

春八鲜,越“野”越时尚

乍暖还寒时节,南京人喜爱的“春八鲜”蔬菜已陆续上市,原汁原味的野生时蔬受到食客们的追捧。据说,南京可是全国最大的野菜市场,在农贸市场转一转不难发现,除了上市稍迟的茼蒿菜还鲜见踪影之外,被称为“春八鲜”的菊花脑、马兰头、荠菜、香椿头、芦蒿、苜蓿菜等都已大量上市。南京城里的老字号、土菜馆也迎来了一年中的一次旺季,春八鲜引领的时尚正在席卷南京大街小巷。



春季时令名菜——罗汉观斋

■市场行情

春菜“野”正浓

“我一个礼拜最少要买三四次菊花脑,做汤、清炒都不错,孩子吃了少长痱子,大人吃了下火。”市民张大妈说。南京人之所以钟情“八鲜”、“八野”,除了口味鲜美、营养丰富外,还因其有祛病健体的药用功能。

每年这个季节,以素菜见长的老字号绿柳居都会摆出传统的“春八鲜”宴,厨师长杨波告诉记者,如今的“八鲜”已大多为人工培植,纯正野生的实在难觅。价格上,野生的这些时令菜蔬比人工种植的要高出一倍,正宗的“野

货”越来越吃香,如红梗矮茎的芦蒿,价格就是绿梗芦蒿的近两倍,味道就是比人工种植的绿梗长茎的清香可口。

南京人吃野生蔬菜,那都是有传统的。“三天不吃青,两眼冒火星”、“南京一大怪,不爱荤菜爱野菜”……句句民谚生动反映了南京人爱吃蔬食野菜的饮食习俗。还有人编过一句顺口溜,叫“南京人不识宝,一口米饭一口草”,这可见南京人对野菜的钟爱。

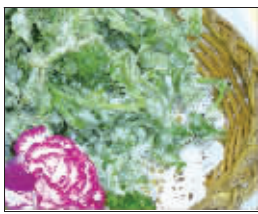
春八鲜当道,让南京食客大快朵颐。丰富路上,聚集着大大小小近10家的土菜

馆,记者遍访下来,几乎全都将时令的春菜当作了主打,招揽客人。另据记者了解,清明之前,绿柳居、马祥兴、永和园三家老字号都将推出清明踏青为主题的菜单,就是以这些时令的蔬菜为主打,让食客尽享春天的味道。马祥兴的厨师长刘波介绍说,店里将利用今年第一个清明法定假日的商机,在连休的三天中推出赏春踏青宴,诸如马齿苋、芦蒿、香椿、扬花萝卜、春笋等时令蔬菜都被设计进了菜单,是一年中最具乡野气息的菜肴组合。

■大厨亮经

列入食谱的传统春八鲜宴包括哪八道菜?如何自己动手烹制可口的春季野菜?本刊特别约请了绿柳居厨师长杨波,教你如何烹调美味家庭素菜,喜欢吃野菜的食客,可千万不要错过这偷师的好机会啊!

杨厨介绍说,列入绿柳居传统菜谱的春八鲜宴,基本上就是用时令的春八鲜为食材入菜,已经定型的包括草菇炒豆瓣、山药木耳炒银杏、水芹炒白干、香椿头炒蛋、清炒马兰头、冬菇炒茭白、美极芦蒿、春笋炒菊叶等8道菜,每年,还会由此衍生出来各种新菜,不尽相同。杨厨最近新创一道雪融春绿,将制作方法和盘托出,以飨食客。



菜名:雪融春绿(椒盐菊叶)

制作方法:

1. 菊叶去老加工
2. 调面糊。面粉和生粉比例为7:3,加上蛋清、水,并加入少许苏打粉搅拌
3. 菊叶上拍上少许生粉,蘸上面糊,少许油下锅炸,油温控制在4-5成热
4. 炸好后凉放6-10分钟,装盘,撒上椒盐

快报记者 黄建军



唇边的浪漫

当窗外夜色降临,氤氲缭绕,街灯朦胧时,充满格调的餐厅中,一位胸前别着葡萄胸针的侍者走来,递上一杯鸡尾酒,座中的女士会惊喜地发现,酒杯中竟然是一枚闪烁的钻石或珍珠。这样的浪漫场景,绝不是仅在剧中出现,南京人也在嘴边咂摸出了这种时尚。

谁说美味与爱情无关呢?当久违的浪漫感觉在热辣的风中苏醒,当走进西餐厅到西餐酒吧咖啡,也许,一杯带有悠闲夜色的酒能给人全身酥软的诱惑,不需要入口已使人几分醉意了。索菲特银河大酒店总经理劳拉先生来自巴黎,他告诉记者,在巴黎大多数最知名旅馆的酒吧中,一种新的时尚正在以精致著称的法国首都中蔓延开来:在这些奢华的处所,别出心裁的鸡尾酒不仅是以饮料,而且还用上了如戒指,钻石或珍珠之类的珠宝制成。年轻的绅士陪同他们的未婚妻,伴侣或夫人前往,为她们



酒杯中藏着一颗闪烁的珍珠,让女友惊喜不已

点上一份美妙的鸡尾酒,在鸡尾酒中女士会惊喜地发现一枚闪烁的钻石或珍珠,这是一种不同寻常的收到礼物的方式。有些绅士甚至利用这种时尚,将一枚订婚戒指放在混合饮料的底部,来向心上人求婚。

这种时尚在世界上传播得如此之快,以至于在最后一集的《蜘蛛侠》影片中,可以看到彼得·帕克试图用盛着一枚钻戒的时尚饮品向他的女朋友求婚。如今,法资管理的索菲特银河艺海大堂吧里,同样有了这种巴黎的时尚,在这里,城里的绅士可以为其心上人献上一份经典的马丁尼鸡尾酒,内含一枚真正的70克重淡水珍珠供她珍藏,感受时尚,用新颖的方式给南京的淑女带来惊喜。

快报记者 黄建军





公爵酒店

消费满100送100 (限大厅)

开业酬宾

送

盐焗鸡吃1份 1份

砂锅鱼头吃1份 1份

江鲜烧粉皮吃1份 1份

招牌菜

婚宴热订中……

免费使用凯迪拉克婚车一辆

备有大型免费停车场

电话: 025-86711666, 86711777

地址: 南京市广州路1号(中山路179号)



龙宫龙虾

鲜活龙虾又上市啦!

“龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它;龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

卫岗店: 卫岗55号(前线文工团旁)

丹凤街店: 丹凤街38号(兰桂坊楼下)

订餐热线: 84432681 84447777

订餐热线: 83375179 83605777

阿歪™

集庆路店

夜宵

大厂店

来自贵州与湖南交汇处的阿歪火锅,以其贵湘一绝、味道风溜溜的独特口味称雄于当地餐饮界!为了满足部分顾客需求,阿歪火锅集庆路店、大厂店现已开设夜宵。

直营店: 汉中路金轮大厦旁 84716777 特许店: 洪武北路115号 86205777 特许店: 集庆路宏安大厦 85958777 特许店: 迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店: 大厂村路48号 58399777 特许店: 江宁胜太西路38号 52146707

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线: 83738922