

# 跟着好食者领略异地美食

我想,爱吃的人和爱旅行的人没有什么不同,都恨不得能环游世界,品遍各地风味独特的美食,领略异国异地风情。就算去不了别处,从同好的文字里似乎也能感受到美食独特的魅力,毕竟美味所带来的好心情总是能分享的。说不定,你也能照着菜谱来,自己制作异地美食呢!

□快报记者 彭凌梅

## 在马耳他品味“鲜花汤”

应马耳他大学的一位朋友之邀,赶赴马耳他游玩。除却旖旎风光和辉煌的文物古迹,垂涎三尺的还有风味独特的马耳他鲜花汤。

把鲜花做成点心或菜肴,这在世界各地都有流行。法国人通常会把鲜花捣碎,榨出汁液,添加在各种菜肴或糕饼里,也喜欢将刚摘下的月季花瓣蘸着蜜吃;奥地利的酒吧和咖啡馆大都备有珊瑚草,待酒水充足之后嚼上一枝,通口清爽;香港人则习惯将几种花瓣揉碎后,调入果酱中,涂抹在面包上吃。但马耳他人烹制的鲜花汤却是别具特色,色香味韵一应俱全,道道汤肴精美绝伦,弥漫着浓郁的浪漫气息。

随朋友走过马耳他大学有名的国际学生广场,不大一会儿便觅得一处以制作鲜花餐饮闻

名的餐馆。不消多时,各种汤肴依次端上,不仅有用梨花、凤尾花与草莓制作的“三色汤”,将葫芦花、接骨木花切碎做成的“碎花汤”,还有飘着山茶花瓣的“玲珑玛瑙汤”,掺有茉莉花瓣的“天使下凡汤”……当我们面对这一盘盘精致的鲜花汤时,一阵淡雅香气沁入肺腑,不等品尝,只看着也能醉人,轻起一匙温润爽口,不禁想起一句古诗“花气袭人知骤暖”。刘学正

## 在福州吃“佛跳墙”

最早知道“佛跳墙”这道菜是从梁实秋先生的《雅舍谈吃》中读到的,梁实秋先生在书中讲了一个笑话,从前有一个常年吃素的老和尚忍不住想吃荤,有一天他偷偷地买回了几斤猪肉,夜里趁众僧熟睡以后,将猪肉放入坛中,用佛堂里的蜡烛点火炖之。为了不使肉的香气溢出,老和尚将坛密封,使之不透气。大半夜下来,一盒蜡烛已经烧完,坛中的猪肉也完全酥烂。由于这肉香味四溢,众僧都从梦中惊醒,寻香而来,老和尚不得不将他的这坛炖肉与大家分享,这坛炖肉也被命名为“佛跳墙”。为了一道炖肉众僧人甘愿打破佛门清规戒律,我想这恐怕不是一般的人间珍馐吧!

原以为“佛跳墙”今生与我无缘,可上个月我去福州旅游,还真见到了它的真面目。点上这

道菜,没多久我们就见两名壮汉抬来了一个绍兴酒坛,我正疑惑之际,服务员打开坛盖,然后再揭开坛口密封用的荷叶,刹那间整个餐厅香飘四座,竟然引起其他食客回头观望。服务员拿出一把很长的瓷勺,轻轻将坛里的料搅均匀,然后盛出一大钵放在我们的餐桌上。我迫不及待地舀了一勺放入嘴里,肉肥厚而不腻,味道醇香,不禁赞不绝口。

正宗的“佛跳墙”远不像梁实秋先生书中那坛炖猪肉那么简单,烹饪工艺极其复杂,必须将海参、鲍鱼、鱼翅、干贝、鱼唇、火腿、猪肚、羊肘、蹄尖、鸡脯、鸭肫、冬菇、冬笋等三十种主辅料分别采用煎、炒、烹、炸多种方法,炮制成具有它本身特色的各种菜式,然后一层一层地码放在一只绍兴酒坛子里,注入适量的上汤和绍兴酒,汤、酒、菜充分融合后再把坛口用荷叶密封起来,放在火上加热而成。用火也十分讲究,先在旺火上烧沸,后在文火上慢慢炖五六个小时才大功告成。

