

慢慢品是古越龙山



现代生活,我们总是追求速度,快点赚钱,快点成功,快点再快点,然而太快了会错过人生的许多风景。现代都市,慢慢下来的才是真正成功的人,慢是一种生活品质的体现。

由陈宝国代言的古越龙山新版广告片日前在央视广而告之,广告语围绕“品”字展开:一品悠然陈香、二品江南韵味、三品千年滋养……一方面说明这酒是好酒,另一方面说明这酒的饮法不是速饮,而是慢慢喝。

绍兴人把喝老酒称为“咪”,就是慢慢喝。走进咸亨

酒店,看一些地道的绍兴下酒菜,大都是:盐焗花生、茴香豆、糟鸡、醉鱼干、酱爆螺蛳……这些菜都需细嚼慢咽才能品出真滋味,还有绍兴酒的绝配——大闸蟹,光是剥蟹就得费不少功夫,但味道也就在细剥慢饮之中,这人间至鲜之物伴着这醇厚的酒液让你的味蕾欢欣雀跃。

慢慢品,是一种美食态度,也是一种生活态度,在慢慢中,我们享受美味的饕餮、醉人的音乐、愉悦的面谈……在慢慢品中,让食物与酒精在胃部得以充分地混合,减缓对酒精吸收,不易致醉。绍兴酒讲究慢饮,不会一饮即醉,而是个缓慢而渐进的过程,不知不觉进入微醺而陶然的境界……

中西有别



资料图片

放眼今天的南京餐饮,西餐已不再是凤毛麟角,细细数来,几乎每一种类型的西餐厅,都可以找到一两家代表,即便是在南京起步比较晚的德国餐厅,也出现了宝莱纳这样历史悠久的品牌。这些“多国部队”和中国的八大菜系同台争辉,中西有别之间繁荣了南京餐饮,让南京人有了选择的口福。

其实,中西饮食的差别,并不简简单单是筷子和刀叉的差别。在中国,烹调是一种艺术;在西方,烹调则是一种劳动。美食家“牛哥”认为,餐饮产品由于地域特征、气候环境、风俗习惯等因素的影响,会出现在原料、口味、烹调方法、饮食习惯上的不同程度的差异。正是因为这些差异,餐饮产品具有了强烈的地域性。中西文化之间的差异造就了中西饮食文化的差异,而这种差异来自中西方不同的思维方式和处世哲学。中国人注重“天人合一”,西方人注重“以人为本”。

与此有关的话题还不止此。

由于西方人普遍认为菜肴是充饥的,所以专吃大块肉、整块鸡等“硬菜”。而中国的菜肴是“吃味”的,所以中国烹调在用料上也显出极大的随意性——许多西方人视

为弃物的东西,在中国都是极好的原料,外国厨师无法处理的东西,一到中国厨师手里,就可以化腐朽为神奇。足见中国饮食在用料方面的随意性之广博。据西方的植物学者的调查,中国人吃的菜蔬有600多种,比西方多六倍。实际上,在中国人的菜肴里,素菜是平常食品,荤菜只有在节假日或生活水平较高时,才进入平常的饮食结构,所以自古便有“肉食”之说,肉食在平常的饮食结构中占主导地位。

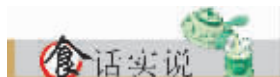
我们现在很多书上讲西方人研究什么食物里有什么成分,含多少维生素、含多少蛋白质等等。就以食用油为例来说一下这种差别吧。“健康标准的食用油摄入量是每天25克,但南京人已经达到了39克。”江苏省营养协会会长蔡云清说,随着人们对健康需求的提高,食用油脂将从清洁型向健康型、保健型发展,从健康的角度来讲,中国人应该提倡“少用油、用好油”。

“和中国人相比,为什么欧美尤其是地中海地区得肿瘤疾病的人要少得多?尤其是意大利人,他们经常吃的匹萨饼为什么用番茄酱?”南京中医药大学刘道鸣教授也在常年关注着中西饮食差别,他说,番茄酱里有一种叫“番茄红素”的物质,在人体内含量

