

美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图

盱眙生根 南京开花

「解密南京龙虾」系列之三



盱眙万人龙虾宴每年都要吸引不少南京人

如果说龙虾起源于盱眙,那么,南京人可以很自豪地说,是南京让龙虾发扬光大的。就是这样一个个不起眼的爬虫,将一个苏北小县城与一个华东发达省份的省会城市紧密联系起来,并在今年吃出了国际名气。

6月12日,一年一度的盱眙龙虾节大幕开启,万人龙虾宴的盛况再次让世人瞩目,这已经是盱眙第八次举办的龙虾节,除将一路巡演南京、上海、宁波、北京、深圳外,还将首次登陆澳大利亚、新西兰、瑞典三国,升级成为国际龙虾节。翌日,由本报组织的南京龙虾店家考察团一行13人也赶赴现场,参与盛事。

小小龙虾,已经让两地结下了不解之缘。

如今,龙虾已经成为大众化的美食了,全国各地都在吃龙虾,在上海,因为消费者的强烈干预,政府允诺在拆迁中绕过已经成势的“盱眙龙虾”一条街;在北京簋街,老百姓依然钟情于“麻小”,只不过改成了“盱眙麻小”;在深

圳,香港食客慕名而来专程赶赴龙虾大餐。可是真要要说能吃、会吃,南京城还得数第一,不论是日耗龙虾的吨位还是经营龙虾的场所面积,不论是龙虾口味的复杂程度还是吃龙虾的热情,南京城都不遑他让。

上世纪90年代末期龙虾进入南京,南京人便将龙虾发扬光大,带动了周围龙虾产地的经济发展,让盱眙获益匪浅。最早的盱眙龙虾的吃法比较简单,除了十三香之外,一般人家也就像烧红烧肉一样简单对待,但几年间,南京人却吃得孜孜不倦花样翻新,水煮、干煸、椒盐、麻辣、火锅、南乳、盐焗、清蒸、酱骨、麦香,名字也越起越花哨,也吃出了星湖、华江这样的名店和品牌。可以说,在烹饪技法创新和市场推广上,只有74万人口的盱眙县是站在拥有800万人口的南京的肩膀上,是南京让龙虾有了更广泛的名气。在南京人的帮助下,龙虾成了盱眙经济发展的一大支柱,据说,盱眙的领导每年都

要来南京致谢,有副对子“一袭红袍平世界,两只大剪定乾坤”,说的就是盱眙人对南京人热爱龙虾的感激之情。

除了借助南京的城市魅力,盱眙也一直在努力。

自2000年开始,连续七届龙虾节给盱眙带来了太多太多的名气、人气和财气,近两届龙虾节,更是由盱眙、南京、上海、浙江四地联动,迅速拓展到北京、深圳加入六地联动,成为全国节庆典范,跃升为全国十大节庆品牌,盱眙因此被誉为“中国龙虾之都”,今年,更是实现了中国、澳大利亚、新西兰、瑞典四国联动。从盱眙龙虾节,到中国盱眙龙虾节,再到中国·盱眙国际龙虾节,盱眙人靠龙虾实现了一个县城的蜕变。这样一个思路,也在启发南京人的想象,试想,什么时候南京人也能拿出盱眙人的劲头,举办一个国际龙虾节,以南京这样规模的城市来说,那又将是怎样的影响力呢?

