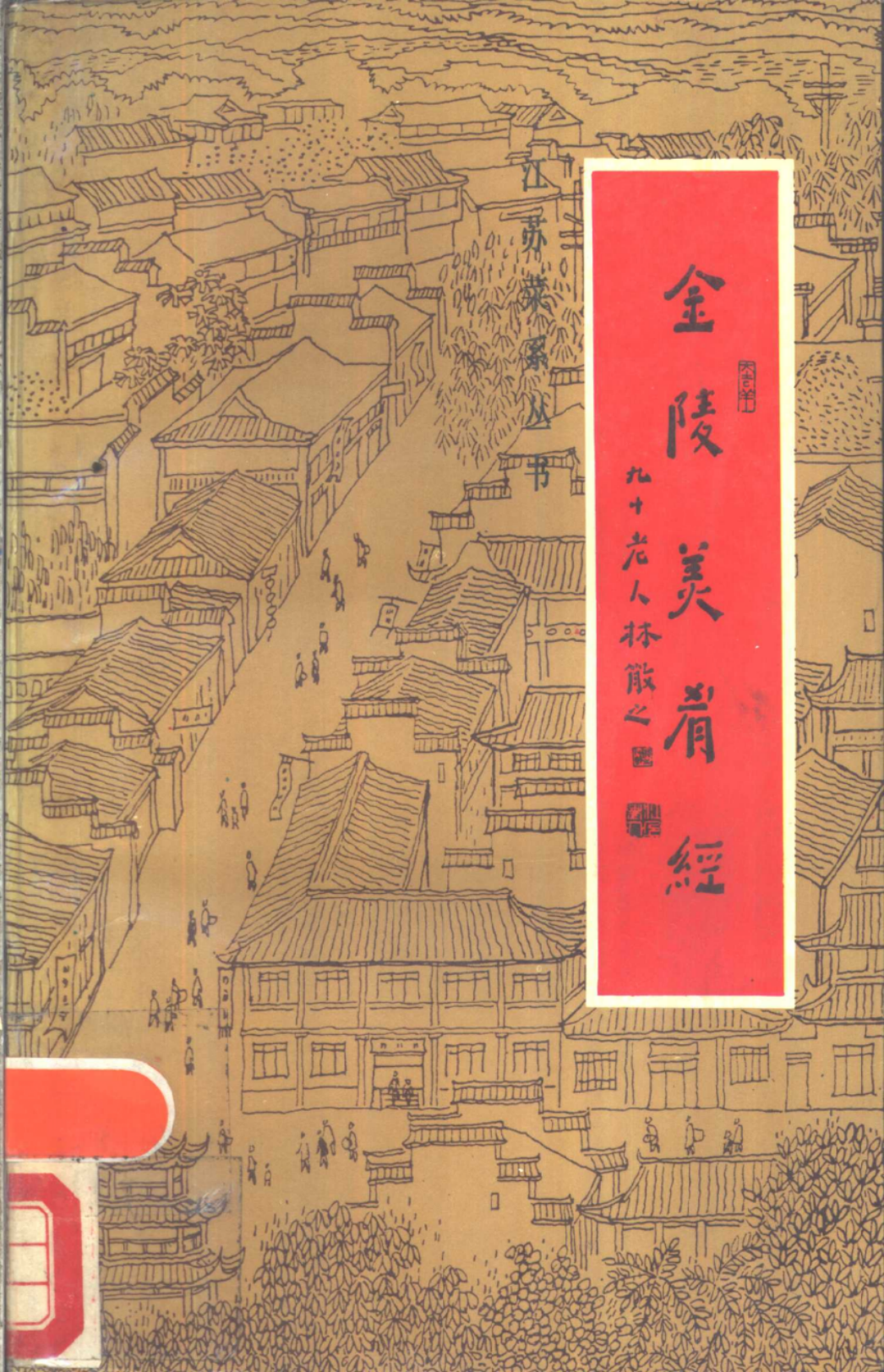


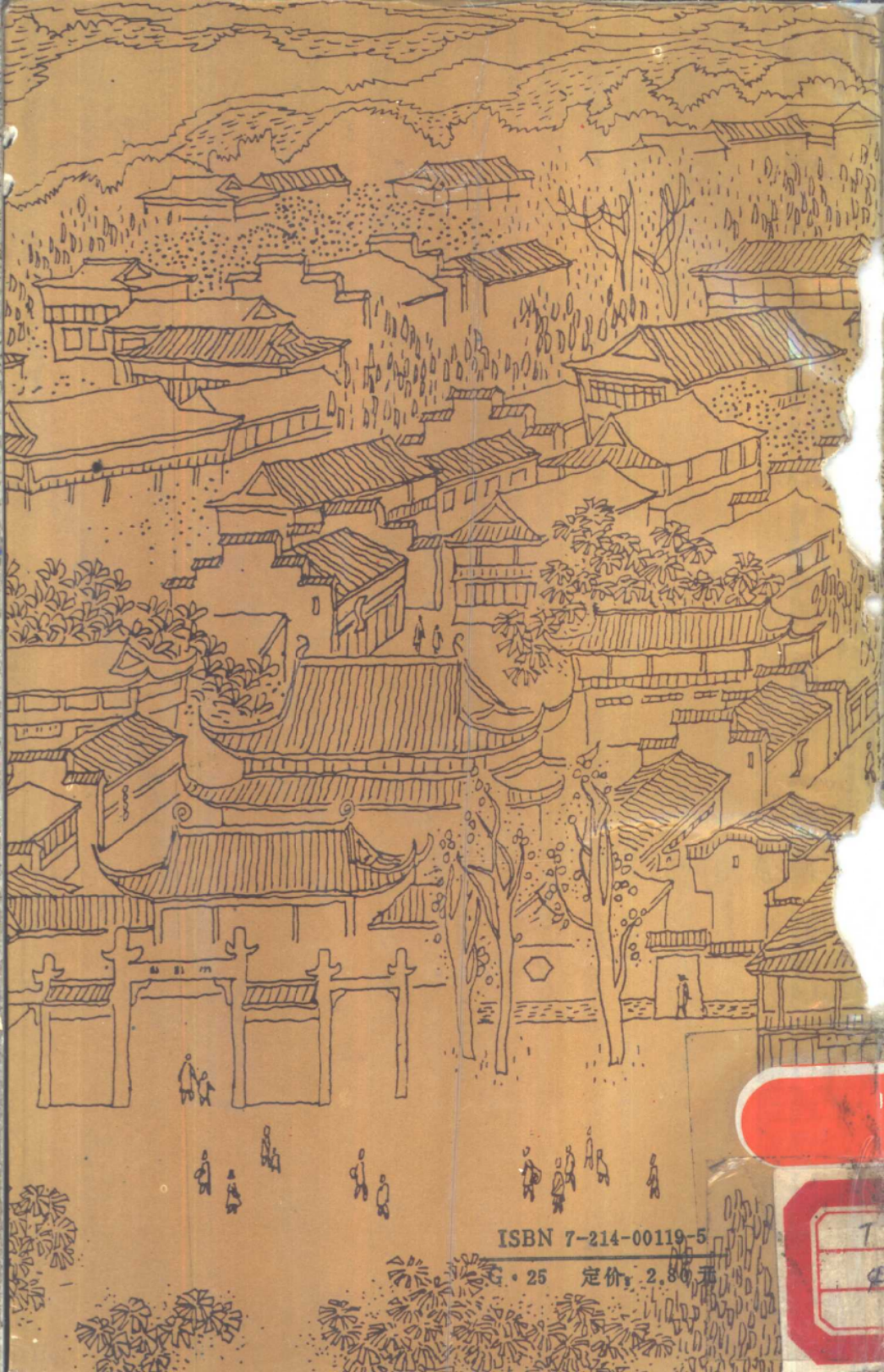


金陵美屑經

卷一

九十老人林散之





ISBN 7-214-00119-5

· 25 定价: 2.80 元

99367

江苏菜系丛书

