

美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

「解密南京龙虾」系列之四

上海

南京

过个“龙虾周末”

周末,安徽人奔南京,南京人奔上海,已经成为了一种习惯。这样的购买力流向,正代表着一个区域城市对周边城市的辐射力,也是对一个城市经济地位的认可。诚然,在国际大都会上海面前,南京还有很多差距,但在龙虾江湖上,南京却凭借对大个头龙虾货源的垄断,靠不起眼的龙虾吸引着上海人消费力单项流动。如今,到南京度假般地享受一次“龙虾周末”,已经成为上海美食圈新兴的时尚。

偌大的上海滩,多国美食荟萃,自然,也是可以吃到龙虾的。但记者观察发现,上海人吃的大多数都是那种个头比较小的,重量大多在五六钱重,习惯上叫它

“青壳龙虾”,如南京般个头在一两以上的龙虾是少之又少。

究其原因,一则是南京人吃得太“疯”,无形中,已经成为一个龙虾集散基地。盱眙满江红生态龙虾养殖基地的副总经理陆伟透露,来自江西、安徽、江苏等地的龙虾货源基本上都要在南京过一遍筛子,其中,八成以上的优质龙虾都被南京本地消化,个头在一两以上的几乎都被南京的实力龙虾店收去,流向上海的也就自然都成了小个头。就这一点而言,在龙虾江湖上,上海的地位远远不及南京。

龙虾一年四季都可以吃到,季节性虽不如珍贵的金秋至大闸蟹,但南京人自从十年前开始的“小龙虾热”刮起来后,和朋友们去吃一次小龙虾,似乎已经成了一次

迎接夏日的特殊吃喝活动,而且在围肚兜、戴手套的保护下,吃小龙虾的“忘我”和“放肆”,几乎可以成为交情的某种试金石。正是这份热情,让南京人对龙虾倾注了大量的心血,烧制工艺的精湛让其他城市难以望其项背。上海精菜馆的上海籍厨师告诉记者,上海本地烧制龙虾的工艺远远落后于南京的水平,龙虾个头一大,大多数厨师都难以解决入味的问题,这也是上海店家为什么喜欢烧制小个龙虾的原因之一。

当上海人恍然觉得,世上并不是没有好吃的大个龙虾,而是都让南京人享受了那种快感,一向站惯了潮头的上海人开始坐不住了。于是,两个多小时的动车组,3个小时车程的沪宁高速,在带走了南京人购买力外流的同时,也带来了上海人到南京消费龙虾的热情。留意一下就不难发现,地处卫岗的龙宫大酒店的停车场上,经常可以看到“沪A”牌照的上海私家车,进进出出的都是操着一口依来依去软语的上海人,同样的情形也经常出现在城北的华江饭店以及城东的星湖饭店等龙虾名店。在篱笆网等上海热门网站的论坛上,相约到南京吃龙虾过周末的帖子比比皆是,如同南京人到上海血拼一样,到南京吃龙虾也似乎成了一项时尚举动。

快报记者 黄建军



话实说

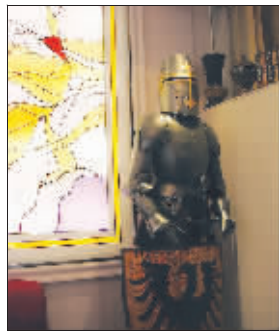
店非其名

店如其名,或许是经营美食的店主们最要热切表达出的意思了。可在不经意间,不少食客都会发现,有那么一些店名并不是那么直白,而是需要品味一二,才能咀嚼出里面的味道的,有很多店名正是靠这种方式来传递店家的饮食文化。如此说来,店主们的智慧,并不只在餐桌上。

有些店名,正如店如其名的本意,看一眼招牌,就知道里面是什么吃了,这样的店招牌,店主就是很直白地告诉食客,这里是吃什么。譬如“咸亨酒店”,得益于小学课本上的扫盲教育一般,大多数人都会将这样的店家与绍兴菜扯上关系,“江老大”这样的名字自然也就是吃江鲜的去处,霸气之中让人恍然可以找到在江边分享“船老大”捕捞成果的感觉;“上海精菜馆”、“夜上海”这些店名,不用说,也都知道是吃上海菜的酒店;农家菜红火那阵,不用说,也都会知道“农家小院”、“俺村食堂”之类的店家能

找到什么样的吃食,再有,“向阳渔港”这样的名店,虽然第一次听到的时候不见得就知道是一处杭帮菜的吃喝去处,至少也会让食客知道这是餐饮店家。

或许是不像前几年楼盘起名时那样受到限制,餐饮店家起名字宽松了很多,许多店名都寄寓了店主的一种诉求或是一种情结。不事先告知的话,恐怕你很难猜到“十里荷风”是一家素食馆,不去1912,你也很难想象文气十足的“俏江南”里却是市场川菜的道场,而当你在联想“狮子楼”是不是取意水浒传中的场景时,店家会告诉你这是老南京菜的地盘,同样的道理,第一眼看到“圆桌武士”这样的名字,大多数人也会有些迷糊。中世纪传说中,亚瑟王的朝廷中最高等的那些骑士们聚会,使用的桌子是个圆桌,因此这些骑士也就有了“圆桌骑士”这个名头。历史带给人们的不仅仅



