蟹视为乐趣。如"凤姐把剥的蟹肉让与薛姨妈,薛姨妈不让并说,'我们自己拿着吃香甜'。"《红楼梦》中,吃螃蟹时,宝玉还说,"咱们作诗。"于是大家一边吃喝,一边选题,先赋菊花,最后又咏螃蟹。

薛宝钗的《咏蟹》:"桂霭桐阴坐举觞,长安诞日盼重阳。眼前道路无经纬,皮里春秋空黑黄。酒未敌腥还用菊,性防积冷定须姜。于今落釜成何益,月满空余禾黍香。"把大观园的螃蟹宴雅趣风韵都荡漾出来。

在古人吃蟹中,还值得一提的是"蟹八件"。"蟹八件"是一种吃蟹的工具。据有关文字资料记载,最初发明食蟹器具的是明朝一个名叫漕书的人,他首先创制了锤、刀、钳三件工具来对付蟹硬壳,后来发展到"蟹八件"。

据《考吃》记载:明代初创的食蟹工具有小方桌、腰圆锤、长柄斧、长柄叉、圆头剪、镊子、钎子、小匙入神,简称为"蟹八件"。"蟹八件"是针对吃蟹而专门设计制作的。因此,它们分别有垫、鼓、劈、叉、剪、夹、刷、盛等多种功能。

秋风起,蟹脚痒,金秋十月的美味非大闸蟹莫属!清水蒸蟹能长久不衰,恐怕还由于吃时"把酒持螯"自有一种高雅闲适的情趣,被文人雅士视为至乐。陆游诗云:"蟹肥暂擘馋涎堕,酒绿初倾老眼明。"可见剥壳食蟹是何等令人陶醉。

狮子楼贵妃蟹

"贵妃"之蟹美味至极只在狮子楼

接天莲叶无穷碧
荷叶裹蟹格外香

螃蟹美味自然无需多言,各地烹调螃蟹的方法也层出不穷。古往今来,众多烹调方法各有利弊,一旦掌握不好分寸,要么在蒸煮螃蟹的过程中流失其原有的味道;要么在烧制的过程中添加了太多调料,以致各种味道混杂其间,反而弱化了螃蟹本身的鲜美滋味。

金秋十月,狮子楼最新推出的一道名曰"贵妃"的金秋美蟹,令众多爱蟹、懂得品蟹之人大饱口福。"贵妃蟹"选用新鲜荷叶包裹大闸蟹,再裹上特级精选面粉,精心烘烤而成。荷叶包裹大闸蟹使得蟹仿佛依旧穿梭于荷花浅水间,使大闸蟹在烘烤的过程中保留其固有的香味和口感。再加上小麦和荷叶的清香,甫一上桌便芳香满溢,让人十指大动。

一骑红尘妃子笑
无人知是螃蟹来

狮子楼的"贵妃蟹"取材正宗阳澄湖大闸蟹。之所以名为"贵妃蟹",一是因为面包烘烤过后色泽金黄,形状丰腴有贵妃之神韵;二是轻轻拨开面包与荷叶,大闸蟹依稀可见,"犹抱琵琶半遮面",恰似贵妃娇羞之态。更重要的是,这贵妃蟹还真与"回眸一笑百媚生,六宫粉黛无颜色"的杨贵妃有着一段美妙的渊源。

当年贵妃玉环恃宠而骄,惹怒了玄宗,被玄宗遣回娘家。可是玉环被送回不久,玄宗皇帝便饮食不进,日夜寝想。高力士于是向玄宗请示要不要给杨玉环送点东西,玄宗立即把自己的饭食命人送过去,传说送过去的美食中就有这道别出心裁的"贵妃蟹"。那时还不叫贵妃蟹,只是我们的美人吃了这么一道美味的蟹以后,觉得膏香肉细,食之余味不尽,麦香、荷叶香、蟹香萦绕齿间久久不散,尤其这蟹的滋味更是沁入心扉。玉环莞尔,几日来受的委屈自然而然全忘了,感谢圣恩,当天晚上便回到玄宗身边去了。从此以后,"贵妃蟹"便被留传了下来。比当年有过之而无不及。

众里品蟹千百度,蓦然回首,依然相聚狮子楼

一道能让对吃无比挑剔的杨贵妃都说得美味至极的"贵妃蟹"怎能不让今天的我们心驰神往?