胡长龄 编著

金



陵

美

肴

九十老
胡长龄
敬书

江

江苏人民出版社

金陵美肴经

编著者：胡长龄

江苏人民出版社出版、发行

江苏省新华书店经销 淮阴新华印刷厂印刷

开本 850×1092 毫米 1/32 印张 9.5 插页 4 字数 295,000

1988 年 4 月第 1 版 1988 年 4 月第 1 次印刷

印数 1-16,300 册

ISBN 7-214-00119-5

G·25 定价：2.80 元

责任编辑 包建明



菊花锅

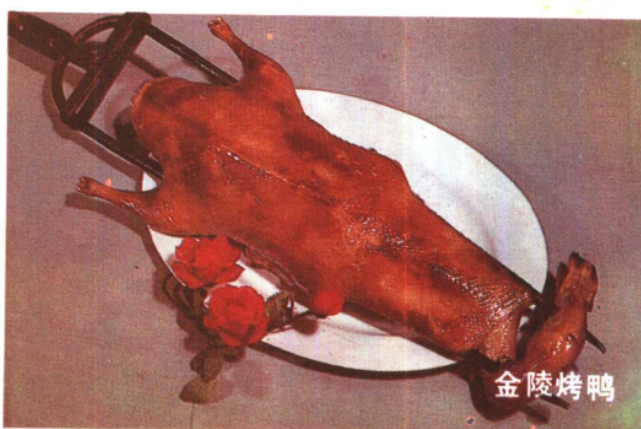
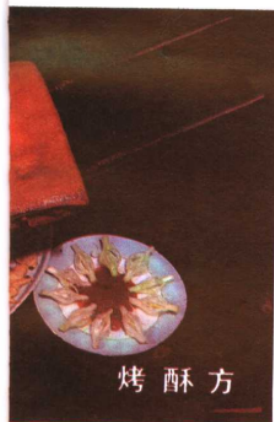


