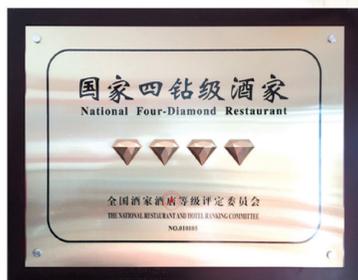


虹起长三角 奔跑新镇江

奔跑



镇江有一种生活方式

宴春

传承有序 百年老店

江苏镇江宴春酒楼是历史文化名城——镇江的一家知名老字号餐饮企业。始建于1890年。创业伊始选用名儒吴季衡的一副嵌头联“宴开桃李园中一觞一咏，春在金焦山畔宜雨宜晴”头两字起名为“宴春酒楼”。迄今已有130余年历史。国家商务部首批认定宴春酒楼为“中华老字号”。

创造美食美味、形成特色菜肴、造就名厨名店，这还需要坚实的经济基础。千年古城，镇江的地理坐标，是万里长江和古运河两条黄金水道的惟一交叉点。而应运而生的宴春酒楼，却又位于镇江商业中心的坐标上。天主街(现人民街)、西门大街(今为大西路)、伯先路，连接了轮船码头(古西津渡)和火车站。繁华的地段，就是镇江的“十里洋场”。正可谓：时势造英雄。火花迸发，呼之欲出，铸造了宴春酒楼的金字招牌。百年辉煌，有其形成的历史成因。

宴春酒楼素有镇江“餐饮业摇篮”之称，其在省内外享有盛名的一大批名师名厨均源于宴春名门，其所培养的众弟子更成为镇江餐饮业挑大梁的领军人物。

三怪之首 水晶肴蹄

百年老店宴春酒楼著名产品水晶肴蹄是享誉省内外、地方特色产品，镇江宴春酒楼有限公司食品分公司被列为江苏省水晶肴蹄生产性保护示范基地。

水晶肴蹄(镇江肴肉)制作工序有十八道之多，其工艺流程也十分讲究，特别是在选料上要求特别严格，一定要选用3-4斤左右的新鲜猪前蹄，因为猪前蹄脂肪少、瘦肉多、韧性足，绝不能用猪肉的其他位置代替。其制作过程有：选蹄、剔骨、去毛、洒硝盐水、腌制、翻缸、浸泡、漂水、预煮、漂洗去涩味、加香料、焖煮、起锅、叠盆、压制、浇卤、预冷、结块。

这样做出来的水晶肴蹄肉质鲜美，皮白光滑晶莹，卤冻透明，肉质清香而醇酥，肥而不腻，瘦而不嵌齿，既可作筵席上主碟，又可装盘当早点吃，故有“肴肉不当菜”之说，成为“镇江三怪”之首。民间流传“肴肉不当菜”的传说就有多种版本，如张果老倒骑毛驴下界吃肴肉的传说是妇孺皆知、脍炙人口。

宴春酒楼出品的水晶肴蹄1984年荣获江苏省人民政府授予《江苏名特食品》称号，1989年荣获商业部《全国饮食业优质产品金鼎奖》，其生产工艺分别列入镇江市和江苏省《非物质文化遗产保护项目》。

“

五峰山长江大桥的通车缩短了镇江与连淮扬三地的距离，而镇江大地上传承的美食却早已跨过长江，其中，被誉为国宴基础菜系的淮扬菜更是打通了长江南岸与北岸的阻隔。

有着镇江“淮扬菜摇篮”之称的宴春酒楼有限公司，在董事长吴荣生的带领下，更是以顶尖烹艺为支撑，以本味本色为上乘，以妙契众口为追求，雅俗共赏而不失其大雅。

美食，于吴荣生是一种精神，在汤包肴肉中寻得真谛，在滋味里享人间烟火气，悉心经营为品牌赋予价值，又在一派天然中品得清逸。

”

特色菜肴 “三鱼二头”

五峰山长江大桥横跨长江，宴春酒楼依镇江地理位置和文化传承，根据镇江特产推出著名的“三鱼二头”即清蒸鲥鱼、清蒸刀鱼、白汁鲥鱼、拆烩鲢鱼头、清炖蟹粉狮子头等数十道系列特色菜肴更是名扬四海，成为镇江著名的特色菜肴。

