

美食休闲 周刊 Cate

©南京最权威的美食地图

粽飘香舞



关于端午节的由来,其实向来说法不一。最煽情的一种,当然是说为了纪念在五月初五这一天投了汨罗江的爱国诗人屈原。但据专家考证,粽子只不过是民间的普通食品,最初吃粽子也不固定在端午;说端午食粽是祭屈原,是后世好心人附会而形成的,仅仅反映民众的心愿而已。实际上,为了纪念春秋时晋国的介子推而形成民间节俗的“寒食节”(清明节前一天)吃粽子,起源要比端午食粽早。至今,许多地方仍通行清明前一天与清明食粽的民间风俗。

端午节吃粽子,在魏晋时代已经很盛行。到了唐、宋

时,粽子已经成为一种普通的节日食品。现在的端午,已经成了粽子的节日。除了传统的吃法,一些以小号粽子入菜的做法业已广为流传,于是,每年到了这个季节,南京的大小饭店食肆都会大做粽子文章,每种菜系的酒店都不遗余力地在这个传统节日扯上关系。上海精菜馆精心策划的“粽情端午,共聚团圆”美食活动,将上海人在粽子上的精细展示得淋漓尽致。

老食客说,浙江嘉兴的粽子是口碑最好的:大大糯糯的甜粽当中,卧着厚厚的红豆沙,是自家制的用纱布滤去了豆皮的那种,旁边是

一大块亮亮的猪油,这样的粽子可以想见在经过了蒸煮之后,是怎样的一种油润甜蜜。咸粽子有相近的风格,只是馅换成了在酱油里浸泡了良久的瘦肉条,煮熟后,肉卤已经浸出了粽叶外,是怎样的一种诱惑?浙江另有一种湖州肉粽也相当出名,只是很少有人吃过正宗真品,也不乏以讹传讹的说法。最近,老字号五芳斋的粽子已是让南京的食客们满眼绿了。

相比之下,江苏的粽子会包得比较紧,就算有馅,基本上也是淡味的,因此即使是甜粽子,还是可以蘸糖吃,

最干净利落的是冻的白粽子,硬硬的去蘸白糖,很是清爽。如果放枣子,会弄成枣泥。如今,元祖的“龙粽”已成了一个品牌,每年在节前都会大肆渲染一通,诱惑着一干食客。老南京说:过去,还有在端午节用五彩丝线编成蛋网,放了煮熟的咸鸭蛋给小孩子挂在脖子上的习俗。

快报记者 黄建军



南京寸土尺金投资管理有限公司倾情打造



石鼓湾美食休闲街区
Block of Gourmet Food and Leisure Activities, Nanjing City

石鼓湾

1

风雨相伴 1 年
美味快乐无限

周年

HAPPY BIRTHDAY

吃喝玩乐的新名片——石鼓湾
汇集了多种高档的特色餐饮
融合了东西方时尚美食、酒吧 KTV、温泉足疗……
热忱期待您的到来

多种优惠活动惊喜中!

你好意大利餐厅	喜马拉雅尼泊尔·印度餐厅	澳门轩	美极鲜大酒店	雨和楼
圆八方台式美食	韩国贵贵料理	金香汇精菜馆	蜀签子麻辣烫	双发宾馆
川胜楼	鱼客	藤美之家	小爽酸菜鱼	韩国倍笑看福酒吧
石鼓湾大酒店	纯品奶茶	好再来土菜	通南会所	良子足疗



地址:南京市石鼓路193号 贵宾专线:86795170 86795730