骑士、铠甲,和美食看上去毫无关联

是书本上的一串串纪年符号。正如三侠五义等武侠小说对于中国人所具有的意义一样,亚瑟王和他的圆桌骑士们也是欧美人所尊崇的。骑士文化留存至今,已失去了绝大部分不合时宜的部分,但其有先进意义的尊重他人、保护弱者、不畏强暴等精髓思想。这样的细想,也在饮食文化中得以体现,一处西餐店家取这样一个欧美文化的代表事物作为店名,吃饭之间,也就不仅是美食那么简单了。

店非其名,耐人品味。快报记者 黄建军

都市村庄

长寿之乡 如皋土菜

六月大酬宾

- 大厅中餐6.8折,晚餐7.8折
- 隆重推出3-28元特价菜
- 吃龙虾送啤酒

所有原材料来自于长寿之乡如皋,各种豆制品系列、杂粮系列等。

地址:新街口程阁老巷16号 订餐电话:84419485 (可免费停车)



“魔幻匹萨” 阿里巴巴飞到身边

阿里巴巴是什么?童话中快乐勇敢的青年,化身“魔幻匹萨”代言人,传承澳大利亚品牌匹萨的优质,将最纯正的意式美味,拨打“4008-111-313”的第一时间送到你身边。

知识:阿里巴巴匹萨的骄傲

新鲜饼皮、上等芝士、顶级匹萨酱和新鲜的馅料是决定优质匹萨身价的的关键。阿里巴巴是国内为数不多选料进口的传统意式匹萨,意大利原产酱料、新西兰的奶酪、特配“皇冠”面皮、馅料大多来自

美国,采用造价60万的专业匹萨制造设备根据国际一流流水准烹制而成。

没有神秘的魔毯,阿里巴巴凭借着强大的配送团队,采用目前餐饮“宅急送”最先进的设备,确保在第一时间将美味送上门。

美味:从贵族走向平民

纯正乳酪是比萨的灵魂,正宗的匹萨一般都选用含有丰富蛋白质、维生素、矿物质和钙质,但却低卡路里的新西兰乳酪,是美女和儿童挚爱的美味。这种远古时代贵族

们专享的美味,阿里巴巴以新颖的模式,大众的价格在南京普及开来。

“魔幻匹萨”系列之外,阿里巴巴还推出了丰富的美食小吃,深海鳕鱼、骨肉相连、咸酥鸡、烤鸡翅、香蒜面包、黑森林蛋糕、提拉米苏、美式薯条、水果色拉、双薯色拉等等丰盛的美食,都会在你一个电话后自动“飞”上门来。

分享:一份匹萨怎么吃

一份匹萨被切成6片,美女们通常2片就ok啦,男士们3片就能管饱,可以配红酒来浪漫,也可

以配可乐来过瘾。一份匹萨加配送的小吃可以满足3口之家的欢乐之宴,更能够带给office不一样的“匹萨Party时光”。

“超级至尊匹萨”里丰富的馅料让人们在唇齿间深深满足,奶酪大全匹萨对美女来说更滋补瘦身,夏威夷匹萨和香草至尊匹萨更有千秋,“阿里巴巴”追求品质的同时更求新求变。

免费外送热线:

4008-111-313

周二买12"任一款匹萨 送12"任一款匹萨

●69.9元购12"匹萨,送特色小吃三款

●49.9元购9"匹萨,送特色小吃一款

(特色小吃品种:深海鳕鱼,骨肉相连,咸酥鸡,烤鸡翅,香蒜面包,美式薯条,水果色拉,百事可乐)



珍宝假日饭店 一楼中山厅揭开神秘面纱.....

震撼的价格,五星级享受,大众化的消费,惊喜连连!

为了回报多年以来一直支持“珍宝”事业的新老客户,珍宝假日饭店一楼中山厅特别推出:

*“老南京”地方菜:价格5元——30元不等,回顾过去,怀念经典,演绎珍宝菜肴精华。来就送,桌桌有惊喜,桌桌送惊喜,详见店堂公告。

金榜题名时, 勿忘恩师情

树木的繁荣归功于土地的养育,学生的成功归功于老师的辛劳!

珍宝假日隆重推出——莘莘学子谢师宴:

*师生情义宴: 368元/桌 *金榜题名宴: 799元/桌

*十年寒窗宴: 599元/桌 *状元及第宴: 999元/桌

另:酒店长期招聘销售经理和服务员

酒店应时推出 十几种龙虾美味,清水龙虾、荷塘龙虾、麦香龙虾、香辣龙虾……精彩不容错过!



珍宝假日饭店: 江东中路188号 订餐热线: 86996626 86996628 客房热线: 57905111-8188 8177