



吃笋诗话



竹子在春天芽孢发育而成的嫩芽叫春笋,它也被称为竹笋。竹笋是十分鲜美的山珍,竹笋味甘鲜美,营养丰富,是我国的传统佳肴。

我国以笋入饌,已有三千多年历史。在《诗经》里就有“其蔌维何,维笋及蒲”的诗句。晋代的戴凯在《笋谱》一书中介绍了竹笋的70多种不同的风味。宋代的赞宁还编著了一部《笋谱》,总结了历代流传的采笋、煮笋的经验。唐太宗李世民颇喜欢吃笋,长安少竹,鲜笋难得,故身价百倍。李商隐就有“嫩箨香苞初出林,於陵论价重如金”的描述。但每逢竹笋上市,唐太宗总要召集群臣吃笋,

谓之“笋宴”。他用笋来象征国家昌盛,也用笋来比喻大唐帝国人才辈出,犹如“雨后春笋”。唐代大诗人白居易对食笋有一番研究。他在《食笋》一诗中写道:“置之炊甑中,与饭同时熟。紫箨折故锦,素肌掰新玉。每日逐加餐,经食不思肉。久为京洛客,此味常不足。且食忽踟躇,南风吹作竹。”他认为食笋可以促进食欲,久而久之连肉都不想吃了。

宋代大文豪美食家苏轼对春笋尤为偏爱。在苏州就有“长江绕廊知鱼美,好竹连山觉笋香”的赞美。在杭州做官时,东坡每饭必有笋。他还说:“无竹使人俗,无肉使人瘦。若要不俗又不瘦,餐餐笋煮

肉。”现在杭州酒家有道名菜“糟烩鞭笋”,相传为宋时杭州孤山广元寺和尚在苏轼指导下创制的。

清代戏剧家李笠翁则把竹笋提到“蔬食第一品”的高度,他在《闲情偶集·饮馔部》中说:“凡食中无论荤素,皆用竹调味,菜中之笋与药中之甘草,同是必要之物,有此则诸味皆鲜。”“扬州八怪”之一的郑板桥一生酷爱画竹。在《竹石图》上,便题有“咬定青山不放松,立根原在破岩中。千磨万击还坚劲,任尔东南西北风。”他一生画竹50余年,对竹笋更是迷恋极了,他有不少诗句道出了江南时鲜是以鲜笋和肥鱼为冠的。 林莉

观世博,吃海派菜,去上海滩大酒店

近期最HOT的话题是什么?毋庸置疑,是上海世博会!就算身处南京,一样可以体验热闹的世博氛围哦。

来“上海滩”吧——5月1日至5月底,上海滩大酒店将推出经典上海菜回顾展,并陆续推出400多个全新菜肴,上海炒酱、老弄堂红烧肉、花雕醉膏蟹、特色黄金鸡等上海菜及其他菜品均打出会员价,同时推出超值菜品,沙田乳鸽22元/只,澳门碗仔翅午市27元/位,野生河虾仁37元/例,饭店的电梯、墙壁上更是挂满了最新从上海主流媒体传来的世博会照片,让你看世博、品海派菜,身临其境!

若嫌不够,上海滩大酒店还有品种丰富的港式茶点供你享用。上海滩的港式茶点不仅品种多,百吃不腻,价格更是实惠到让你惊讶!上海滩推出了一款25元的单人套餐,让你仅花费25元就可以吃到8种港式点心,如鲜虾芦笋饺、酥皮焗蛋挞、水晶



马蹄糕等,还有一碗地道港式咸鸡粥,一杯茗茶外加一份爽口茶菜,震撼吧?

上海滩大酒店还有2项专长哦,那就是筹办个性婚礼与特色寿宴(全新1000平米的大厅,可容纳300人就餐)。据上海滩介绍,上海滩个性婚礼可以提供你想要的一切,婚礼的整个过程都会由上海滩的督导导演一样为你全程策划。今年上海滩策划了“童话主题”和“热带东南亚主题”,甚至有经典故事情节让新人表演呢!而特色寿宴则是走中国传统路线,注重中式文化传承。

5月活动期间,凡累计消费满2000元以上送精美世博礼品或精美粽子礼盒一份,在此基础上消费满1500元,再赠送中秋精美礼盒。

地址:杨公井户部街15号

菲律宾前总统盛赞索菲特酒店



2010年4月20日,菲律宾共和国前总统菲德尔·拉莫斯、首都银行集团董事长郑少坚先生一行下榻南京索菲特钟山高尔夫酒店,受到酒店总经理秦国祥先生及全体员工的热切欢迎。

酒店一流的设施和优质的服务,给菲德尔·拉莫斯先生一行留下了深刻的印象,受到其高度赞扬。下午,菲德尔·拉莫斯先生在激情酒吧欣然题词:“祝福酒店员工健康长寿,酒店生意在未来的日子里发展更快,蒸蒸日上……”

法国著名奢华酒店品牌索菲特自2006年进驻南京以来,曾多次接待高规格的国内外首脑级人物,积累了丰富的经验并获得一致好评。在索菲特人看来,要求极高的国宾级接待仅仅依靠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”才是决定酒店接待成功与否的关键。

据悉,索菲特酒店已被重新定位为法国雅高集团旗下的高端奢华酒店品牌。重新定位后的索菲特将给人一种法式风格的奢华体验和情感诉求,用热情和卓越的服务为每位顾客创造难忘的经历和时刻,为他们在“舒适如归的愉悦感受”和“异国风情的优雅体验”中创造和谐统一。此外,索菲特酒店还将为消费者带来具有现代观念的法式艺术、风格和时尚,并与本地文化紧密结合。



金塘·御品烤鸭
KingTown Peking Duck Restaurant

只做最好的北京烤鸭!

Superior royal roast ducks of KingTown Restaurant.

金塘美食铭 - 御品烤鸭

【齐民要术】之炙鸭,开中华烤鸭之先河;【饮膳正要】之烧鸭,启北京烤鸭之源流。

迨至清代,京师美饌,莫妙于鸭,而炙者尤佳,乃北京菜市口米市胡同之金陵老便直坊是也。

民国以降,便宜坊、全聚德、天德坊、福全馆,柴焖挂炉,日日争辉。

惜!烤鸭虽为京都珍味,唯金陵本地难以品尝,实为食家所憾然矣!

公元二零零玖年,金塘御品鸭王,寻得清宫御膳鸭王长育后人亲临执掌,攻古今制鸭之方略,研美食发展之要义,

汇各家所长,修裂制轨,融汇众美,终就『御品』烤鸭。

诚为中华美食之至味也。

- 金塘大酒店 TEL 025 83248777 83248799 湖南路狮子桥2号
- 金塘御品鸭王 TEL 025 85653551 85653552 汉中路8号金轮新天地南门4B-1号
- 金塘深海鱼馆 TEL 025 84601008 52269790 解放路20号