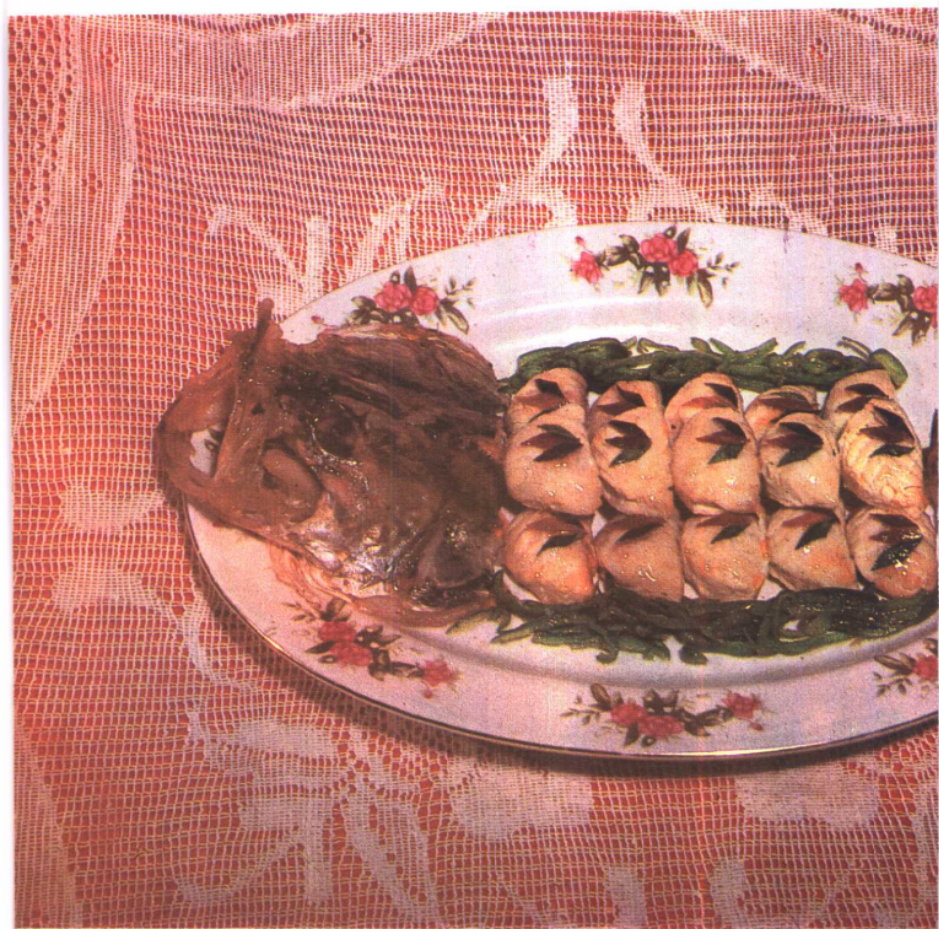
烤菊蟹



叉烤桂鱼





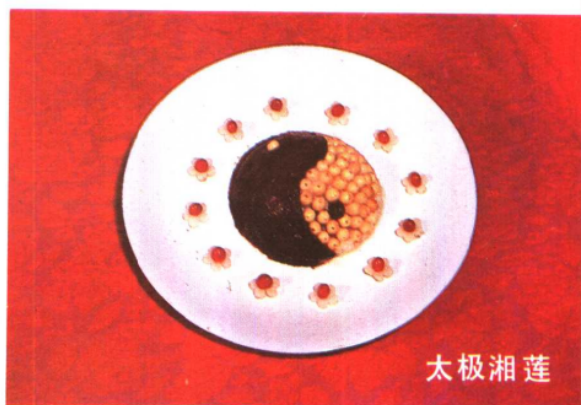




彩色鱼夹



香炸云雾



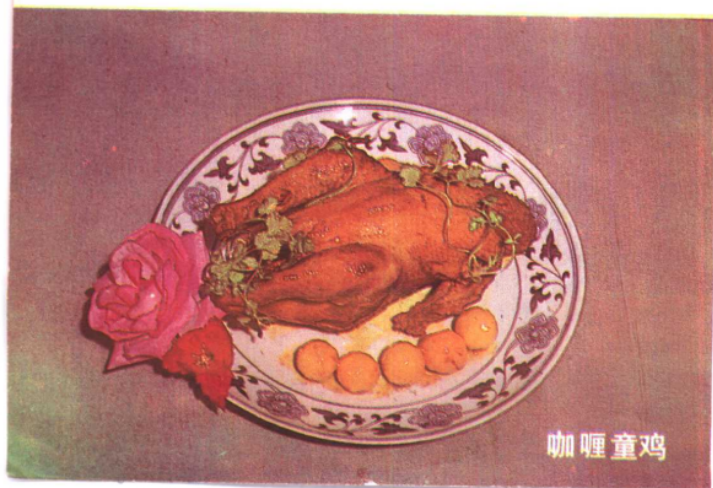
太极湘莲



雨花凤尾虾



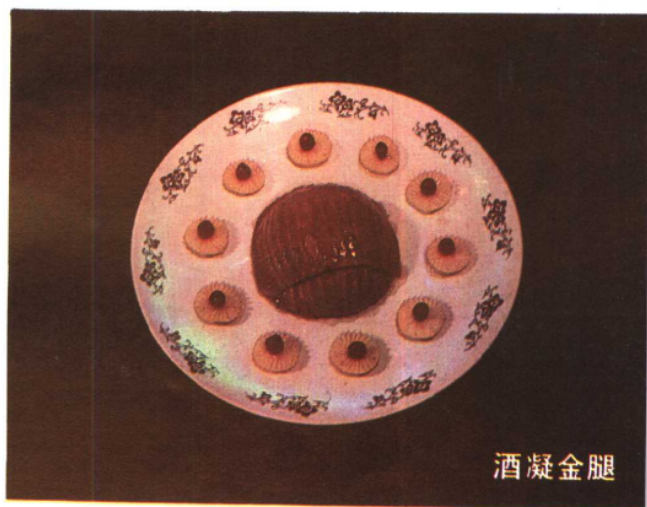
知了白菜



咖喱童鸡



杏仁粉冻



酒凝金腿



瓢儿鸽蛋



文武鴨



貴妃雞翅

序

王明

烹饪不仅是一门技术，而且是一门科学。这门科学和植物学、动物学、矿物学、物理学、化学、医学以至美学都有密切联系，因而是一门边缘科学。综合上述各学科提供的实物和原理，通过烹调技术(刀工、火工、调味等)而制成各种各类菜肴和米面食品。而菜肴和米面食品，是任何人，不论是男女老少，不论是中国和各国的各色人等，一句话就是文明社会的全人类都必不可少，都必须食用才能健康生存下去的。所以恩格斯曾指出，人类必须首先要饮食，要住处，要衣著，然后才能从事政治的，科学的，艺术的，宗教的等等活动(详见恩格斯1883年3月17日《在马克思墓前讲话》)，可见饮食对于人类生存的重要性。因为这个缘故，人类一旦脱离原始状态，一旦进入文明社会，就注意改造和讲究饮食，就注意改进和讲究烹饪技术了。而饮食质量的提高，烹饪技术水平提高，又常常成为文明发达程度的显明标志

