

# 美食休闲周刊 Cate

©南京最权威的美食地图



## 美食反季节 让夏天开胃



资料图片

盛夏,高温天气让南京市民难以忍受,对美食的感受甚至也因气候有了变化而各有不同。尽管烈日炎炎,仍是有那么一些夏季菜儿得宠,天气越热,店家的生意反而越红火,在这样的场合,挑选自己喜爱的美食大过嘴瘾,那热烈的气氛让观者只恨自己不能加入其中。

### 反季节美食得宠

和百货的反季节销售有异曲同工之妙,美食圈里的反季节同样得宠。按常理夏天容易上火,不适宜多吃辣味。但也有人认为,平时多吃辣的能够刺激肠胃,有助于消化和血液循环,尤其到了夏天就更有提高食欲的功效。胃口大减,不少食客希望借助于口重的美味提高食欲,于是,川菜、湘菜这些以辛辣为主的美食便首当其冲,成为食客的首选。

有些平日不爱食辣的人到了热天也会热衷于辣味菜肴,变成“哈辣族”,从口腔到肠胃似乎对辣有一种说不明白的特别的需要。

在南京,川菜馆的生意很少有淡旺季之分。“进入夏季,我们店里的大嘴蛙等主打川菜的销量不减反增。”金塘大酒店有关负责

人表示,口味偏重、注重调味的川菜是夏季美食的热门选择。在1912街区,品牌川菜店俏江南也迎来了一年中的旺季,结合上周年店庆,生意红红火火。前些年的经典菜肴“水煮鱼”仍能吸引一些新老食客,其口味简单浓重,又麻又辣的感觉在最短的时间内给口腔以最大的冲击,一顿下来舌和唇都有些麻木,颇有点暗合了人们心中隐隐的及时行乐的意味,这也许就是它特殊的魅力所在吧。

### 火锅店全线沸腾

川菜中的火锅值得一提。据说四川人在夏天也离不开火锅,所谓以毒攻毒,出身大汗图个痛快,南京人也不例外。南京城里,火锅店仍大受欢迎,滋奇、阿歪、绿胜原这些店家的生意正在恣意沸腾,他们很少有因

为天热而生意衰败的,反而越热生意越好。

究其原因,主要还在于他们的先天优势,菜品便宜快捷,现煮现吃,上得快,吃得也爽。一帮朋友,喝着啤酒、划划拳,不亦乐乎!当然,夏季档正值奥运期间,食客们也喜欢在这样的高谈阔论一番,气氛、劲头都有了。老饕们说,夏天吃川菜也有一定道理,川菜调味品众多,功效各异,如四川的花椒,可祛风顺气、散寒除湿、去痹、坚齿;干辣椒含有丰富的维生素A和维生素C,醪糟汁有补血、活血、生津作用等,夏季吃川菜只要选好菜品,不会像某些人想象中那样容易上火。

### 异域来风气势汹汹

其实从最早出现到现在,韩式烤肉已经不动声色

地在南京经营了好几年,大红大紫谈不上,但有些名气的也不少,近两年,南京又出现了不少韩式烤肉店。最近一段时间,连锁的韩式烤肉店更是因为生意火爆,先后开出分店,与之相类似的日本料理也不少,到底是否真是日本或者韩国的地道美食,许多食客搞不清也不认真追究,他们在乎的只是口味。

看着肉口口作响和油滴在炭火上特有的声音,由不得你不食欲大开。据说朝鲜族有讲究三伏天吃烤肉的习惯,因为他们认为夏季流汗多,体内营养物质流失快,所以人要吃营养丰富的食品保持体力,从中自然看出烤肉在该民族中的重要地位。而在炎热的夏天里吃一碗清凉的冷面也是一个不错的选择。

快报记者 黄建军



资料图片

### 记者观察

#### 胃口与炎热成正比

纵观夏季流行的美味就会发现,越是与天气的热度成正比的食物受欢迎程度越高,就像其他行业有反季节销售一样,这两年餐饮业也呈反季节走势,各种深具刺激力的吃食直捣各个器官。身体的每一个毛孔随之扩张,汗珠尽情地淌,再加上与朋友在一起的热热闹闹的热烈气氛,正与这火热的夏天合上了脚步。

亲亲一吻  
你就离不开“她”



虾公馆 打造中国 龙虾 第一品牌

新街口店 84699899 84699059  
中山南路89号 (羊皮巷口) 免费停车

草场门店 83730486  
草场门石头城路99号水木秦淮A区