快报记者 黄建军



上海精菜馆邂逅精致味道

精致的上海菜和着时尚的味道在南京美食圈掀动了一股热潮。专营上海帮精菜、私房菜的纯餐饮高级食府上海精菜馆已经成为南京美食圈里时尚上海菜的代名词,在上海精菜馆,食客感觉到的是不一样的精致味道。

时尚的上海菜已成为商务人士和小资们的新宠。去年才开业的上海精菜馆把上海菜的经典和创新熔为一炉,风情万种。在上海精菜馆,处处都能感受到十足的“上海”味道,原汁原味,从选料、口味、火工、调料、颜色、形状到餐具、环境、菜点名称等,都要有十足的上海风格,就连简简单单的榨菜肉丝面或者一道粥也印刻着上海“小资”精致的特征。这种风格让上海精菜馆与众不同。

菜肴上,既尊重经典又融会创新,融汇西菜风味而

成。以红烧、生焗和焗、糟、炸、蒸等手法为多,爱用浓油赤酱。浓油赤酱是指上海菜油重味浓的特点,这可是上海精菜馆对四方美味融会贯通之后保留的“原汁原味”。在乡泊鳊糊、油爆河虾、油酱毛蟹、锅烧河鳗、红烧圈子、九转肥肠等这些上海菜馆的必备菜肴上,浓油赤酱都有淋漓尽致表现。在上海精菜馆,传统的大菜有虾子大乌参、水晶虾仁、红烧桂鱼等等,其中,水晶虾仁更是上海著名的特色风味佳肴之一,曾被评为“上海第一名菜”。不过受世界饮食潮流趋向于低糖、低脂、低钠的影响,上海精菜馆不再一如既往地浓油赤酱,减少了油、糖的投放量,使创新后的上海菜更加符合现代人的饮食口味,浓油赤酱的纯正底色在锐意革新中也换了新颜。

除了精致的美食,上海



精菜馆在环境上也极尽上海元素,酒店的大包间里,都是精心挑选的红木家具,给食客一种厚重感,每一层,都有一个环形景观包间,透过纱窗,对面就是翠绿的清凉山。营业面积4500平方米,上海精菜馆是南京市区内最大的一处精品上海菜馆了。上海精菜馆的负责人却表示,一如既往,选好定位并坚持下去才是餐饮成功的秘诀,对于上海菜来说,兼容并蓄、中餐西做的形式,让其具备了引领时尚的先天因素。

快报记者 黄建军

“金人来”高淳菜抢滩石城 河西店火爆开业宾客满堂

从高淳老街走出来的“金人来”近日在河西2000多平米的分店,这里的环境更具品位,20多个风格迥异的包间令人心怡,经过一段时间的试营业正式盛大开业,食客慕名而来,邂逅高淳土菜,领略蟹乡风情……

专属基地品质高

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,高淳物产丰盛,以美食与美景吸引着人们慕名而去。“金人来”身为高淳口味地道、纯正的老店,吸引着一批又一批的回头客,如今更是用“高淳原料、高淳厨艺、高淳土生土长的服务员”在南京开出分店。

原汁原味惹人馋

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……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。(瓶子)

- ★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(双河园)
电话:87761077

借江南 SOUTH BEAUTY 1912

2007年4月正式与2008年奥运会奥组委签约,成为2008年奥运会场馆餐饮服务商

坐落於1912街区的这家餐厅是“借江南”开在南京的第一家分店。整幢楼以民国建筑风格为特色,风格古朴精巧,典雅风范,中西合璧。散座区采用法国Baccarat水晶宫复古但不拘泥的情调。包间各具特色尊贵典雅。大雅之风可窥一斑。餐厅的功能区时尚灵活,能举办不同种类的时尚Party,中西合璧,铸就商务精英尊贵享受。

六月美食节活动

冰镇深海龙虾198元/斤; 各类冰镇饮品买一送一

订餐热线 PHONE 025-84511777

地址: 南京市玄武区1912街区长江后街8号17号楼
Address: 8-17 Changjianghou Jie, 1912, Xuanwu District, Nanjing

这家借江南不仅提供川菜,还有粤菜

阿里巴巴 Ali Baba

周二买12"匹萨送12"匹萨

69.9购12寸匹萨送以下餐品任选两款
49.9购9寸匹萨送以下餐品任选一款

骨肉相连(对) 水果色拉 香蒜面包 烤鸡翅(对) 美食薯条 威酥鸡

全市免费外送热线: 4008-111-313