

食活实说

# 原生态：土菜的流行密码



资料图片

土菜、农家菜馆在南京流行已非一日。如今的丰富路上，已经扎根了不知道几家农家菜馆，打的都是土里土气的招牌，做的也都是乡土气息的美味，淳朴的味道让人有了一些回归自然的饮食体验。究竟是都市人厌倦了山珍海味？还是返祖才是“食尚”？一直没有得解。和金陵饭店的行政总厨孙学武的相识，他的一番有关原生态美食的说辞中，似乎让人找到了土菜的流行密码。

作为接待过邓小平、金日成等国内外政要的名厨，很难让人将孙学武和看上去不入流的土菜联系在一起。最近一段时间，孙学武和他

的同事们醉心于赣菜，每天，都要捣鼓出几道土里土气的菜，在他的倡议下，金陵饭店的梅苑还专门推出了“赣菜美食节”，“粉蒸江鲜”“庐山石鸡”“野山菌原生态蛋白鸡”“藜蒿炒腊肉”等经典赣菜粉墨登场。他说，赣菜历史悠久，是在继承历代“文人菜”的基础上发展而成的“家乡菜”，乡土味浓郁，更关键的是，赣菜以原生态的原料为主，讲究原汁原味。

如果说生态是生物和环境之间相互影响的一种生存发展状态，那么，原生态是一切在自然状况下生存下来的一种状态了，原生态食材也

就是尊重自然规律、不受人工干扰的东西了。以土鸡为例，就是指农家放养，吃小虫、谷物，一年半载才能长大的鸡，而不是现在市面上吃饲料，一两个月就能长成的肉鸡。喝一口黄色透亮的土鸡汤，尝一口黄灿灿的土鸡蛋，你就会感觉和平时吃的东西完全不一样，真的是馋死人……一盘28元的菠菜和白菜，也许会让你吃惊，但这种从山区空运过来的纯天然、无污染、安全营养的有机蔬菜，都是没用过农药、化肥、生长激素、化学添加剂、化学色素和防腐剂以及基因工程技术的蔬菜。虽然这些有机蔬菜看着和普通蔬菜没啥区别，可吃一口，那味道和现在市场上的蔬菜就是不一样，在化肥和农药用量惊人、食品安全已成为人们忧心问题的当今，原生态食材成了宠儿。这些菜肴，吃一口，那种儿时的味道就会瞬间浮上心头。去过一家小店，以店家从口州土作坊里买回来的臭干子为例，外焦里嫩，那叫一个香，更主要的是，这干子还绝对对是绿色食品，可以放心食用。

同样提到原生态的还有天目湖小渔村的陶老板。每天凌晨，从天目湖发来的野生鲢鱼在店门口下货、宰杀、下锅，端上食客餐桌的“天目湖砂锅鱼头”就鲜味扑鼻了。多年来，尽管天目湖的鱼价一直在涨，可陶老板坚持用这种生态鱼，用她的话来说，“野生的味道才鲜。”同样的，春季江鲜中，野生的长江甲鱼价格可是养殖的几倍之多。

快报记者 黄建军

食尚

## 宝莱纳：啤酒花园很德国

介绍和德国有关的东西时，最高的褒奖是这样一句话——很德国。对餐厅也不例外，这三个字实际上就是一种饮食风尚。宝莱纳啤酒花园餐厅出现在五台山之前，南京人的记忆中是缺少这种味道的。如果你是一个时尚的人，你一定知道宝莱纳，宝莱纳最早吸引的客户群是在南京的德国人，那是因为在德国，宝莱纳的名字就是“食尚”的代名词，后来，南京本地的年轻人也多了起来，并几乎将之当作验证自己是否时尚的必选之地。

橘色的温暖光点指引，沿小道蜿蜒而上，渐渐整个巴伐利亚风情建筑呈现眼前。推门进入，不经意瞥见沿墙壁摆放的婴儿椅，给人一种放松的感觉。餐厅的装饰给人以厚重感，听宝莱纳的市场部企划经理李丰田的一番介绍才知道，这家宝莱纳不仅是酒吧，也是餐厅，并且是带着花园的餐厅，整个风格就是来自德国巴伐利亚州。

细细转上一圈，才发现这家餐厅的底蕴，墙壁上，

挂的都是反映德国历史人文的画框，酒吧吧酿造系统敦实地摆在餐厅里，厚实的啤酒杯告诉来这里的人们，这是一个享受啤酒花的好去处。

在德国，巴伐利亚美食是最具有代表性的，而在巴伐利亚，宝莱纳酿酒厂始终引领着酿酒业的发展，在世界范围内，超过56个国家出售宝莱纳啤酒。今天，宝莱纳以其一流质量的啤酒享誉全球。这家宝莱纳提供的啤酒来自德国，每一批新鲜纯净的宝莱纳啤酒，从发酵到可以饮用，要花4个星期的时间，原汁原味的啤酒直接从酿酒设备倒入您的酒杯中。除了黑啤和黄啤，这里还提供比较少见的白啤，据说，是从慕尼黑进口而来，由宝莱纳酿酒厂酿造，限量供应。进入5月，这家餐厅还将增加一种特酿啤酒，店里的德籍大厨介绍说，这可是在德国每年三四月才酿造的季节啤酒，南京宝莱纳只得到了限量供应的1000升，是难得的美味。

