

也许,当人类将“吃”由作为维持正常生理机能的需要变成一种享受时,饮食文化便形成了。对中国人来讲,“饮食男女”、“食色性也”这些我们尊崇的圣人说出的言语,可谓具备了最广大民意的基础,而说起电影中对吃的描绘,则无论论西方、南北半球,人们都一样造詣等身,兴趣浓厚。

即将开始的这个五一假期,我们又有了大把时间去欣赏电影大片,而在这其中,经典的美食电影是个不错的选择。

荧屏上舞动的光影,不仅是对视觉的一次征服,也是对美食的一次膜拜。品味之间,五一假期的乐趣和芳香就扑鼻而来了。



看经典大片 品味五一假期

港式牛丸



出处:《食神》

何谓港式牛丸?各位食客可能有所不知,但提起它的别名“爆浆撒尿牛丸”,估计就无人不知无人不晓了,正是一部《食神》让这个源自电影的流行小吃火了。南京的街头已不难见到这个源自电影的流行小吃。

话说咱们可爱的史蒂芬·周遭奸人陷害,在莫文蔚“火鸡”的帮助下,依靠一颗“爆浆撒尿牛丸”翻身,然后凭借一碗“黯然销魂叉烧饭”重回厨坛至尊宝座。



《食神》这部周星驰自导自演的电影,从草根层面展现我国传统美食文化,劳动人民对饮食的热爱以及由此引发的创造力,一颗“爆浆撒尿牛丸”足见其真谛。

周星驰的夸张搞笑一如既往地,而“打乒乓球的”噱头又让我们在捧腹的同时,产生了一种酣畅的食欲,相信观众食客在看了片中连续发病人见到它都忍不住大快朵颐时,是不是也对这个街头小吃产生不妨一尝的愿望呢?那么,不要犹豫,让我们让食欲自由出发吧!

云吞面



出处:《花样年华》

饮食和爱情有关系吗?回答是很有。且不说西餐浪漫气氛有助于爱情的发酵,就连一碗最常见的云吞面,也可以让爱情潜移默化,一切看你是否有心?一碗简单的云吞面,却成为小资的华美审美,或许,这种感觉只有王家卫能够设计得出来。

《花样年华》上演时,据说香港有西餐厅推出“花样年华套餐”,有牛油面包加汤,半打田螺,牛扒加石斑,猪扒加石斑,红酒、咖啡或茶。其实到了



《花样年华》,王家卫的物化倾向已登峰造极,所以,上海菜里的云吞面也就成了爱情的象征,单单瞧瞧一袭旗袍的苏丽珍几次夜里提着便当到街角处买云吞面和周慕云相遇,就不难窥探导演借着上海菜在片中不露声色地玩转旧上海风情。云吞面是中国点心,两位男女主人公提着云吞面狭路相逢时,总是心事重重欲语还休,我们通过云吞面已经知道他们是在压抑自己,一份云吞面,俨然成了见证爱情的目击证人。

闲话少说,钟情于王家卫的小资们还不赶快行动,在这个假期的某个午夜时分,在小巷的面摊上,寻得一份热气腾腾的云吞面,也算是一种品位,一种审美吧?

住家菜

出处:《饮食男女》

中国饮食文化最精髓的地方,就是情感因素,而这里面,能对饮食文化产生推动和升华的,非亲情莫属。郎雄老先生在《饮食男女》中表演的火候和他烧菜一样,令人回味,那些美味的中国菜式不仅征服了中国人,也征服了老外。

然而光靠做得好吃,那远远不够,《饮食男女》告诉我们:人与人之间是可以透过菜肴来交流感情的。已作古仙游的郎雄饰演的父亲一角,厨艺精湛,老而不朽,每每三女回家,必劳师动众地做上足够一家人享用的美食。

虽然在影片中,为寻找爱情与人生归宿而出逃的女儿们与保守传统的父亲价值观相悖,但慈祥的父亲郎雄,为我们营造了一个家庭的温暖,事实也正是如此,天下有什么菜肴能比得上添加了父亲深情的住家菜,更让我们留恋的呢?

细细品来,韵味与感动自在其中——家和才能吃得好。



嗜好。

如今,南京的美食圈里也兴起了一股住家菜热潮,妈妈也好,爸爸也罢,亲人做出来的美味加人的那份感情,只有自己品味了。

满汉全席

出处:《满汉全席》

如果你对中国饮食文化颇有追求,如果你没有时间和精力周游全国,品尝天下美食,那么,就来一次满汉全席的超级饕餮盛宴吧,保证让你看得眼花缭乱,吃到肠胃错乱。事实上,当我们在电影镜头中看到美味佳肴时,我们不仅是在用视觉品味厨师的精湛技艺,更是用我们的修养在品味一个民族独特的历史与文化传统。

香港影片《满汉全席》就是将“吃”作为一门艺术加以赞赏,展示出中国古来饮食文化的博大精深:几个厨师斗厨艺仿佛武林高手过招,操持菜刀、铲勺好似耍神功绝技,真把人看了个眼花缭乱!而我们将只闻其名,未见其面的皇宫御用佳肴展现在我们的面前,再有美食专家的品评,更是让我们感受到了什么叫“色、香、味、意、形”,什么叫中国的饮食文化!时至今日,满汉全席已非常人可以吃到,不过,按照菜谱,在这个假期寻觅其中的几道美味并非难事,就看你的兴致了。



