



春之声 美食猜想



上周末,情人节的浪漫让南京的酒店餐馆着实火了一把,春节的黄金档期也正式宣告结束。自本周开始近一个多月的时间,南京餐饮将进入传统的淡季。期待美味的季节也是美妙的。

野菜:不野不南京

南京人的习俗很多,爱吃野菜就是其中之一。春暖花开的时候是野菜上市的好季节,吃野菜也就成了不少南京人一年中最为开胃的期盼。

在南京,最有名气的是荠菜了,不过,岂止是荠菜,应景的时候,南京的大小菜场都有数十种让外地人看来很陌生的菜蔬。常见的还有“菊花脑”,回家择一择、洗一洗,打个鸡蛋烧碗汤,好得很呢。听菜农们说,菊花脑其实是一种可以食用的菊花叶。取其嫩头洗净,放在油锅里稍焯加水,烧开后打一只鸡蛋,然后以盐和味精点缀即可,极其简单。只是火候的掌握要适当,稍一过头,鲜汤便会煮成一锅浓绿色的苦水。豌豆苗据说以前是不登大雅之堂的,对南京人来说,哪怕桌上龙虾、甲鱼一样不缺,可只要一盘绿油油、滑腻腻的清炒豌豆苗端上来,就定能引起一阵喝彩,随即众筷齐上,很快便风卷残云般地一扫而光。

马兰头、香椿头和荠菜一样,并不是南京的特产,但南京的春天是断乎少不了它们的。

三四月间,有这些野味相伴,怎能让人不惦念?

期待指数:★★★★

江鲜:鲜美冠全年



江鲜是3月里食客们最热切的期盼 资料图片

南京人有口福——四季饮江水,春尝长江鱼。自2002年南京餐饮界正式亮出自己的食界特色——江鲜之后,江鲜便成为了南京餐饮的一个特色。几年间,南京的江鲜馆将字典里从来没有出现过的“江鲜”一词演绎得家喻户晓。三月份开始的一个多月时间里,各种江鲜争“鲜”斗艳,让食客魂牵梦绕。

每年到这个时候,南京人总要“尝”个鲜。出九迎春后,油菜遍地黄,而品尝江鲜的时节,每年也不过是二三月至清明罢了。最早出场的当然是刀鱼,刀鱼多刺,然而这刀鱼的鱼骨,在清明前“软如棉”,在清

明后则“硬如铁”那感觉让人只想闭目细品,如痴如醉。如今江刀日渐稀少珍贵,湖刀与海刀也不妨一品。江鲜名店江老大海一家老总曹军民告诉记者,最近,江上的渔民们已在整装待发,进入三月,就陆续会有江鲜收上来。

对刀鱼的期待,对江鲜的热盼,就从这个春寒料峭的日子开始了。

期待指数:★★★★★

龙虾:一年中的最爱

南京人一年中的最爱,龙虾的人缘是不用多说的。说句玩笑话,在南京人的日历上,四季的更替是以能否吃龙虾

划分的。最近两年,龙虾上市越来越早,据业内人士介绍,今年,三月份露头不是难事。

南京人热爱龙虾,并将龙虾的吃法发扬光大。早几年龙虾的吃法比较简单,除了盱眙十三香之外,一般人家也就像烧红烧肉一样简单对待。几年下来,南京人吃龙虾吃得孜孜不倦花样翻新,水煮、干煸、椒盐、麻辣。龙虾也从盛夏时的一道标志性吃食成为了全年的美味,从四五月间一直火到十一月,更有店家为延长龙虾的销售季,研发出“速冻龙虾”,让食客们一年四季都有龙虾吃。

不过,想吃新鲜龙虾还要等上一段时日,而且,这个季节的龙虾从个头、肉质、口感上都远逊于夏天,权当解馋而已。

期待指数:★★★

快报记者 黄建军



江宁婚宴第一厅(金色世纪缘宴会大厅)

金色世纪缘是南京知名餐饮连锁世纪缘投资8000万元按五星级标准建造的江宁最顶级餐厅,酒店座落在千亩原生态百家湖中半岛上,四面环水,风景优美,装修奢华。拥有100多个高档餐饮包间,主营燕、鲍、翅、海鲜、福港或粤菜、正宗淮扬菜、精品海派菜,特色川、浙菜与一体。配有五星标准景观客房,临水棋牌咖啡厅、高档特色温泉会所,是江宁地区高档商务接待场所。尤其是号称南京第一厅的宴会大厅是最闪耀的亮点。



圆形世纪厅外景图



南京第一婚宴厅—世纪厅

世纪厅可摆55桌宴席,厅高16米,圆形全玻璃构造,厅中没有一根柱子,气势恢弘,装修奢华,座落在湖中半岛上,四面环水,仿佛一座璀璨的水中明珠,透过玻璃湖景尽收眼底。这里每年接待近200场大型高档婚宴,08年10月曾接待了一场有200辆奔驰、宝马赴宴的豪华婚宴。

婚宴标准:1288元/席~8888元/席



地址:江宁双龙大道1680号百家湖广场(凤凰广场旁) 电话:84689988

自驾路线:机场高速至翠屏山宾馆出口处下,上天元西路到双龙大道交叉口左拐200米