的高低直接影响到人体的健康水平,但是,由于饮食习惯和膳食结构的差异,亚洲地区居民血液中番茄红素含量仅为欧美国家的四分之一还达不到。刘教授透露,他的团队已经成功发明了一种番茄红素食用油,能使居民通过家庭日常烹饪增加番茄红素的摄入量,增强免疫力。

蔡云清认为,对比注重“味”的中国饮食,西方的饮食是一种理性饮食观念。西方人喜好小而精。对于烹饪食物,营养性和美味性就是他们的出发点和目的。他们全力开发和研究食物在不同状态下的营养差异,即便口味千篇一律,也一定要吃下去——因为有营养。而在中国的饮食文化中,对“味”的追求往往大于对“营养”的追求,饮食的美性追求显然压倒了理性——从餐桌上各式各样的菜色中就不难看出。这种价值理念的差别形成了中餐过分注重饭菜色、香、味的特点,而西方人则自始至终坚持着从营养角度出发,轻视饭菜的其他功能。由此,也就出现了烹调技法上的差别,中国人利用煎、煮、蒸、炸、炒等各种方法,尽其所能追求菜肴的色、香、味俱全;而西方人的烹饪方法较之中国人则简单很多,他们似乎不太在意菜肴的颜色和造型的美感,而把更多的注意力聚集在“怎样尽量保留食物的营养价值”上。

快报记者 黄建军



香阳楼 甲鱼香满楼

XiangYanglou Restaurant

吃甲鱼, 送五粮液!

- 渐入金秋,以专门烹制甲鱼菜肴名扬南京的香阳楼大酒店(山西路店+五台山店),隆重推出美食优惠大餐,以飨八方宾客。
- 凡11月6日--11月20日光临本酒店消费任意一款甲鱼菜肴(18元、48元、68元、88元……不等),无论消费多少,每桌赠送五粮春或商务苏酒一瓶;每桌消费1000元以上(含1000元),每桌赠送五粮液(52度)一瓶。(不累计、仅供堂食)
- 婚宴、家宴、生日宴、团体聚餐等已享受其他优惠活动的,不再参加本次活动。
- 本酒店特别选用中国的甲鱼之乡——湖南汉寿西洞庭湖的原生态甲鱼,聘用特级名厨为您精心烹制系列甲鱼菜肴,红焖、酸汤、椒爆、干锅、铁板等等,创新别致,口味多样,食后定会让您回味无穷。
- 山西路店、五台山店全新高端装修,豪华包间、零点大厅一应俱全,南京餐饮行业协会特别推荐,是您商务宴请、亲朋小聚、婚宴、生日宴的理想之地,(就餐免费停车)。

两店联动,恭迎尊驾 * 详情致电,恭请垂询

山西路店:南京市鼓楼区傅佐路31号(金陵大酒店东巷内)

订餐电话:025-83200799 83325766

五台山店:南京市鼓楼区牌楼巷47号(五台山体育馆南门)

订餐电话:025-86528989 86528813

国佳广告美食代理 每周二、六出版

免费品尝券



冷面

12元

本券可在权金城湖南路店、韩山城山西路店、韩山城新街口店使用。每桌消费满100元以上,限用1张,现金部分可参加返券活动

代金券

20元

本券可在权金城湖南路店、韩山城山西路店、韩山城新街口店使用。每桌消费满100元以上,限用1张,现金部分可参加返券活动

韩山城 韩国烧烤

韩国食尚餐厅 HAN SHAN CHENG KOREAN BARBECUE

权金城 韩国烧烤·料理 한국 BBQ

现金消费满100元,送135元餐券。

每桌送六味韩式小菜、大麦茶、水果盘、冷饮;

湖南路店:湖南路18号 苏宁环球购物中心7楼 025-83303338 (狮子桥口对面)

山西路店:中山北路105号中环国际大厦4楼B区 025-83307722 (军人俱乐部内)

新街口店:汉中路8号金轮天地购物中心3-4楼 025-84701166 (金鹰对面或沈举人巷进)

订版热线:83738922