

# 美食休闲 周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图



## 金秋螃蟹

秋风起,蟹儿肥。十月是吃螃蟹的黄金期,比起拿着蟹八件敲敲打打的扭捏作态,“老饕”们更享受“溜”“溜”啃着蟹腿的酣畅淋漓。顿顿上酒店在一堆勺碗瓢盆间大快朵颐,自然是不经济,也不过瘾。越来越多的贤惠主妇们选择把螃蟹买回家去,在晚餐上端上满满一盆大闸蟹,一家人一面聊着家长里短,一面在蟹黄蟹膏中品味人生,幸福生活,如是也。

感谢第一个吃螃蟹的人,为我们把狰狞的海味变成了美味的盘中餐。一般谈起某种食物,总是要附带它的做法,成为一种专有名词。譬如:糖炒栗子,北京烤鸭等等。栗子须被糖炒,鸭子需要烘烤。可见,烹调技艺在其中扮演了重要的角色,甚至是决定性的。同样新鲜的原料,不同的手艺会把它们烹调成命运不同的食物,或者珍馐美味,或者难以入口,错误全不在栗子和鸭。

可螃蟹就不同了。它的珍贵之处,在于天然去雕饰。只需最简单的蒸煮,就可成为绝美之味。相反,太过精细的烹调,反而不美。最好是在海边,将刚刚打捞上来的螃蟹,用海水煮熟。海水的咸味渗入螃蟹里,鲜味自然,咸淡适宜,口感上佳。吹着凉润的海风,细细地剥肥美的螃蟹,慢

慢地品味其鲜嫩的质感,的确是美妙的一刻。

上面说的是海蟹。河蟹则是另外一种风味。它往往比海蟹体型小,然而肉质更加饱满鲜嫩,且口感更细腻。著名的阳澄湖大闸蟹,便是这一种。螃蟹被一根红线捆得好好的,即使煮熟之后,也是八爪俱全,蜷缩得中规中矩。背壳上刻着醒目的“阳澄湖大闸蟹”的标识,每一只都有。这大概是最另类的防伪商标了。然而听到有趣的传闻,据说因为阳澄湖太出名的缘故,每天都有太多的人想要买到正宗的阳澄湖大闸蟹,而湖里的蟹却没有那么多,于是周围的商家便从各地买来螃蟹,网住了在湖里浸一浸,满足慕名而来的消费者。这些螃蟹虽然来自五湖四海,但被烙上商标之后,顿时成为最摩登的螃蟹,即“阳澄湖洗澡蟹”。

其实,只要是好吃的螃蟹,有没有在阳澄湖洗过澡都不打紧。重要的是,留给它们生存的空间,让它们健康地一代一代繁衍不息,不要因为我们的饕餮,毁掉它们。据说从前有许多美味的物种,现在都已经消失了。黄花鱼这个名称渐渐陌生,我们只能偶尔吃到涂了黄色素的鱼。对虾也逐渐稀少,令人瞠目结舌的价格也无法将它们挽留。不知道会不会有一天,我们再也无法看到这个“横行霸道”的可爱族类。只能在中秋之夜,寂寞地赏菊花。

不知道谁是第一个吃螃蟹的人,只是希望,我们不要成为最后一个吃螃蟹的人。

# 百名“粉丝”见证“食尚”传奇 绿柳居全城惠动完美谢幕

## ——热潮未褪,下一个期待你准备好了吗?

“绿柳居连锁120家,全程惠动30天”活动历时一个月,于10月15日完美谢幕,短短一个月时间里,一浪高过一浪的消费狂潮热翻了南京的夏末!众多粉丝不仅再次重温了这个百年老字号的品牌内涵与亲切热情,更在“我和绿柳居大征文”和“百名食客食尚之旅参观团”等活动中,惊叹着她华丽转身。

### 写一写“我和绿柳居” 征文头奖喜获1000元

“作为近邻与常客,亲眼目睹绿柳居自新中国成立以来,特别是改革开放三十年里一步一个脚印,从小到大,从弱到强,演绎了‘超级变’的传奇。”

任国瑞  
“十年前的春天,经过那段浪漫的恋爱过程,我和他终于走到一起。我应该感谢我的爱人,是他带我走进‘绿柳居’,让我感受到了热腾腾的生活气息,我们将携手走过未来

的岁岁年年……”

常虹  
“有一次,公司接待一位台湾老客户,指名要吃绿柳居素菜包,我赶紧给妈妈打电话让她去排队买,老先生下了飞机,吃起了热腾腾的包子,连声赞:还是那个味!接着我们又

