

# 端午美食 想入非非



时至今日,儿时一家人围坐在一起包粽子的快乐也被超市里的速冻粽子所取代,仿佛除了吃粽子,这个节日里无事可做。好在,地处南北交融之地的南京总是能吸收八方美食的精华。虽然不像浙江一带保留着饮黄酒的风俗,但在每年,南京的酒店都会在莫愁湖公园组织龙舟赛,多少也是有个热闹。

更重要的是,南京的美食广阔无边,找家菜馆,点几个屈原故乡——湖北的特色菜,再换着花样地吃上点糯米,闭上眼睛,传统节日的气息就在味蕾边真切了。

端午节发源于楚地,湖北菜自然是端午节的不错的选择。如今,湖北菜在南京也小有气势,找一家本本分分地做着地道湖北土菜的菜馆并不是什么难事。

南京的湖北菜馆,原料多数源于湖北当地,有些菜只有湖北的食材才能做出地道的湖北味道,比如老锅莲藕腊猪蹄。莲藕都是从湖北运过来的,用的是洪湖的

莲藕,这种藕经得住长时间炖制,而北方的藕,一经炖制,味道就不再清爽。湖北的莲藕和排骨炖出来的汤香气浓郁,粉糯香甜。

荆州鱼糕丸子将草鱼肉制茸,同鸡蛋清、生姜等原料搅拌成鱼胶蒸成糕,再配上瘦肉丸子上桌,此菜为湖北民间四季待客的上品。

皮条鳝鱼也是湖北民间广为流传的一道名菜,将鳝鱼切成6厘米长、1厘米宽,裹生粉炸至金黄色,再勾糖醋茨菜盘,其形如皮条,外焦里嫩,酸甜适度,百吃不厌。

端午节划龙舟也许是一种奢望,但是在湖边吃一顿安逸的美食,倒是轻易能达成的愿望。南京的几处湖景酒店还是比较有人缘的,

莫愁湖畔的星湖饭店是一个大啖龙虾的好去处,玄武湖畔的名湖美景则可以将粤菜精华和龙舟的喧闹并收箸间,再远一些,百家湖畔的金色世纪缘,更是小资得可以,嘴边的江鲜总是能够风情万种。有精力的话,还可以在湖边一片空地上摆上有情调的桌椅,初夏的微风拂面,在这里吃饭最是舒适。

## 趣味美食

### 各地的粽子

河北的粽子里能见到整粒的红枣,也会放红豆、火腿,甜咸口味都有,小孩子还会在端午这一天拿煮熟的鸡蛋和鸭蛋,互相用力顶,看谁先把手中的蛋顶破,小小孩的手上,还会缠上五彩丝线,想一想都很有节日气氛。

安徽的粽子里会有红豆、绿豆,还有不浸酱油的



肉,再拌了猪油,搁上芝麻。小孩子也喜欢互相碰鸭蛋,家门口要挂艾的。

湖南的风俗是,一个家庭里只要不是有什么特别重大的事情发生,到了端午都是要包粽子的。除了瘦肉,还放鲜的或是咸的鸭蛋黄,最好吃的粽子是放一层米,再放一层腌好的肉,上面再放一层米,再放一层腌好的肉,再放米,再放肉……

贵州的粽子很大,人称“枕头粽”,是咸的,里面放腊肉和香肠,慢慢蒸熟。这

种粽子的特质在于,包的时候一定要要有“鼻梁骨”。

广西粽子的个头也很大,有一斤多,会让人联想到越南的又细又长,足够一家人食用的大粽子。广东粽子以咸味为主,最传统的是裹蒸粽,里面放鸭肉、栗子、干瑶柱和北菇,绿豆碱水粽是用来蘸白糖冷吃的。现在的馅经过了发扬光大,海鲜包进粽子由来已久,就是见到鲍鱼、鱼翅、燕窝、也就不用太惊奇。肇庆的煎粽,是把裹蒸粽踏平了,鸡蛋打匀后,裹在外面,再放入油锅里煎。广东的习俗,要在端午煲消暑的粥和汤,常用的原料有荷叶、老鸭和冬瓜。

### 外国的粽子

日本:称粽子为茅卷,在

阴历五月五日吃,是用箬叶或菰叶包米粉,成长圆柱形。

越南:阴历端午节吃粽子。咸粽用糯米加虾米、瘦肉、红豆,再加半只咸鸭蛋包成;碱粽,是用糯米粉加椰丝、虾米、绿豆包成菱形,蘸糖吃;肥肉粽,用糯米、肋条肉、虾米、绿豆和五香调料包成,煮熟剥壳切片而食。