之一。由于伴随文明社会而来的是社会阶级的分化，而历史上不断由劳动人民中培育涌现出来的许许多多名厨师，他们精湛技术制作出来的佳肴佳饌，却都为少数统治阶级的达官贵人和地主富人所享受，广大被压迫被剥削的人民，则但求温饱也很难。可是，和历来剥削阶级一面贪婪地占有广大被剥削者劳动大众的劳动成果，一面又轻视劳动者一样，达官贵人们一面享受厨师们的劳动技术成果——佳肴佳饌，一面也同样轻视他们。现在的情况不同了。社会主义制度和重视所有生产劳动者一样，重视厨师的劳动和技术，重视提高厨师的应有社会地位，特别重视和发扬烹饪的传统技术和烹饪学。烹饪技术和烹饪学一定会一天天兴旺发达起来。

南京是历史悠久的名城，曾经是东吴、东晋、宋、齐、梁、陈、南唐和明等十朝的故都，现在又是新中国江苏省政治、经济、文化的中心。政治上的兴盛，地理条件的优越，加上物产富饶，为烹饪技术的发展，提供了良好的物质基础。千百年来，由于南京历代广大厨师们的勤劳和智慧，使得南京菜在不断改革、完善中，逐步地形成了自己的风格特色。它的特色是：口味醇厚，咸淡适宜，适应面广；讲究色、香、味、形，注意保持原汁原味；刀工精湛，花色品种繁多，菜肴细巧玲珑，烹调上以炖、焖、叉烤为其擅长。南京

菜是江苏菜以至全国菜的重要组成部分之一。

《金陵美肴经》一书，根据上述南京菜的特点，对于南京菜的形成以及制作工艺特色等方面，做了较为系统的总结。其中包括：南京菜形成的因素，南京菜在选料、刀工、烹调等方面的操作特点；南京菜中尤其擅长的特色菜(如花色菜、蹄子等)工艺和实例等内容。

