

《金陵美味情缘》

外地学子的鸭血粉丝情结



初次吃鸭血粉丝汤,却并不是在南京。彼时,还是珞珈学子,在学校附近的广八路上逛街逛累了,和同学择了一家可以坐下来歇息的食所——这便是我和美妙的鸭血粉丝汤相遇的契机了。

只是没想到,这随意的选择,竟能让我的味蕾得到莫大的满足,日后恨不得每次经过都要进去饱食一顿才好。抑或,后来“处心积虑”地抽出时间“遛”自己,也只是为了消耗能量、培养饥饿感,以便能为爱吃的鸭血粉丝汤腾出一块足够的“胃地”?

武汉与南京,在不少人眼中,是具有许多相同之处的。比

如在北方人眼中同样“恶劣”的天气——夏天太热,冬天太冷,春秋一闪而过。如同是“火炉”城市,都建有长江大桥……然而,武汉的物价水平却低得多了,这点小记真是深有体会呀——就说这鸭血粉丝汤,当时学校附近那家店仅仅卖到4元一碗,老板非常实在,分量给得相当足,一大碗都够2个女生吃饱喝足了!鸭血、鸭肝、鸭肠也很丰富,喝一口老鸭汤汁,吸一口滑溜的粉丝,咬一块鲜嫩的鸭血……能吃到如此美味,真是感觉生活瞬间变得可爱而美好起来。结果在毕业前,“满怀深情”地来到这家店铺前,却发现已经易主了。

再也吃不到如此美味了吗?我在小店门前沮丧着,赖着不想移步。这时同学安慰我:“乖,你不是就要去南京工作了吗?南京的鸭血粉丝汤可不要太多哦,到时候可别撑坏肚皮哟。”心情立马大好,脸色由阴转晴的速度那叫一个堪比变色龙,嘿嘿。

再说南京的鸭血粉丝汤。来到南京后,第一件事不是寻找住所,而是在这个陌生的城市里寻

找我挂念已久的鸭血粉丝汤。一路吃下来,尽管回味的连锁店在南京遍地可寻,我却始终觉得那种流水线的生产少了那么些温情细腻的元素。不过,最近我对鸭血粉丝汤的期待却被一家并不起眼的小店满足了。这是在红山动物园地铁站附近的一家店,老板是徐州人。店里的粉丝吃起来不仅滑溜溜的,而且色泽均匀透亮,咀嚼起来有嚼劲也易消化。据老板说,这粉丝之所以吃起来不同,是因为它是从家乡进货的纯山芋粉丝,并不是像普通粉丝里添加了凝胶等化学物质,更加天然健康。价格也不贵,才5元一碗呢。

话说,红山动物园附近还真是极富生活气息的所在呢。晚上下班后,从地铁口出来,夹道迎接你的不是凛冽的冷风,而是小贩们忙碌着“捣腾”出来的各色小食,有烧烤、烤红薯、关东煮、鸭血粉丝汤、羊肉汤等等,空气中飘着的尽是诱人的香气。弄得小记心里一直纠结着:“要不,就定居在这里再也不搬走了?”

快报记者 彭凌梅

【征集启事】

《美食休闲周刊》从现在开始将面对读者征集您与南京美食之间不得不说的故事,在“金陵美味情缘”这个栏目中您可以和大家分享您的发现、您的心得、您的喜悦……如果您愿意分享,请把美食故事和图片发往 penglingmei@yahoo.cn,现代快报《美食休闲周刊》彭凌梅收。稿件一旦被录用,您将有机会获得一份精美礼品。

看我们的家常菜 英文怎么说

语言系统的不同,造成中英互译的时候,总是对接得有些怪异,造成啼笑皆非的“笑果”。看过唐诗宋词被翻译成英文,想必你一定油然而生一种无奈,当然也有语言的某种层次上的优越感啦!那这次,我们来看看,传统的家常菜翻译成英文,会让你产生怎样一种难以言喻的感觉。

快报记者 彭凌梅

脆皮春卷

英译:Spring Rolls

点评:完全没有技术含量的翻译——直译。春对应 Spring,卷对应 rolls。呵呵,老外看菜单时,一定很费解,春天在滚动?这到底是什么食材做的什么菜呀!