撰文 黄建军



位于五台山的宝莱纳啤酒花园餐厅

## 加强市场监管力度 确保市民餐桌安全

——南京市盐务局树立履职有为新形象

自4月上旬以来，一场“以新理念推动快发展，以新思维力求大突破”的解放思想大讨论活动在南京市盐务管理局全面展开。“如何构建和谐有序的盐业市场秩序”“如何进一步抓好市场供应保障工作”“如何更有效地打击盐业犯罪行为”成为大讨论活动的主要内容。盐务局正树立履职有为的新形象。

以加强市场检查为关键，确保食盐供应充足。该局将加大市场检查力度作为重点工作，进一步放大“准”盐品牌效应，认真做好市场细分工作，切实抓好食盐供应，引导全员在提高市场占有率上下工夫、在提高人均销售量上做文章。同时，密切关注产业信息，把握行业发展动态，完善直达终端的营销网络，不断健全信息化平台，及时对连锁经营业态进行提档升级。

以强化市场监管为重点，维护市场健康稳定。该局从健全机制入手，坚持完善服务和加强打击并举，着力构建和谐的盐业市场秩序，确保有一个稳定有序的盐业市场秩序，为经济发展创造一个良好的环境。去年以来，该局成功捣毁了宋军团伙制假窝点，破获了一批违法案件，并结合实际建立了盐政、市场、营销、配送四方面情况通报例会制度，推动了盐政工作效率的进一步提高。

以依法行政为载体，打造过硬执法队伍。一支高素质的盐政执法队伍是维护盐业市场稳定的重要保证。该局通过组织盐政人员进军营、进课堂，以全封闭的军事训练和课堂教学来提升综合素质。在坚持堵源截流，保持高压态势的基础上，积极彰显服务意识，改进走访方式，提高走访效果，扩大全民参与度，做到及时掌握市场动态，从容应对各种状况。同时利用强大的信息技术平台，充分发挥盐政和业务的联动功能，切实提高行政效能和依法行政水平，确保市民吃上合格放心碘盐。（戴奇鸣）

# “金人来”高淳土菜俏石城

## ——“金人来”河西店盛大开业特价优惠惊喜连连

高淳老街是中国古街的一颗灿烂的明珠，这里饮食文化也名振海内外，多少人驱车慕名前去尝尝那里的高淳土菜，“金人来”便是高淳口味纯正的老店。难能可贵地“金人来”将分店开到了南京，绿色、营养、风味独特的高淳土菜凭借着口碑迅速地吸引着人气，引爆出一家火一家的业内神话。

货源充足，专有养殖基地！原汁原味打造高淳特色土菜

高淳土生土长的时令野蔬、江鲜，在高淳知名大厨的手中精心烹饪，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”在餐饮业不可模仿的特色，那骨子里纯正而老道的高淳风味令人沉醉。

“金人来”在高淳拥有庞大的野生养殖、水产、种植基地和强大的捕捞、种植队伍，每天用专车送到南京近百种高淳土生土长无污染，源于自

然的绿色食品，确保南京市民“吃”出特色、“吃”出风味、“吃”出营养、“吃”出健康。

河西店隆重开业特价优惠

不设最低消费，可以自带酒水

物产丰富的高淳，农产品以绿色营养而闻名，以诚为本的“金人来”，为了答谢新老朋友多年来的厚爱，值此河西店盛大开业之际，在建邺区雨润大街19号的“金人来大酒店”内，不仅推出了前所未有的优惠风暴，并

以“高淳特产”赠送给客人。“金人来”里固城湖“鲜味”源源不绝地呈上桌来，这道“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；“水鲜开会”里固城湖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”里是绝对野生的黄膳，做法也颇具高淳特色，肉质细嫩美味；尝过“固城湖鱼头砂锅”的朋友都觉得比天目湖的还

要好吃。营养的美味层出不穷，散养草鸡烹制成的“手抓乡村鸡”，特选来自固城湖5年以上野生甲鱼的“红焖野生甲鱼”都是滋补极品，而且丰俭由人……

- ★高淳店：高淳双牌石东大街2号 电话：57852777
- ★汉中门店：汉中门大街胜棋里7号 电话：86658677
- ★河西店：建邺区雨润大街19号 电话：87761099

# 都市村庄五月店庆特大惊喜

◆ 预定标准宴席

5桌以上赠一桌同样标准的菜肴

◆ 菜价下调折上折的基础上

中餐6.8折 晚餐8.8折

◆ 每餐大厅前五桌，桌桌有菜肴赠送

- A、5人以下赠长寿特色菜韭菜烩蚬子一份，价值22元
- B、5人以上赠小份红烧龙虾一份，价值68元
- C、8人以上赠大份红烧龙虾一份，价值88元

生活都市一品农家绿色健康长寿菜肴

洪泽湖大龙虾上市了!

最终解释权归本店所有

订餐电话：84419485 地址：新街口程阁老巷16号

国佳广告独家代理 每周二、六出版

订版热线：83738922