在绿柳居订了位子,在一桌丰盛的美味中达成了合作。小小的包子作用可真不小!”周浩  
“如今全城开了120家连锁,再也不用清晨赶头班车从郊区赶过来排队了,我希望绿柳居再把网点开到我们龙潭,就能天天吃到美味了。”王本英  
“外卖窗口师傅在店内叫卖食品,一是声音小了听不清,二是声音大了又成了噪音,建议像银行那样搞个叫号机比较方便。”

郎学俊  
在为期一个月的“我和绿柳居大征文”活动中,组委会收到了91封来信和照片。绿柳居的新老顾客们争相用文字和图片讲述着那些和绿柳居有

关的故事:在这里,爱人们用“与子偕老”的心意,共享绿柳居的生活美味;生意人用经典百年的口味,打动远道而来的工作伙伴;绿柳居用诚意和爱心,回馈每一位客户……绿柳居,一个浓缩了南京人百年记忆的品牌,她搭起的不仅是美食与味蕾间的桥梁,更用它的缕缕鲜香搭起了人与人之间沟通的桥梁。

据悉,共有55名消费者在此次征文活动中获奖,而一等奖获得者都将得到由古南都集团提供的1000元VIP卡!

### 看一看 以后再买就放心

10月13日,众人期待的绿柳居“百名客户食尚之旅”终于启程,浩浩荡荡的市民队伍欢欢喜喜坐上了参观专车。

### 第一站:绿柳居清真食品 加工产业园 清真大腕实力强

“我是第二个报名的哎!”

到达绿柳居的汤山生产基地后,程阿姨兴致勃勃地参观起厂房。作为“绿柳居”的忠实粉丝,程阿姨说,“原来厂房这么干净又明亮哦,有一万多平方米呢!而且所有的产品真是像制药一样严格哎,以后买‘绿柳居’的产品就更放心喽!”

据了解,“绿柳居清真食品加工产业园”是华东地区最大的清真食品产业园,配备了国际顶尖的科技生产线,确保了生产过程的安全规范。在强大的物流系统保障下,5大类80多个品种,每天由专车送达全市网点。近日,更有11种休闲产品已经研发成功陆续上市。

### 第二站:绿柳居菜馆 你还认得出吗?

“这是绿柳居吗?还以为到了星级酒店了呢!”李女士惊喜地感叹道,数日不见,绿柳居已是旧貌换新颜:一楼全新改造的大堂尽显气派,“素食

### 尚”食品超市七大类

百余种冷冻、休闲、酱卤、面点成品、半成品以及定型包装精品缤纷上柜。经典小吃搬上二楼,就餐环境更加宽敞舒适,四楼和五楼的豪华包间翻新后,给人一种全新的感受。近日,总店又推出靓丽女性“粉红丝带素食主张”以及“九九重阳秋冬滋补系列”,这个秋天注定更加温暖。此外,新春年夜饭也火爆热订啦!

### 第三站:绿柳居直营连锁店 可视制作更放心

“乖乖,都是可视制作啊!”在第120家连锁店内,透过透明的玻璃,可以清晰可见绿柳居的大厨们制作面点的全过程:和面、擀皮、包馅……看到这一场景,不少客户啧啧称赞起来,“每天都这么被我们‘盯’着,卫生自然是有保障啦!”绿柳居的相关负责人介绍道,虽说面点都是门店独立制作,不过也不用担心各个店味道不统一哦,因为馅料全部由汤山基地统一配送。

### 找一找 绿柳居是否开到了家门口?

很多市民都惊喜地发现,



绿柳居的将来,我们连锁店开到家 将实现让南京市民们只需走出家门10分钟,就能找到绿柳居。”

也许,那些赶了几里路到“绿柳居”排队的故事,还温馨而欢快地在眼前浮现,转眼间这个金字招牌已经以更气派的门面、新颖而时尚的形象、缤纷多姿的美味,引领大众民生,不断丰富着人们的餐桌文化和休闲乐趣。时尚的店标、明亮的厅堂、可视的操作、卫生的美味,让“绿柳居”成为南京城里的一道靓丽的风景线!

### “我与绿柳居”获奖名单:

一等奖:徐延平、邵学文;二等奖:顾景美、任国瑞;三等奖:李玉芝、朱天昱、常虹;参与奖:王正铨、李义谦、缪红海、薛钰、王石安、潘有炜、唐路、王本英、陈国健、诸丙融、董凌、文长、周浩、高恩道、马菊仙、缪亮、孙扬、李明生、吕娟娟、王木兰、吕瑞、沈昌宝、张晨、孙维霞、张则铭、尹传元、王昌宝、常国兴、郎晓波、郎学俊、赵美兰、孔卫、杨素琴、胡亚安、吴少峰、忆翔、兰后红、杨建国、刘洪、刘延宁、常江、王镇华、王维民、孙丹丹、金蔚勤、乔凯凤、咸绿叶、陈楚华