宫保鸡丁

英译:Kung Pao Chicken

点评:这个翻译更简单了,宫保英文怎么翻译啊?还真有点难度。那就采用个最简单的方法处理——音似。只要我读出来差不多是这个音,聪明的中国人一定能听懂。



浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食

—— 全国连锁 ★ 生态美食 ——

老刘野生大鱼坊

宁吃野生1两 不吃养殖1斤

野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油站,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以东北大铁锅、土灶台炖鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”。

年夜饭热订中……

- ? 为什么口感极佳——因为没有污染!
- ? 为什么味道鲜美——因为是野生鱼!
- ? 为什么香而不腻——因为配方独特!

味道太好了! 后悔没早来!

- 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367
- 北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053
- 大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879
- 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367

百珍堂江苏特产专卖连锁举办周年庆典酬宾活动

内容见各店堂公告

百珍堂专业经营江苏13市绿色、有机、无公害及名特食品和农副产品,是该专业经营领域品种最齐全,网点最众多的连锁机构。无须跑遍江苏,一站购全。过年、访友、发福利、过日子,买特产就到百珍堂!

订购热线:84802758 13505151332

一店:秣陵路99号 84219758 三店:龙蟠中路158号 84811958
二店:中央路266号 86334158 六店:湖南路狮子桥2号 83226058

绿杨春十周年庆特惠月

本店所有菜肴(不含江鱼、海鲜)一律午餐 7.5折。晚餐 8折(本标准单不打折)

办婚宴、生日宴、朋友聚会到绿杨春,您会得到意想不到的惊喜

标准宴席 588元以上送价值 58元白酒1瓶 + 果汁1盒 + 酸奶1盒 + 果盘

原 888元/桌 现 688元/桌	原 1088元/桌 现 888元/桌	原 1288元/桌 现 1088元/桌	原 1488元/桌 现 1288元/桌	原 1888元/桌 现 1688元/桌
金陵八味碟 翡翠玉脂羹 茶油河虾 丁山炒甲鱼 蒜茸美人蜆 私房香米蟹 香酥童子鸡 黑豆牛筋煲 农家头道菜 生付养身锅 尖椒绿芹爆鹅肠 炭烤江海鱼 金玉良宵 上市时蔬 滋补老鸭煲 美点双辉	江南八味碟 三丝鱼翅羹 白灼基围虾 蒜茸蒸扇贝 青椒焖甲鱼 特色狮子肉 京葱扒全鸭 金钱满贯 咸蛋黄焗蟹 湖中炒三白 苗家羊肉锅 千里飘香 雪菜烧黄鱼 西芹炒百合 山菌乌鸡煲 美点双辉	美味八冷碟 刺身船中宝 野菜竹荪羹 白灼基围虾 咸蛋黄焗蟹 红扒野生甲鱼 蒜茸蒸扇贝 火板沾汤鹿脯 盐焗孔雀肉 湖中炒三白 脆皮乳鸽皇 苗家羊肉锅 上市时蔬 老母鸡汤泡炒米 美点双辉	杨春八味碟 卤水拼盘 黄汤靛鱼唇 白灼基围虾 红烧野生江蟹 红烧黑天鹅 红酒黑椒牛仔骨 生焗鸭舌 山芋粉烧肉 花江狗肉 蒜茸象拔贝 清蒸左口鱼 蛋黄珍宝蟹 田园时蔬 老母鸡汤泡炒米 美点双辉	农家八味碟 卤水拼盘 木瓜炖雪蛤 白灼基围虾 红烧黑天鹅 农家特色江蟹 湖中炒三白 脆皮乳鸽 姜葱炒肉蟹 蒜茸蒸扇贝 苗家羊肉锅 砂锅黄鳝 清蒸左口鱼 老母鸡汤泡炒米 山芋粉烧黑毛猪肉 上市时蔬 美点双辉

绿杨春星级生态酒店:庐山路18号(兴达农贸市场右) 集庆门店:集庆门大街39-1号
 抢订热线:66007888 66007889 抢订热线:51887880 51887889
 建邺路店:建邺路181号(省党校斜对面) 下关店:下关姜家园18号
 抢订热线:84463678 84463198 抢订热线:58800388 58831001

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386

豪华装修,星级服务,高素质人员,中档价格

通南温泉

特派专员赴粤学艺归来

真情回报新老顾客

任意套餐免浴资再赠送50元现金券

聘技师 另赠送果盘、小吃、茶水

免费大型停车场

石鼓路193号石鼓湾美食城金丝利酒店后面 电话:86565888

美食广告订版电话:13770685666