

# 美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图

## 奥运菜品英译名南京难觅芳踪



“夫妻肺片”等中国美食有了英文译名

奥运期间,外国宾朋齐聚北京。为和国际接轨,让外国人感受中国美食的深厚文化,北京的餐饮企业使用了《中文菜单英文译法》,统一规范奥运菜品的英文译名,记者在采访中发现,这样的

规范在南京还鲜有见到。南京餐饮是否也需要增加英文菜单?业内人士也表示了不同的看法。

中国菜谱翻译难的问题由来已久,因为奥运的关系,这个庞大复杂的工程被提上

了议事日程。据了解,奥运前夕出炉的《中文菜单英文译法》从3万多个菜名中筛选整理出了1571种菜品、主食、小吃、甜点名称的英文翻译,为原先许多“词不达意”或是意义相去甚远的翻译提供了一种规范参照。

对这种规范,南京餐饮界人士给予了积极评价。南京餐饮商会有关负责人表示,奥运带来的利好,让南京的很多老店和民间特色餐馆也成为不少外籍人士的首选,但一些老南京的文化,包括民间小吃,还存在翻译上的争议,甚至是空白,北京规范中国菜谱译法值得南京餐饮业借鉴。作为奥运会中餐供应商,俏江南已成功在提供中文菜单的同时提供英文菜单备选,俏江南南京区总经理叶飞表示,每一道中国菜中都蕴含着深厚的文化,英文翻译常常难以道明,在奥运之时给中国菜一个相对统一的英文名字非常必要,这可以更好地让外籍人士了解中国美食文化,比如名菜“夫妻肺片”,正式译法为“泡在辣椒酱里的牛肉和牛肚”,才是真正展示中国美食的魅力。

记者在采访中发现,和北京餐饮店家借奥运风增加英文菜单不同,南京几乎没有任何动静。在记者调查的几家星级酒店中,高星级的酒店相对较好,例如,法资背景的索菲特旗下两家酒店,就在菜单中增加了英文菜单,尤其是在奥运期间,特别推出了奥运菜谱,每一道菜都加入了英文译名,但更多的酒店却很少提供此类菜单服务,相比之下,有此服务的社会餐饮店更是难觅芳踪。那么,南京餐饮是否也需要像北京一样引入英文菜单?对此,南京餐饮业人士表达了不同的看法。

在贝拉·那波利意大利西餐厅总经理黄文军看来,对于南京这样一个城市来说,外籍人士的数量在不断增加,同样要加速餐饮与世界的接轨,一些西餐厅、时尚餐厅增加英文菜单已成为一个必备需要。而新街口一家杭帮菜酒店老总王先生则表示,中餐店的客源仍以中国消费者为主,只需在有外事接待的酒店增加英文菜单就可以了,没必要一刀切,要根据各餐饮店的客源情况考虑。 快报记者 黄建军

### 食话实说

#### 素食 未来时尚

不久前,发下来的体验报告引来了一阵小波动,不少年轻的同事看着体检单上“高血脂”“脂肪肝”之类的字眼直摇头,懂得养生之道的老同志会善意地提醒一句:多吃蔬菜,少吃肉。于是,素食成了解决“三高”问题时最常被提及的字眼。



素食同样诱人

以前,对素食存在一定偏见,认为素食比不上肉类美味,因此算不上美味佳肴,实际上现在的素食无论是选料还是烹饪过程都已经有了很大的改进,味道和口感可以说跟肉类不相上下。出于健康考虑,素食主义正在成为当今飙升最快的一种饮食风尚。

在多数人的记忆中,以往的素食菜单,不外乎是几种豆类制品和青菜这两大类所做成的简单料理,同时,还因为在烹饪方式上不如荤菜花样多,很难让人发自内心地爱上素食。但是,近几年,在一些有心人士的推广和高手的精心雕琢下,素食无论在菜色、烹饪方式、餐厅经营上都很有出色,加上现代人越来越讲究健康,于是,素食人口大有奋起直追之势。经过时代的演练和推进,素食如

今已摇身变成时下的流行饮食,而且素食餐厅的纷纷成立,让吃素这件事也越来越方便、愉快。现在,素食在南京不仅是人们祈福之后偶尔吃的一顿饭,而且已经成为一种时尚,专营素食的馆子虽然不多,但多少都还有一些名气,不仅是专门的素食馆,还有不少普通餐馆也推出了素食系列。

素食最讲究营养与口感,它的烹饪也成为一种艺术。不少名媛也是素食的忠实拥趸,比如好莱坞明星娜塔丽·波特曼、潘妮洛普·克鲁兹,还有以出版《美容大王》出名的大S等。据说歌坛大姐麦当娜每天主要的食物就是蔬菜和谷物,而大S几乎每天只吃蔬菜和水果,她觉得吃素可以把体内的毒素渐渐排出来,同时也是对皮肤最好的保养方法。