斯人已逝,美人也早已随着幽幽历史作古。如今的我们要想看美人之风姿、享螃蟹之美味,在小桥流水间品一份古人的悠闲,恐怕只能去狮子楼了。

想来,当年贵妃醉酒之姿艳压四方,冠盖无人及;贵妃与玄宗的爱情为人津津乐道,多少风流绮梦。如今,在狮子楼里品贵妃蟹,酌一口清酒,听流水潺潺,想着李隆基与杨玉环"在天愿作比翼鸟,在地愿为连理枝"的爱情,在这秋风渐起的十月里,更多了一份诗情画意,多了一份婉转的哀愁,这意境让人何等向往!再低头一品这有着贵妃之丰腴的"贵妃蟹",面皮酥软香浓,荷香沁心宜人,蟹身油质干香嫩滑,肉质细腻如脂,此等美味人间能得几回尝?

其实秋季品蟹,在品尝美味的同时也是寻求那个意蕴。秋风渐起,菊花飘香。无论是一口黄酒一口蟹,手执双螯口中尝的潇洒豪迈;还是细细啜吮,如古代美人把蟹吃得优雅诗情,如此这般,皆是不同的风味。只要这味在你齿间盈动,只要这香在你心头萦绕,只要这意境让你深深流连,何不在狮子楼的亭台楼榭间停伫,用美味的"贵妃蟹"了却你对这些风味的殷勤追寻。

知味食味之士,喜欢大闸蟹之士,还不摩拳擦掌,去狮子楼大快朵颐一番。尝尝这贵妃之蟹,举箸品殇;聊聊这幽思旷古,情难自抑……

最后,请千万记得:贵妃蟹,只在狮子楼!

龙宫王牌美食 没有不爱的理由

都说热爱美食就是热爱生活,有着巨大力量的美食,除了可以满足我们的"吃"情,有时还可以化解我们的忧虑、丰富我们的生活。秋高气爽,国庆中秋将至,团圆喜庆的日子里,当然要吃点"热"、"辣"、"鲜"、"美"的东西,于是"龙宫烤鱼"和"龙宫香辣蟹"人气爆增,关于究竟谁更胜一筹,龙宫大酒店的粉丝们展开了激烈的辩论……

烤鱼派:热辣鲜嫩吃起来过瘾

俗话说"无鱼不成宴",不过现在随着南京人口味的挑剔,烤鱼的脱颖而出,也是在情理之中的。龙宫烤鱼的忠实派粉丝王先生认为他对烤鱼最有话语权,每次到龙宫他是必点烤鱼。

王先生认为喜欢吃香辣蟹的其实都是小资情结在作祟,最受不了上次陪同外地来的客人吃饭,同桌的美女竟然拿出"蟹八件"来吃香辣蟹,敲敲打打老长时间才吃,把蟹肉吃到嘴里,还大呼过瘾。王先生恨不得到她碗里抢过来替她剥壳来着。

再怎么过瘾,哪有吃龙宫烤鱼带劲啊?王先生表示,大鱼大肉才是美食追求的极致,特别是大老爷们,那种几筷子下去就没影的小鱼不要端上桌,要吃就吃"龙宫烤鱼"这般2斤以上野生大鲫鱼。是男人就应该大口吃"肉"大碗喝酒,洪泽湖过来的野味,营养价值自然不在话下,只补充能量不长肥肉自然也是女孩们的首选啦。

香辣蟹派:活色鲜香的美妙滋味

"脐间积冷馋忘忌,指上沾腥洗尚香",对于王先生提及的"蟹八件",忠实的香辣蟹派大是愤慨,何必以点概面呢?其实吃香辣蟹,就是享受那份吮指的鲜香。

力挺香辣蟹派的张小姐举例说,俗语:"蟹肉上宴百味淡",说的就是宴席上只要上了螃蟹,其他菜肴就显得没有味道了,可见螃蟹在美食中所占的地位。张小姐表示,就算有的时候龙宫的生意太好,等候上香辣蟹的时间变得漫长起来,吃到香辣蟹的那一刻也是无比满足的,肉质细嫩、辣气回肠的"龙宫香辣蟹"是一份值得等候的美妙滋味。