“店以菜名而名，菜以店名而名。”名店得益于名菜，名菜享誉于名店。相辅相成，相得益彰。

宴春酒楼，从创业伊始，就专供正宗的地方特色菜肴，经过百年传承，已经形成了特有的风格。博得社会的赞许和认可。根据地方特色，江鲜特产而产生的镇江地方菜肴，早就名列《清稗类钞》各省特色之肴馔》的典籍中，从中也可见宴春酒楼的特色菜肴，源远流长，传承有序。宴春酒楼的特色菜肴，重点体现在刀工精细，注重火候，擅长炖焖煨焐，追求本味，

清鲜平和，咸甜醇正适中，菜品风格雅丽，形质兼美，酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而益显其味。同时，顺应季节，讲究应时而食，就地而烹，从中以见清纯见长，味和南北。

其中清炖蟹粉狮子头高居镇江名菜“三鱼二头”之首，也是国宴的精品菜肴。狮子头虽为肉圆，但并不等同于北方各式肉丸子。它不仅选料相当讲究，做工相当精致，而且在配料上也多有变化。它选取五花猪肋条肉，肥瘦搭配，将肉切成石榴米大小，将蟹黄嵌入做成肉圆，覆以菜叶，清炖而成。肉圆白黄油亮，圆润丰腴，肥嫩不腻，入口即化。此菜收录于《中国名菜谱》和《中国淮扬菜》。

宴春名菜还有百花酒焖肉、白炒刀鱼丝、鸡汁煮干丝、蟹粉鲥鱼肚、盐水鹅、宴春醋排、锅盖面、白汤大面，等等。

乐享早茶 蟹黄汤包

宴春早点及早点席在镇江老百姓中享有盛誉，宴春的早点被誉为“江帮”点心。宴春的早点席，此席虽起源较早，但兴盛却在20世纪70年代，乃市场变化、顾客需求之产物。宴春经多年研发推出的早点席单把镇江各种名点汇聚一桌成点心席，供人来客往、亲朋相聚、商务宴请、生日寿宴享用。水晶肴蹄、蟹黄汤包、鸡汁煮干丝、白汤大面、蟹粉蒸饺、糯米烧卖、锅饼等均为闻名遐迩、脍炙人口之精品。

其中，宴春酒楼的蟹黄汤包最为出名，其特点：体小、形美、皮薄、馅足、汤饱、味鲜。面皮采用小酵素起酵，柔韧而有劲道。面皮经过三翻七拍之后，形成四周较薄，中间稍厚的状态。这样才能兜得住汤而不致掉底。二十四道花纹的收口处形成鲫鱼嘴。放在笼里像座钟，夹在筷上像灯笼。

蟹黄汤包的馅心主体是肉馅，蟹黄和皮汤冻。肉馅采用新鲜猪肉斩制而成，蟹黄则是采用活蟹剥肉，经过特殊加工熬制成蟹黄蟹油。而皮汤冻则是采用鲜肉皮，洗净煮熟，再加工制成细粒，配以各种作料，高温熬制。因为鲜肉皮含有丰富的胶原蛋白，所以在常温下，经冷凝后，形成冻状的皮汤冻。

由于蟹黄汤包内皮汤冻的作用，经高温后，会还原成液体状。所以只宜热吃。由于汤饱易破，食用时，必须连笼一起上桌，故宴春酒楼蟹黄汤包又有小笼汤包之俗号。

宴春酒楼生产的“宴春”牌蟹黄汤包1984年被江苏省人民政府授予《江苏名特食品》称号，1990年经过国家级评比，荣获商业部颁发的《全国饮食业优质产品金鼎奖》，1992年又荣获中国烹饪协会授予的《中华名小吃》称号。



水晶肴蹄：省级非物质文化遗产
蟹黄汤包：市级非物质文化遗产

宴春大市口店
宴春金山店
宴春食品公司

地址：解放路87号
地址：金山公园正对面
电话：0511-84561879

电话：0511-85010478
电话：0511-85519677