泰国:泼水节和雨季吃粽子,以甜粽为主。是用椰汁浸的糯米加椰子肉、黑豆、芋头、地瓜,用芭蕉叶包成煮熟后再吃。

墨西哥:有“粽子节”以欢庆玉米丰收,在节日中,家家户户用芭蕉叶包玉米和牛肉、鸡肉、胡萝卜、土豆、辣椒等煮熟后食用。此外,哥斯达黎加、洪都拉斯、秘鲁等国家也有吃粽子的习俗。

### 李光耀下榻索菲特银河

法国奢华酒店管理品牌索菲特自2006年进驻南京以来,多次以其市场的高认识度而赢得外国首脑接待团队的青睐。刚刚过去的这个周末,新加坡前任总理,现内阁资政李光耀,现任副总理黄根成及其部长团一行抵达南京,下榻南京索菲特银河大酒店。作为客方亲点的接待酒店,热情好客的南京索菲特银河酒店全体员工通过体贴入微的个性化服务,让新加坡总理们的“南京之夜”充满温馨,留下了声声美誉。

开业仅三年的南京索菲特银河大酒店,受到广泛认可。相信任何业内人士都不得不为之惊讶。对于这种要求极高的国宾级接待,仅仅是豪华的设备设施和朝气蓬勃的青春热情是远远不够的。“细节决定成败”必须是酒店的座右铭。

酒店有擅长烹调各国美食的专业厨师团队,对于新加坡贵宾的各种饮食喜好,可谓最善于应变了,他们笑称,客人要求越多越好,开口鲜的满意度才会越高。李光耀先生年近九旬,喜欢多吃绿色蔬菜,番茄和新鲜色拉,酒店厨师长特调的法式汁和油醋汁更令他对他色拉爱不释手。李先生团队的下榻房间是部长套房和行政套房。酒店套房配备的设备设施已经被南京不少知名企业的设备设施所熟悉和认可了。索菲特所有套房的设施可谓相当齐全。走进套房,感觉高雅、清洁、明亮,但不觉得奢华。装修风格属于中西合璧,紫檀色的家具看起来低调含蓄。该酒店套房配备的爱马仕和欧苏丹沐浴用品也使其成为南京酒店奢华消耗品的代表。

酒店提供的服务接待方案可谓细致入微。李先生坚持健身,在他的部长套房里为他准备了健身单车,健身球和瑜伽垫。李先生除了在房内健身还有坚持游泳的好习惯。他会选择在酒店健身房客人少的时间,与随从在不打扰任何人的情况下悄然来到位于索菲特银河酒店九楼的游泳池游泳。20米长的游泳池,至少要游八个单边才会上来休息。这让有幸目睹此景的酒店小伙子们个个惊叹于一个伟人的健身之道。



餐饮行业协会特别推荐



## 香阳楼 甲鱼香满楼

山西路店:

南京市鼓楼区傅佐路31号(金陵大酒店东巷内)  
025-83200799 83325766

五台山路店:

南京市鼓楼区牌楼巷47号(五台山体育馆南门)  
025-86528989 86528813

特惠酬宾 最后三天  
寿司、刺身全部 6.8折  
并赠送日本啤酒一瓶



茨城花寿司

日本料理

三文鱼刺身 原价: 68元

惊爆价: 18元/份 (每人限购一份)

午间套餐 6.8折

花御膳套餐

- 生鱼片二种
- 季节煮物
- 季节冷菜
- 季节炸物
- 日式蒸蛋
- 握饭寿司五种
- 酱菜
- 红酱汤或味噌汤
- 甜品
- 咖啡或抹茶

另有多款套餐欢迎入店品尝  
以上酬宾活动5月31日结束,贵宾活动同步并持续进行。图片仅供参考,本店享有最终解释权。

【地址】南京市鼓楼区傅佐路31号

【TEL】025-84723139

【营业时间】11:30-13:30 17:30-23:30

## 百姓公馆大排档

### 龙虾美食节开幕啦!

保证:龙虾只只干净饱满、肉紧黄多!

桌桌送 48元龙虾 1份(2斤左右)

详见店堂公告

无最低消费

(中、晚餐限大厅)



凭本报,5月18日至9月

18日菜肴满480元以上(特价菜除外)送本店指定158元品牌白酒一、58元红酒壹瓶、啤酒6瓶!

地址:洪家园永乐南路39号 电话:52610805

## 名泰假日旅店



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

钟点房三小时 60元

房价每间 100多元 免费赠送 50余种中西自助早餐、水果、点心

订房热线: 025-86367333 订餐热线: 025-86367398

地址:江东北路293号(裕兰云天与江苏教育电视台之间)