"香辣蟹、香辣蟹,自然是香辣蟹至尊。"张小姐强调性地表示,"硕大的盆装香辣蟹上桌时,老远就有一股麻辣香直钻心窝,红红的蟹,绿绿的香菜,焦黄的大葱,真是色香味俱佳啊。吃香辣蟹,享受的就是那样一份回味无穷,令人欲罢不能,期待再次相遇。"

据悉,早在2003年龙宫大酒店便在南京首届厨艺大赛中获"金牌香辣蟹"奖,如今火爆的龙宫香辣蟹,是精选用甸黑蟹,特聘川籍光头香辣蟹总厨料理,口味自是一绝。

中立派:左手烤鱼,右手香辣蟹

"大家都不要争了",温和派的李先生,有点大家风范,"烤鱼和香辣蟹,是可以兼得的啊,我每次来龙宫吃饭,这两样都是同时上桌。"

其实像李先生这样的中立派还不在少数呢,何必去费心选烤鱼和香辣蟹,这二者根本就不对立的啦。李先生还透露了自己的就餐心得,如果香辣蟹和烤鱼一起上桌,肯定是先扑向香辣蟹,因为热辣的香辣蟹滋味最佳,等尝罢香辣蟹的鲜香之后。烤鱼也恰恰咕嘟咕嘟到位了,一筷子、一筷子地享受滋味越来越焦香浓郁的味道,这一餐从头到位才吃得令人难以忘怀呢。

听到大家为烤鱼和香辣蟹争论不休,最委屈的就是龙宫的特色美味们,频频上境,几乎每桌必点的小鱼锅贴最有意见:"我们这里上百道来自洪泽湖的原生态美食,怎么就它们俩最爱出风头啊,你看连开山大将'龙宫龙虾'都没吭声呢。"

高淳古韵铸就金人来美食神话

金人来大酒店高淳旗舰店开业获得食客一致好评

"龟游莲叶上,鸟入芦花里。少妇棹轻舟,歌声逐流水。"唐代诗仙李白泛舟高淳湖泊留下千秋不朽的诗句。"雨归陇首云凝黛,日漏山腰石渗金。"南宋诗人范成大策马高淳山道发出绝妙无比的感叹。"河汊沟渠纵复横""扁舟容与人如画",革命战争年代,水乡高淳秀美的景色,激发起戎马诗人陈毅的伟大情怀。头枕石臼湖、怀抱固城湖、臂挽水阳江的高淳,俨然一幅硕大无朋的水墨画,铺陈在江南大地上,物产丰盛的高淳,以美食与美景吸引着人们慕名而去。而"金人来大酒店"身为高淳口味地道、纯正的老店,又是"固城湖螃蟹特许经销商",在这个"秋风起,蟹脚痒"的季节里,自然吸引着一批又一批的回头客。蜂涌而至的人群除了来品尝"金人来"地道新鲜的高淳土菜、野味,更有不少来洽谈高淳螃蟹团购事宜。

据悉,"金人来大酒店"不仅用"高淳原料、高淳名厨、高淳土生土长的服务员"在南京的河西和汉中门开出分店,将一派绿色、营养、味美、滋补、风味独特的高淳美食搬入南京,让大家不用远行,就能尽享高淳土菜的千年古韵,同时在高淳花费800多万巨资,又打造了4000多平米的湖滨之星金人来大酒店旗舰店,于今年9月18日隆重开业,金人来旗舰店璀璨亮相,必是有备而来,特色之上菜肴更是推陈出新,引得食客趋之若鹜。个中奥秘,恐怕走进了,你才能了解。

高淳旗舰店特聘名厨
土材料打造孔氏私房菜

倚着得天独厚的先天地理条件,"金人来"在高淳团结圩、付家坛拥有200多亩螃蟹、水产、家禽、蔬菜水果生态养殖基地,确保了各分店在原材料上的自给自足,9月18日开业的湖滨之星金人来大酒店旗舰店更是特聘名厨,经过多方取经,潜心钻研挖掘,倾情推出了孔氏私房菜,令各方瞩目。