快报记者 黄建军

## 斯亚花园酒店八周年回馈



南京斯亚花园酒店地处北京东路与太岗路的交汇处,钟山风景区

背倚巍巍紫金山,面对碧波无垠的玄武湖,毗邻白马公园,乘车去禄口机场、南京火车站、南京汽车东站、中央门汽车站异常方便,南京斯亚花园酒店可谓饱享自然风光,占尽都市繁华,地理位置得天独厚。酒店定位为精品商务型酒店,由功能型酒店向智能型酒

店转化,领先市场潮流,但是价格却更优惠,餐厅能同时容纳500人就餐。2008年的9月2日,是斯亚花园酒店的八周岁生日。为了回报支持酒店的新老客户,斯亚花园酒店在8月18日-9月18日店庆期间,空前优惠大酬宾。其中,所有入住房间(不含团队和会议用

房)均可享受价值88元的店庆大礼包一份;所有用餐客人周二至周六大厅菜肴消费满280元,包间菜肴消费满680元赠送价值88元的店庆大礼包一份;每周日和周一用餐,大厅菜肴消费满180元,包间菜肴消费满480元同样赠送价值88元的店庆大礼包一份!



### 金塘食情报

**金塘狮子桥店**  
湖南路狮子桥2号  
订餐: 83248777

**金塘内桥店**  
中华路26号  
订餐: 52269700

# 金塘

## 馋嘴蛙一嘴边的奥运激情

8月,奥运激情释放,体育健儿在赛场上争金夺银,8月,美食肆意绽放,是食金塘馋嘴蛙,嘴边也有了奥运激情的味道。



金塘,作为狮子桥餐饮的一席霸主,在奥运美食档,也为每位南京宾客精心准备了美妙的一金塘馋嘴蛙。晚间的金塘,人声鼎沸,兰意禅意得沸沸,这甲的大馋蛙成了期星美食,知名及亮眼的三夺星的冠军,在金塘众多招牌菜中,大馋蛙可是最具含金量的一道。大馋蛙上菜后,食客们的视觉首先被报上去了,青翠欲滴,白嫩如玉,配上鲜红的口口鸡汤,青翠的丝瓜,再加上几只大红灯笼般的点缀,舌尖上的味蕾,瞬间就被这大馋蛙的美味所吸引,鲜香扑鼻,令人垂涎欲滴。迫不及待得夹上一只,细细的咀嚼,鲜香扑鼻,令人垂涎欲滴。再来一块结结实实的白嫩,这大馋蛙的美味,真让人吃得停不下来。



### 金塘深海鱼馆

深海野生东星斑(右图) 特惠价178元/斤起(市场价400元/斤)

深海野生大黑斑 特惠价76元/斤起(市场价200元/斤)

每日一款深海鱼推广7折优惠。(详见店堂公告)

消费200元(不含香烟酒水)即送30元午餐现金券。

●金塘深海鱼馆 解放路20号  
订餐: 025-84601008 84615008

## 金塘深海鱼馆 石斑鱼拼盘 一样吃到爽

- #### 深海石斑鱼四人特惠菜单
- 黑斑拼盘 138元/份
  - 虎斑拼盘 188元/份
  - 石斑鱼大 45元
  - 清汤鱼头 28元 (清汤)
  - 蔬菜合拼 32元 (清汤)
  - 火锅粥 20元 (清汤)
  - 自选粥3x4x4份=16元 (清汤)
  - 芒果布丁4x9份 36元 (清汤)
- 以上菜单如过保质期,敬请谅解!
- 一人一份深海鱼 吃个痛快! 合计: 371元

中国的体育健儿争金夺银,让我们一千八百奥运的兴奋劲头高涨,兴致所致,和几个死党找一处美味畅饮,金塘的深海鱼馆无疑成了最佳选择。落座不久,好友点的菜上桌了,哇,看看,黑斑拼盘一份,虎斑拼盘一份,还有一份石斑鱼丸,这鱼丸可见纯手工打制,南京仅此一家!店内正搞优惠活动,送了我们清汤粥一份,蔬菜拼盘一份,特色清汤火锅一份,白米饭4份,还有一大碗一份夏日清凉芒果布丁!算算人均一百元还不到!慢慢地,锅底越来越稠,浓浓的石斑鱼汤继续熬制,撒上香片、香菇丝就是风味别致的清汤火锅了。带带回去已是香气扑鼻,鱼肉雪白滑嫩,筷子轻轻一夹,一块入口,柔滑的舒坦伴着深深鱼香,回味无穷……中国夺金,还吃金塘深海鱼!