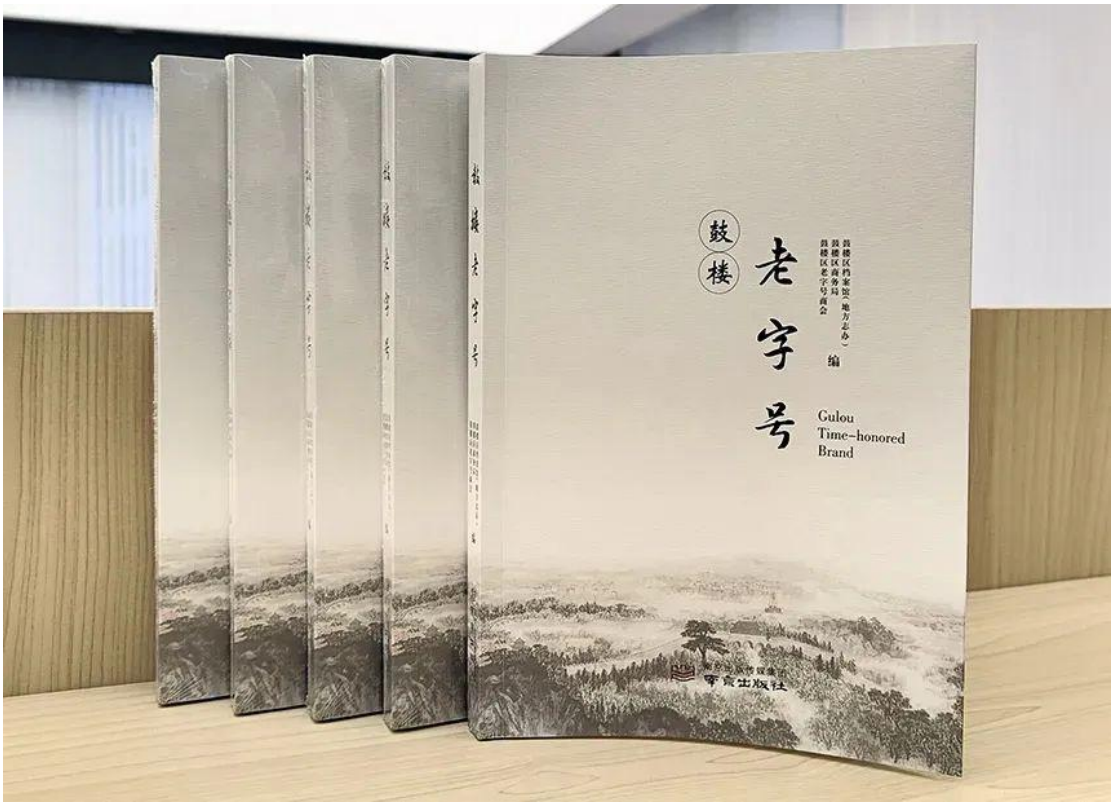
# 金陵一笼鲜，舌尖六朝烟——寻味南京老字号鸡鸣汤包

日前，由鼓楼区档案馆（地方志办）编纂的《鼓楼老字号》正式出版发行。《鼓楼老字号》全书共 261 页，6 万余字、511 幅图片，从历史沿革、传承谱系、特色产品等多个角度，系统阐述鼓楼区老字号企业的前世今生。今天，我们来寻味南京老字号鸡鸣汤包。




在朝天宫青砖黛瓦的斑驳光影里，藏着鸡鸣汤包跨越时空的味觉密码。相传南朝时期，建康城（今南京）的庖厨将"灌汤"技法融入面点，以竹管将熬煮三日的老母鸡汤注入薄如蝉翼的面皮，创造出"汤包"雏形。明太祖定都南京后，御厨改良配方，加入蟹黄、虾籽等江南时鲜，终使这道宫廷珍馐流入市井，并传承发扬至今。

老南京人都记得鼓楼大转盘对面有个“鸡鸣酒家”。1958 年，为推进南京小吃的发展，时任中共江苏省委书记处书记、南京市委第一书记彭冲特地从苏州请来大厨居银根师傅，到鸡鸣酒家做汤包。苏师傅在原苏式汤包的基础上，运用发面工艺，选用上等猪肉，研制出了甜中带咸、咸中带鲜的鸡鸣汤包，成为了南京一道经典小吃。