说到孔氏私房菜,据了解最早来源于公爵之府,圣人之家的孔府,因孔府在历代封建王朝中所处的特殊地位而保全下来,是乾隆时代的官府菜。作为"天下第一家",孔府比皇帝的家还要显贵,当时就是皇帝的御厨想到孔府学做菜,还得花钱送礼呢。历代统治者,都把孔子的后裔封为"圣人"。"食不厌精,脍不厌细"是孔子的论述,历来作为饮食名言相传。孔府孔氏子孙在饮食方面较圣人有过之而无不及。因此,经过千万厨役的劳动,创造了独具特色,口味出众的孔氏私房菜。

其实孔子和高淳还颇有渊源,据传孔子晚年率弟子周游列国,四处讲学,曾途径高淳,登临游子山。后人为纪念这位圣人,便将此山命名为游子山。千百年来,山上游客不断,游子山已成为高淳人民心中的圣山。如此说来,高淳和孔氏菜还真是不无关联。

"金人来"蟹肥香飘
固城湖有机蟹才是硬道理

常言道"秋风起,蟹脚痒",秋天一到,"金人来"的固城湖有机蟹成了抢手货,优良的苗种、优质的水源、优美的环境使高淳固城湖螃蟹青背白肚、金爪黄毛、膏红丰腴、肉质细腻、味道鲜美,营养价值是得到过众多营养学专家认可的。身为"固城湖螃蟹特许经销商","金人来"在这个浓情金秋里,更是为广大食客带去最具蟹情的美味享受,其实螃蟹说起来没有多少绝伦的烹饪技艺,吃得就是其本身的品质,金人来大酒店最为诱人的就是清蒸蟹,这种烹饪技艺保留了蟹的原汁原味,端上桌来清香四溢,蟹黄金灿、蟹肉白如玉,细品则觉得蟹肉肥嫩甘怡,口感令人叫绝。许多消费者尝罢后赞不绝口,中秋国庆将至,纷纷为自己的亲朋捎带订购"金人来"礼盒装的"高淳固城湖螃蟹"。

"金人来"
教你挑选固城湖螃蟹

如今卖螃蟹少不了有挂羊头卖狗肉的,"固城湖螃蟹冒牌货不少"是众所皆知的事情,"金人来大酒店"提醒广大市民,挑选时一定要睁大雪亮的眼睛,再而三地重复一下四大特点:青背,蟹壳成青灰色,平滑而有光泽;白肚,贴泥的肚脐、甲壳晶莹洁白,没有黑色斑点;黄毛,敌腿的毛长而黄,根根挺拔;金爪,蟹爪金黄,坚挺有力,放在玻璃上都能八足挺立,双螯腾空。到"金人来"固购固城湖螃蟹,品质保证,价格更实惠。

"专属养殖基地"确保品质
土生土长、原汁原味、实惠滋补

"想吃高淳菜,请到金人来"。专做高淳美味,让人们"吃"特色,"吃"风味,"吃"营养,"吃"健康,就在金人来。—— 登塔鸟瞰,县城风貌,历历在目;湖光山色,美不胜收。"金人来"的专属养殖基地就置身于高淳美景之中,美景之下自有美味,时令野蔬、数百种湖鲜、野生的飞禽家畜……"金人来"有着庞大的野生养殖、水产、种植基地和强大的捕捞、种植队伍,每天用专车把近百种高淳土生土长无污染,源于自然的绿色食材送到"金人来"各连锁店,确保"金人来"高淳土菜的货源充足,品质纯正。"

秋季是滋补的最佳时节,"金人来"的近百种土生土长,无污染的绿色产品有:野生甲鱼、土锅麻鸭、乡村土鸡、河虾、金桂鱼、螺丝青、水库大鱼头、呆子鱼等,堪称一绝的高淳豆制品,不论是清炖还是红烧或油炸,吃起来都别有一番滋味。由"金人来"高薪聘用的名厨精心烹饪、由纯朴可爱的高淳少女端到你的面前,让人们误以为就是在高淳尝土菜,这就是"金人来"在餐饮业难以被模仿,难以被超越的特色,那骨子里纯正而老道的高淳风味令人沉醉。

"发挥优势,提高质量,满足人们的需求。"金人来大酒店时刻以企业精神激励着自身前进。

■推荐几道"金人来"招牌高淳菜肴:

■古法焖青鱼划水:
精选三年左右青鱼,采用古老的高淳独特烹饪方法精制而成,口感浓郁而奇特;

