

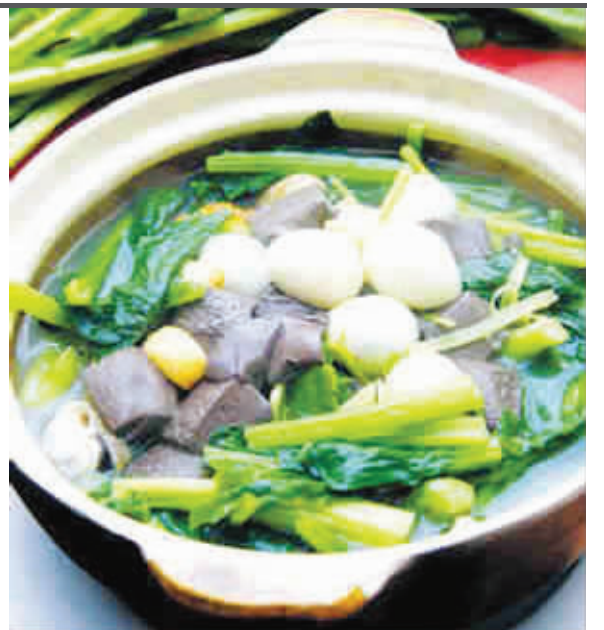


清新扑面 农家菜

翻看各大菜系,并无“农家菜”一说。近年农家菜餐馆大有“农村包围城市”之势,其实更多在于城市人的某种心理补偿,为“农家菜”这个名词赋予更多隐喻——比如空旷山林、开阔视野、清新空气以及走地鸡、鹅、鸭满地跑……现实中无法诗意栖居,那么就以形容词化的想象补救。

农家菜讲究“食出去”,如果现实很快,那么它慢悠悠;如果现实精致昂贵,那么它平价近人;都市人总恨恨不已地吃着由化学试剂调配的味道,心怀对“有机”、“天然”的渴望。农家菜、家乡菜,吃的是谁家谁家口味都不重要,关键是“我们走出去了,看到了,清静了并吃饱了”。

冷暖交替的暮春时节,既适合踏青赏花,又是鹅鸭最为肥嫩之时。“和仔菜”这个新鲜叫法,一般人都未必听过,简单地加入鹌鹑蛋、咸菜和春菜同



资料图片

煮,居然成为最多客人点的人气美食。可见吃这回事,未必一定要上等食材,关键还是新鲜。

由于未通自来水,有的店家的水源都来自山泉深井,而青菜则是由餐厅员工从自家农地采割,自然好吃没得说。一道泉水汤王更是别处少见,光是用山泉水煲汤已能叫人发声

“一定甜”,再以特制的蒸汽汽锅,将干料放入汤盅,用大火隔水煲,盅顶再不停换上冷水,在冷暖中形成水蒸气滴漏成汤,汤中精华可谓点滴尽收。由于需时较长,识食之人都会提前预订,满满一煲10人份的汤,据说最高记录只需2人就喝完,可见其味无穷。 宗禾

食话实说

温馨住家菜

因为工作的原因,经常被人问及什么菜好吃,问题看似简单,却因每个人的喜好不同,口味有别,甚至吃食的目的各异而很难给出一个人人皆满意的答案。不过,有一个答案却是在大多数情况下让这些好食者都能产生共鸣的——住家菜,也就是常说的家常菜。有好食者美其名曰:妈妈做的味道。对很多人来说,越是“见多食广”,就越对“住家饭”心向往之。住家饭之于他们,一则代表热饭小炒加靓汤,二则代表价格便宜、卫生放心。



资料图片

也许,有人会对此嗤之以鼻,“不就是家常菜吗?有什么了不起的。”可别小看了这住家菜,住家菜其实并不简单。住家菜的原料虽然都是寻常之物,但每一样都是经过精心挑选的,保证食材的新鲜与天然。鸡一般都选用走地鸡,用农家天然的饲料饲养出来的鸡肉质结实而带甜,“鸡味”十足,做出的菜口感自然一流。环境下,住家菜馆虽没有大酒楼那股气派辉煌,但在亲切自然,经常光顾的客人,服务生不仅能叫出名字,甚至还能记得他喜欢的菜式。不知在什么时候,南京的

美食圈里也出现了不少因经营家常菜而小有名气的店家。

去过几家这样的小家馆,无一例外都是不甚起眼的外表,简简单单的铺面,正如店主们的经营理念一样,简简单单即是美。既然是住家菜,自然不像普通酒楼食肆一般用重油猛火来做,厨师精心做出的菜肴虽没有花巧的装饰或摆设,但菜依然显得精致,吃起来很有家里妈妈做的饭菜味道,而在每个人的记忆之中,妈妈的手艺都是最温馨的。与外边的酒楼相比,家里妈妈做的菜不仅来得用心、精致,而且