本版撰文 黄建军

盱眙龙虾 上海味道



尽管还未到龙虾大量上市的季节,但有关龙虾的话题已经不绝于耳。红透近十年的龙虾,在南京这座包容性极强的城市生根、发芽、光大,几乎将触角伸向了每一类食肆之中:主流的淮扬菜自不必说,主味的川菜也很好理解,不过,一向都是引领时尚潮流的上海菜中也冒出了龙虾的身影,这样的美食动向就耐人寻味了。

源自苏北的纯粹草根美食,遇上风情万种的国际大都市,这种反差与矛盾之中,将会碰撞出怎样的火花?盱眙龙虾却吃出上海味道,将是怎样的味蕾体验?

以前知道盱眙这个带着历史灰尘的地名,还是在金庸的武侠小说里。如今,盱眙安静地守护在淮河水注入洪泽湖的咽喉上,谁能想到,真正让这座城市名声远播的,却是原本被当作“地沟货”的小龙虾?短短十年间,十三香飘遍南京这座城市每个角落,恐怕还有很多南京人无法准确地叫出“盱眙”这个地名。

作为一个城市,上海的历史也不算长,而单就一个城市的菜肴独成一个菜系,却实乃罕见。上海菜形成的时间也不过100多年,却能在中华各大菜系美食中独具风骚,善于吸收外来文化的上海人把“拿来主义”的精神用在了做菜上,一些老客甚至提前预订,生怕到酒店时龙虾已被点完。

在南京这座城市,哪一类美食场所都不可能无视城市流行美食的动向。“来自上海的行政总厨刘军龙大厨道出其中的奥妙,“作为专注于上海菜的酒店,我们对龙虾这样的美食并不擅长,为此,我们专程从盱眙请来了烧制龙虾的大厨,但在选材上仍坚持上海菜一贯的选材精细,优中选优做到精致,配料同样选择上乘品质,与此同时,在吸收盱眙龙虾烹制方法的过程中,也进行了合理改良,既尊重传统又体现上海菜兼容并蓄的精髓。”

本报记者 黄建军

百年老字号 中国东来顺饭庄

麻辣龙虾 48元/份(2斤)

消费满100元送20元(火锅券,活动时间4月28日-5月3日)再送刮刮卡1张,多吃多送,上不封顶,中奖率100%

奖项设置有:

- 特等奖:388元套餐
- 一等奖:288元套餐
- 二等奖:188元套餐
- 三等奖:50元现金券
- 四等奖:20元现金券
- 五等奖:10元现金券

活动时间:4月14日开始

正宗北京烤鸭

特色招牌牛肉 飘香过水鱼 竹筒麻辣虾 特色烤羊排 特色烤羊腿

新城市广场店:江东北路新城市广场4楼 订餐热线:83201298
大光路店:白下区大光路55号(香格里拉东苑) 订餐热线:84619797 84639797

比家里还干净 龙奇® 龙虾 剪腮抽筋

一向讲究菜品“干净、清爽”的滋奇火锅,做起龙虾来更是分外的讲究。滋奇的特色招牌菜“滋奇龙虾”不但口味独特,加工时更是一坚持“剪腮抽筋”的繁琐工序,还在网上被不少食客评价为:比自己家里处理的还干净,吃起来比较放心,味道又好。

南京直营一店:中央路红星家具城南侧 电话:83377100
南京直营二店:中山东路271号汉府街路口 电话:86647100
南京直营三店:江东北路218号新城市广场 电话:85777100
南京直营管理店:江宁上元大街637号 电话:52199100

美食版订版电话:15850520386

农宅大院 龙虾大汇展 5-20元/斤 无限量吃

天天2元特价菜

鲈鱼	2元/条	十三香龙虾
河虾	2元/份	麻辣龙虾
土鸡煲	2元/只	干扁龙虾
		剁椒龙虾

电话:025-84827667 51651666 地址:后宰门佛心桥44号(原后宰门商场三楼)

八岁啦!盛大酬宾!

金牌名菜:萝卜丝干蛭 1元/份 酒店招牌菜,第一届“南京美食节”金牌名菜

菜肴全单 中午 6.8折,更多赠送

汉中路店:汉中路156号,86792228 月牙湖店:后标营52号,84649878 迈皋桥店:和燕路346号,66615777 新嘉好宾馆:汉中路156号,86792777

名泰假日旅店

名泰餐饮部 春季 江鲜十菜特价 酬宾

本店拥有客房80余套 标准间、单人间、家庭房、三人间、商务间、商务套房,以满足不同客人的需求。并设有7个豪华包间,一个零点餐厅和可容纳30-40位的中型会议室。

房价每间100多元 免费赠送各种中西自助早餐、点心

订房热线:025-86367333 订餐热线:025-86367338
地址:江东北路293号(格兰云天与江苏教育电视台之间)

美食版订版电话:13770685666 美食版订版电话:15850520386