■固城湖鱼头砂锅:
尝过的朋友都觉得比天目湖的还要好吃;

■手抓乡村鸡:
散养草鸡烹制成的,绿色鲜美自是不用说了;

■水鲜开会:
固城湖里的小杂鱼是高淳特有的水产之一,有滋有味,鲜美异常;

■家常蒸黄鳝:
是绝对野生的黄鳝,做法也颇具高淳特色,肉质细嫩美味;

■红焖野生甲鱼:
特选来自固城湖5年以上野生甲鱼的,滋补极品。

螃蟹抢 汉中门店:86535677
购热线 河 西 店:87761099

■ 高淳总店:高淳双牌石大街2号
订餐热线:57852777
■ 高淳旗舰店:高淳县宝塔路157号
订餐热线:68613777
■ 汉中门店:汉中门大街胜棋里7号
订餐热线:86658677
■ 河西店:建邺区雨润大街19号(双和园)
订餐热线:87761077 客房:87761066

狮 狮子楼 RESTAURANT

本期狮子楼秋俗菜肴

【金牌狮子头】

南京城里狮子头,
大头小头荤素头。
南头北头找源头,
头头来自狮子楼。

【狮子楼山珍王】

头戴遮阳小花帽,
一袭金枝显妖娆
山珍秀出水中王,
滋阴补阳身体好。

【阿公萝卜】

阿公宴酒会亲朋,
上坊萝卜真人参
儿孙偷吃下酒菜,
四世同堂其乐融。

【雨花虾仁】

雨水半杯芳香茶,
惊蛰一网黄金甲
茶汤润肺玉赏目,
味压江南第一家。

【金陵臭万年】

金陵一绝臭万年,
遇臭万年香万世。
来此不食此佳品,
枉于金陵走一回。

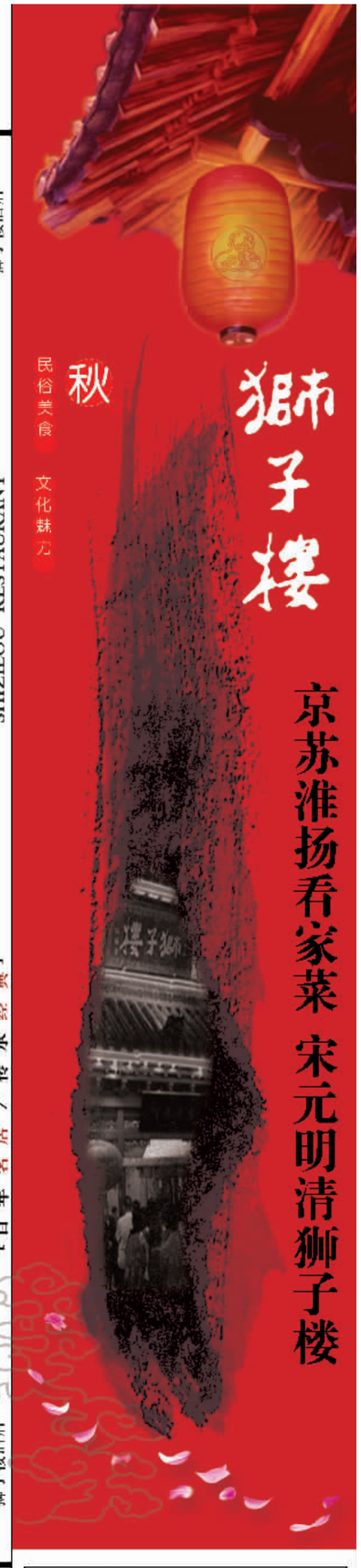
网络订餐 在线打折

1. 每周前十位预订的食客可享受用餐8.5折扣。不限最低消费。时间为三周,每周十位,共三十位。
2. 除了每周的前十位。网上预订的食客仍可享受用餐8.8折扣,不限最低消费。
3. 预订方式:
http://b605774.xici.net
QQ群:6814388 南京食尚菱

狮子楼酒店

【百年名店/传承经典】

狮子楼酒店 SHIZILOU RESTAURANT



南京湖南路29号/湖北路78号
025-83607888/83243282
■ 民俗美食 六朝古都的美食专家
■ 食在金陵 味在狮子楼
■ 专做南京家乡菜