原鼓楼食品商场

鸡鸣酒家旧照

新南京人在鼓楼仰望紫峰的高度，但在老南京人眼里，有一种高度，叫鼓楼食品大楼。曾经的鼓楼食品大楼，水磨楼梯上到二楼，鸡鸣汤包蒸腾的热气就扑面而来。蒸笼揭开的刹那，袅袅白雾中浮现金陵城最动人的烟火画卷。鸡鸣汤包，这枚浸润着六朝烟水气的玲珑面点，用一腔滚烫鲜汤叩击着无数食客的味蕾记忆，成为刻印在南京人基因里的味觉图腾。

1960 年鼓楼广场
（南京市档案馆馆藏）

# 南京市国营鸡鸣酒家

## 鸡肉鲜肉汤包

类别：点心

主料

| | |
|---|---|
| 面粉 | 1000克 |
| 鲜肉 | 1000克 |
| 鸡肉 | 500克 |
| 皮冻 | 500克 |

副料

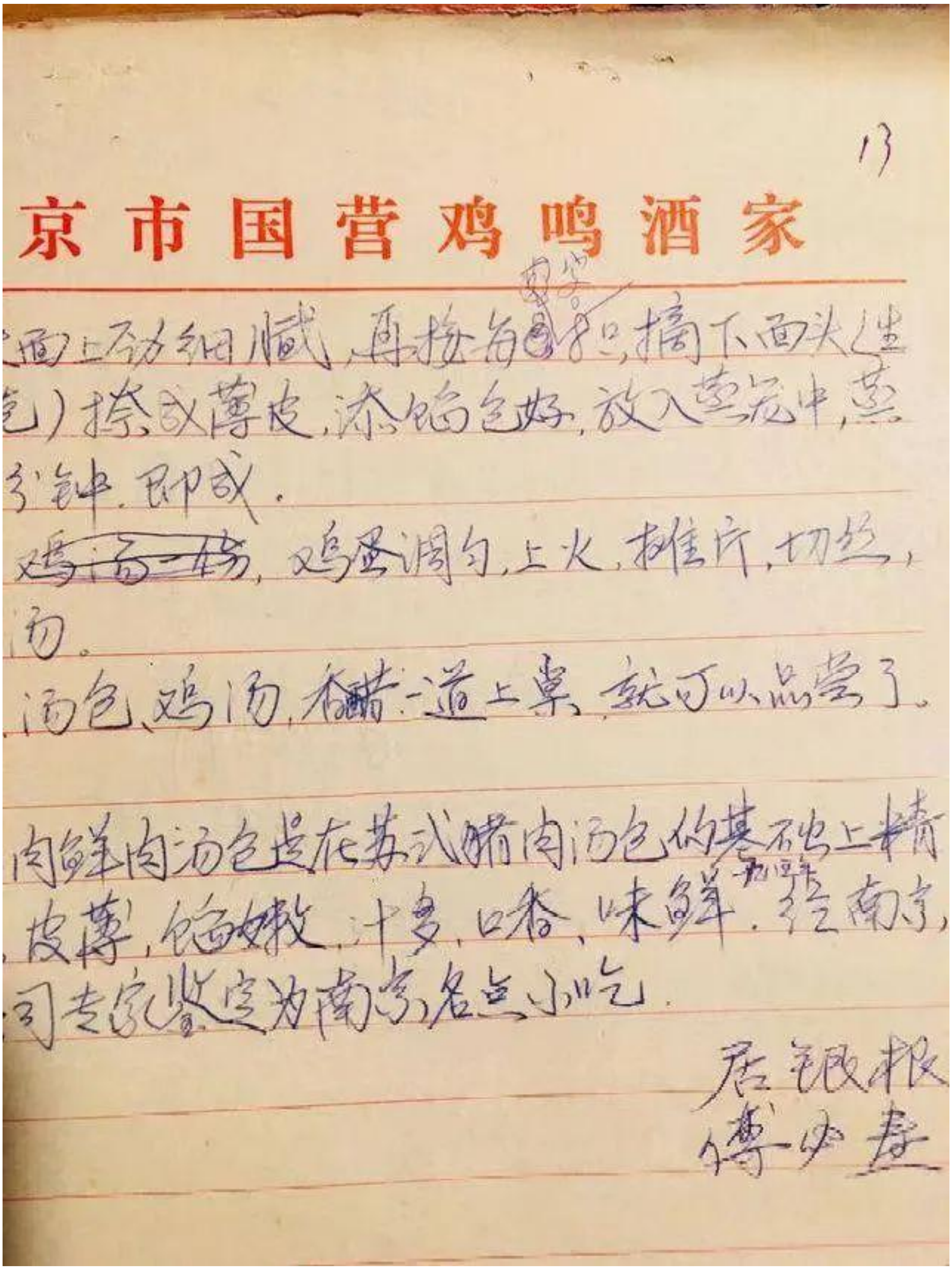
| | |
|---|---|
| 鸡蛋 | 三只 |
| 鸡汤 | 1000克 |