更加有味道。更值得一提的是,大多数家常菜都是少味精、少油分,更加健康。

于是,吃住家菜是一件很幸福的事情,食材不珍贵,菜式也不花哨,原料平凡,味道却不普通。好吃不贵,不用担心钱包的负担,又能享受做上帝的感觉,而且还有一种家常的温馨和实在。

人的口味永远就是这么奇怪。吃遍了大鱼大肉之后,清新自然的住家菜成为了食客们的新宠,颇有返璞归真的架势。

鲍参翅肚虽好,但奈何身价不菲,仰之弥高,偶尔“开开荤”倒还可以,天天享用则不现实。好比那大家闺秀,虽美如天仙,但只可远远观望,而住家小菜则不一样,就如邻家女孩一般亲切可人,苦瓜炒肉片、菜心炒鸡杂、芋头排骨……此等住家菜简单易得,可以随时随地进行厨房制造。

其实,鲍参翅肚也好,萝卜白菜也罢,自己喜欢吃的其实就是最好的。鞋好不好穿,只有脚知道;菜好不好吃,也只有自己的肚子知道。只要自己喜欢,最普通的菜,也能成为心目中的无上美味。

撰文 黄建军

餐饮知名品牌 饮食界著名企业 绿杨春绿色原生态酒店

标准宴席 488元以上送价值58元白酒1瓶+果汁1盒+酸奶1盒+果盘

原 788 元/桌 现 488 元/桌	原 888 元/桌 现 588 元/桌	原 988 元/桌 现 688 元/桌	原 1188 元/桌 现 888 元/桌	★本店所有菜肴一律午餐 7.5折。晚餐 8折(不含江鱼、海鲜) ★办婚宴、生日宴、朋友聚会到绿杨春,你会得到意想不到的惊喜
金陵八味碟 翡翠玉脂羹 茶香元宝虾 丁山炒甲鱼 蒜茸美人蚌 米网如意骨 肉汁千张结 泰式吊烧鸡 斑鸠烧雪菜 生炒养生锅 碳烤江海鱼 尖椒绿芦爆鹅肠 金玉满堂 田园时蔬 特色野鸭煲 美点双辉	江南八味碟 三丝鱼翅羹 白灼基围虾 蒜茸蒸扇贝 荷香蒸甲鱼 红烧狮子肉 酥烤荷香骨 蒿香鳝糊 农家一盘鲜 杭州小炒皇 菜胆藕圆锅 碳烤江海鱼 千里飘香 西芹炒百合 山菌乌鸡煲 美点双辉	美味八味碟 海鲜鲍鱼羹 旺旺茶香虾 蒜茸象拔蚌 金沙口花蟹 杭式小炒皇 农家一盘鲜 荷香蒸甲鱼 XO爆爽肉 西洋菜浸百叶 莴笋干咸鸡锅 碳烤江海鱼 田园时蔬 山芋粉烧肉 特色野鸭汤 美点双辉	开胃八味碟 刺身船中宝 野菜竹笋羹 白灼基围虾 咸蛋黄口蟹 红扒野生江鳢 蒜茸蒸扇贝 火板汤鹿脯 红烧狮子肉 山芋粉烧肉 碳烤中华鲟 鸡汁青瓜馄饨锅 江上一品鲜 山药炒山珍 老母鸡汤泡炒米 美点双辉	

总店:建邺路181号(省委党校斜对面) 电话:84463678 84463198
下关店:下关姜家园18号 电话:58800388 58831001
集庆门:集庆门大街39-1号(家乐福超市斜对面) 电话:51887889 51887880

南京餐饮行业协会特别推荐

名满天下 海参专家 DELICACY FESTIVAL

名满天下 "暖春美食节"

- * 3月26日至4月26日消费任一种海参菜肴,单桌堂食现金消费满500元送100元餐券,满1000元送200元餐券,多吃多送。
- * 本店精选上等原料,特聘国家级海参烹饪大师,将海参料理的出神入化,引领整个餐饮行业的食参风潮。
- * 春暖花开,江鲜正当时,本店推出系列江鲜菜。
- * 光临本店举办婚宴、生日宴、团队聚餐、家宴等有重大优惠,例:订1288元标准5桌以上,每桌免费送128元白酒壹瓶、1.2升可乐、雪碧各一瓶,另有888元、1088元、1588元、1888元标准等。
- * 拥有近60个豪华包间,2个宴会大厅,300个停车位的南京城东北最大最奢华的纯餐饮酒店恭迎尊驾。

酒店地址:南京市玄武区花园路8号(长途汽车东站向南200米)
025. 8697-8088 8697-8066

名冠快捷旅馆

房价每间 100 多元

送免费早餐、宽带上网

钟点房 40元/2小时

精致快捷 温馨典雅

订房热线: 86669177 地址:清凉门大街177号 备有停车场

高门客

谢玉敏特级大师 高淳“土菜王”献艺豪门客

你不走

江宁店:江宁胜太东路8号(同曦假日百货旁) 订餐热线:025-8535 7777
水西门店:水西门大街菜南路口(水西门地铁站) 订餐热线:025-8689 7777

30元 限时供应