《金陵美肴经》由特一级老厨师胡长龄同志主持编著。由于他丰富的经验和阅历，所以他既能写出南京菜的有关掌故、民间传说、历史考证和民情风俗等情况；又能对烹饪技术要领、风味、传统工艺等方面，作出细致的介绍。这是一本适用范围较广的书，是一本对家庭、对初学者、对进修厨师和研究工作者都有帮助的书，特别是青年厨师们必读的好书。

我不懂烹饪技术。但和所有男女老少以及所有各色人等一样，我每日三餐都必须在一定程度上与烹饪技术密切相关(即使最简单的粗菜淡饭也是烹饪的成果)，所以我习惯性地经常关心烹饪技术的发展情况，把它看作人类文明发展程度的一个重要标志。特别是我曾品尝过胡长龄师傅精湛烹饪技术制作的美味佳肴，因此，对他亲自主持撰著的这本《金陵美肴经》的丰富内容和价值，很有信心。是为序。

1986年12月8日于南京

前 记

我是南京人，又当了几十年南京厨师，一直想把南京菜肴及其风味特色整理成为文字，然而多少年来，这只是一个未曾了却的夙愿而已。

中国是烹饪王国。中国厨师的精湛技艺早已享誉古今。世界各国都把中国的烹饪，看作是中国几千年文化之林中的一株奇葩，是中国社会文明的表征之一，中国菜肴历史悠久，丰富多采，流派众多，盛誉卓著。

而金陵菜肴，作为中国江苏菜系的重要组成部分之一，自有其独具的特色，也早已享得国内外人士的称誉。记得1983年10月，在全国烹饪名师鉴定技术表演会上，南京的特一级厨师杨继林，以他独特的冷盘风格，精美细腻的刀工技术，脱颖而出，赢得了大会的赞誉，一举夺得全国冷荤工艺优秀奖，被誉为“冷盘大王”和“冷菜艺术家”。由此可以看出，南京的烹饪技术在全国已有相当的地位。

再如70年代初，日本驻华大使小川平四郎来南京，他在品尝过金陵佳肴美味之后，这样说：“在这里我尝到了又一种风格的中国菜肴。这里的菜清雅别致，当菜肴端

上桌来的时候，我感到一股春天的气息在向我迎面扑来”。此外，一位西班牙贵宾旅游南京时，下飞机的头一件事，就是拿着介绍南京菜的报纸，找到江苏酒家，尽兴品味一番，说：“我是如愿以偿啦！”

南京菜肴之所以能被国内外人士称道，正是由于它的独特风格所致。如果说北方菜以朴实称著，那么南京菜则以精细见长；如果说四川菜火热，广东菜生淡，那么南京菜正如春天般温馨平和，佳味可人。

然而，与南京菜的精湛技术和悠久的历史相比，南京菜见之于著作的文字却是显得很薄弱的，尤其是撰述现代南京菜肴的书籍，迄今还没有一部呢。

记得有位外地客人吃过南京菜后，说道：“从南京菜肴我看到了南京人的智慧，看到了南京古老的文化。”道理正是这样。南京的美馔佳肴，正是历代南京厨师和南京人民的智慧结晶。

我从事饮食烹饪工作已是整整60个年头了，在这不算短暂的人生经历中，历经了新旧两个社会饮食行业的兴衰，饱尝了厨师工作的欢乐与辛劳。同时也掌握了一手较完整的烹饪技术，积累了一部分经验。尤其是解放后，在党和人民政府的关怀培养下，技术上更是不断提高。

正因如此，迫使我这个只有初中文化程度的、摸了几十年厨刀和厨勺的厨师，拿起了笔。我要写，我要把南京悠久的烹饪技术写出来，把南京菜的独特风格表达出来，以免失传。从而让更多的人来认识南京菜，让更多的人来掌握南京菜的操作技术，这是我应尽的职责。

关于南京菜，要写的很多，一时无法全面写到。在这里只想尽可能的写一点南京菜中比较独特的风味，有