调料

麻油、姜葱、糖、精盐、料酒、味精适量。

制作过程

一、鸡肉、鲜肉搅成肉糜，皮冻搅碎或剁碎，加水少许，与上述调料一道搅拌成肉馅，上


13
京市国营鸡鸣酒家
面上不动细腻，再搓每8只，摘下面头（坐
皮）擀成薄皮，添馅包好，放入蒸笼中，蒸
分钟，即成。
鸡汤二种，鸡蛋调匀，上火，摊成片，切丝，
汤。
汤包、鸡汤、香醋一道上桌，就可以品尝了。
肉鲜肉汤包是在苏式猪肉汤包的基础上精
皮薄，馅嫩，汁多，口香，味鲜，经南京，
司专家鉴定为南京名点小吃。
居锁根
傅少春

鸡鸣酒家相关档案

上世纪 70 年代的鼓楼广场
（南京市档案馆馆藏）

曾经的鼓楼食品商店

鸡鸣汤包的精妙，藏在"汤、皮、馅、形"的黄金法则里。二十斤鸡架文火慢炖八小时，凝结成琥珀色的"汤冻"；选用高筋面粉与鸭蛋清和面，赋予面皮

柔韧筋骨；肉馅需手工剁制保留肌理，调入秘制酱油与姜汁唤醒鲜味。十八道褶纹如莲花绽放，收口处留"鲫鱼嘴"，恰容蟹醋流淌。

老饕们深谙"轻轻提，慢慢移，先开窗，后喝汤"的品鉴之道。竹制蒸笼端上桌时，蒸汽携着鸡汤的醇香扑面而来。牙尖轻触面皮的瞬间，滚烫的琥珀色汤汁喷涌而出，鸡肉的鲜甜与黑猪肉的脂香在舌尖共舞，蟹黄的鲜味如雨后紫金山的云雾层层漫开。

随着城市建设的发展，鼓楼食品商店在上世纪末与毗邻的鼓楼百货商场、红霞绸布店、马祥兴、曙光电影院等一批老字号都被相继拆除了。鸡鸣酒家也于 2001 年拆迁，这一传统名点也一度从南京市民的生活中消失。虽然门店拆迁，但是制作汤包的技艺没有随之消失，为了发扬与传承凝结了老一辈心血的传统工艺，留住老南京人心中的美味，原鸡鸣酒家的朱庆师傅和张家军合作，2003 年在南京明瓦廊开了第一家“鸡鸣汤包”门店，随着门店的不断扩张目前全国连锁已有 200 多家活跃在金陵餐饮界，为各方食客提供服务。

2024 年 9 月，鸡鸣汤包全国总店在湖南路开业，汇集了上百种地道小吃、多处意境打卡点、金陵氛围包厢、传统乐器现场演奏.....

鸡鸣汤包这道凝结着工匠精神的吃食，早已超越单纯的食物范畴。它承载着南朝文人的风雅，浸润着秦淮河水的灵秀，更见证着古都百姓的烟火日常。当滚烫的汤汁滑过喉头，六朝金粉的余韵与现代都市的脉动，在这一笼汤包中达成奇妙的和解，成为南京城永恒的味道注脚。