

# 美食休闲 周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

## 老饕吃吧吃吧不是罪 国庆中秋喜相逢

鸭头、鸭翅、鸭屁股——一样一样拆开吃

不南不北的地理位置造就了南京人极其复杂的口味。在这里,几乎来自任何地方的美味都能火起来。杭帮菜占据了高档餐饮市场,四川菜遍布大街小巷。然而,不管南京人的舌头跑到世界哪个角落去寻欢,始终有一样东西是

小编最大的乐趣之一,就是在下班后,约上三五好友,寻觅有什么好吃的地方。中国人说“民以食为天”,所以爱吃是天经地义的事,没什么可害臊的。

永远的最爱,这就是鸭子。南京人的桂花盐水鸭是出了名的,鸭头、鸭脖子、鸭爪、鸭脯、鸭翅、鸭肫、鸭皮、鸭肝、鸭心、鸭肠、鸭血、鸭油,甚至鸭屁股,一样一样给它拆开了来吃。

早几年,鸭血粉丝连锁还只是路边一个不起眼的小店,现在它的连锁店已经随处可见了,甚至有谣传老板现在私人拥有6辆宝马。几元一碗的鸭血粉丝汤绝对属于平民消费,南京人一般都会再点一笼汤包配合着吃。暗红的血块嫩得像豆腐,却比

豆腐有韧劲,咬一口,气孔里的汤汁立刻溢得满嘴都是,把舌头伺候得舒舒服服。鸭血粉丝汤里可不只是鸭血和粉丝,一小撮鸭肠,七八片鸭肝,三四条豆腐果子,不一会儿就碗底朝天、满头大汗啦!

东星斑、燕肉片、鸵鸟肾——参鱼鲍翅涮着吃

其他只要是流行的时

尚美食,也总能在南京找到。什么鲟鱼、老虎斑、大黑斑、东星斑、大苏眉、大闸蟹、贵妃蟹、香辣蟹、鸵鸟肾、燕肉片、毛肚菌……不一而足。总之,南京人最爱吃,也最不掩饰他们的爱吃,南京的美食是值得多花点心思去找的。

金塘大酒店对鲟鱼的研究可谓登峰造极,在南京独此一家,别无分号。其菜肴融合了老上海的浪漫精致之风和西洋菜的西餐口味,中西合璧,沉着内敛。金秋十月,狮子楼最新推出的一道名曰“贵妃”

的金秋美蟹,令众多爱蟹、懂得品蟹之人大饱口福。“脐间积冷馋忘忌,指上沾腥洗尚香”,吃香辣蟹,还得去龙宫大酒店。

融合了亚太地区现代火锅技艺精华的“食神锅奉行”,以其独到的“奉行”的涮食程序,引领了一种全新顶级火锅饮食文化的潮流。“涮肉何处嫩,要数东来顺”已经成了人们一句通俗谚语,百年老字号东来顺享有“中华第一涮”的美誉绝非浪得虚名。金秋时分,小肥羊更推出拥有全新涮食方法的——精品魔方肉,勾起老饕无限期待。

精美卤菜、土特产礼盒领军中秋市场

到南京不可不去狮子桥美食一条街,这里集中了世界各地的美味,想吃什么口味几乎都能得到满足。各省美食云集,金陵葫芦王、东北人家、重庆干锅香、粗茶淡饭、钵钵鸡东北炖、苗疆竹荪鸡,令人眼花缭乱目不暇接。

俗话说“三分厨艺,七分食材”,历来有名的高淳菜之所以受追捧,关键是食材精良,土生土长。而“金人东”在高淳拥有200多亩生态养殖基地,除了原材料自给自足,新

开业的高淳旗舰店更是以打造孔氏私房菜精彩亮相,慕名者纷至沓来。

迎中秋、庆国庆,以销售土特产为特色的“百珍堂”汇集全省13个城市的绿色、有机、无公害食品及著名土特产于一堂,3000余种名优产品任您选购,无需跑遍江苏,一站购全。

悠久的历史、经久不衰的口碑、始终兴隆的生意,使得绿柳居成为南京人逢年过节不可或缺的主角之一。2009年国庆、中秋喜相逢,绿柳居的新老顾客惊喜地发现,老字号不经意间旧貌换新颜,并推出多重优惠,用实惠和真情来回馈喜爱绿柳居的朋友们。

外地人来南京觅食,如果在找不着北,推荐一个最简单的办法——花一元钱买份周二的《现代快报》,找到《美食休闲周刊》,您就可以安安稳稳地按图索骥,吃遍南京了。

本版图片均为资料图片

龙宫大酒店

活动日期:2009年8月28日起

# 龙宫第五届 香辣蟹 美食节 暨8周年店庆

龙宫炭烤全鱼



龙宫香辣蟹



## 吃1条送1条(券) 吃2斤送1斤(券)

正宗洪泽湖野生大鲫鱼、青鱼

详见店堂公告

订餐热线: 84432681 84447777 卫岗店: 卫岗55号(前线文工团旁)