“佛跳墙”真是中餐里的极品了,所谓“博观而约取,厚积而薄发”正是此理。余平

征集启事:将美文与图片发送至 penglingmei@yahoo.cn,稿件一旦录用,您将获得价值一百元的元祖蛋糕券一张。



佛跳墙



鲜花汤

## 金陵饭店蝉联“金圆桌奖优秀董事会”

2010年5月8日,第六届中国上市公司董事会高峰论坛暨“金圆桌奖”颁奖盛典隆重举行。金陵饭店股份有限公司凭借高效的公司治理、健全的内控体系、优良的经营绩效,蝉联“金圆桌奖优秀董事会”,成为中国旅游业唯一上榜的上市公司。

目前,“金圆桌奖”已被公认为中国上市公司董事会领域的第一奖,成为投资者选择优秀上市公司的重要标准。据悉,此次评选采用的董事会治理评价(BGR)体系,主要由董事会结构指标、董事会行为指标、股利分配指标、社会责任贡献、外部机构评价指标等构成,并采用“净资产收益率”、“资产保值增值率”、“利润增长率”、“主营收入增长率”等量化考核,系统测算出上市公司董事会在战略决策、公司治理、经营绩效、创新发展能力、履行社会责任等方面的综合绩效。评委会根据前述指标及28项具体标准,在中国1837家上市公司中严格筛选出居于前列的200家上市公司,由各省上市公司协会评价打分,证券机构分析师、基金经理和广大投资者参与网络投票,专家、学者、政府领导和资深媒体共同组成评委会审核,最终评定出上市公司“金圆桌奖”最佳董事会10名、优秀董事会43名、最具创新力董秘奖30名。

金陵饭店蝉联“金圆桌奖优秀董事会”是不无道理的。金陵饭店股份有限公司在严峻复杂的经济环境中,坚持强化公司治理和董事会建设,优化内控制度体系,健全风险防控机制,使公司运营更加科学、高效,品牌价值、市场竞争力、经营业绩持续提升,成为上市公司经济效益与社会效益和谐发展的典范。

## 火锅完美邂逅龙虾

——金牌鼎鼎香美木及龙虾美食节盛大开幕!



“到南京来,请你吃龙虾”,成了时下最时髦的一句话。金牌鼎鼎香、美木及强强联合,将传统火锅与龙虾完美结合,在这个龙虾肥美的季节倾情打造一档大型龙虾美食

综艺娱乐活动——金牌鼎鼎香美木及龙虾美食节!美食节期间来鼎鼎香就餐真优惠:龙虾原价128元/份,中餐全场特价88元/份,晚餐全场特价98元/份。吃龙虾再赠送火锅锅底一个,20元美食券一张。

美食节期间隆重推出麻辣、香辣、啤酒、酱香、酱骨、清水、葱香椒盐七种口味的龙虾供您选择。美味源自良材,金牌鼎鼎香美木及龙虾严把货

源关,精选优质湖虾个个经过严格挑选,肉质饱满,光泽诱人。小锅烹饪,口感细嫩、味道鲜美,严格控制烹饪时间,确保口感及营养价值。独家中药秘方烹饪,麻、辣、鲜、香,越吃越想吃!

金牌鼎鼎香美木及龙虾争霸赛5月16日即将拉开帷幕,报名火热进行中,好吃、好玩一场全视听娱乐美食盛宴——不容错过!

**十八标点美食强力推荐!**

**龙虾特惠折上折**

龙虾全场特价

特惠1 十位 特价88元/份 原价128元/份  
晚餐 特价98元/份 原价128元/份

特惠2 吃龙虾每份送20元美食券!

特惠3 吃龙虾送火锅锅底!

**金牌鼎鼎香美木及龙虾美食节火爆进行中!**

订餐热线:025-86403358 86403368  
地址:江东中路148号(免费泊车)

**龙虾美食节系列活动一**

**5.16 吃龙虾争霸赛 等你来挑战!**

活动征集 活动时间:2010.5.16(中午12:00)  
征集现场观摩嘉宾:48元/位——每桌均提供龙虾、火锅、牛蛙、羊蝎子等各种美食套餐,饮料啤酒无限畅饮,现场嘉宾均有礼品赠送,现场游戏大奖等你来赢,席位报满为止!好吃、好玩一场全视听娱乐美食盛宴即将拉开帷幕,你不容错过! 报名热线:025-84664399

龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

**龙宫龙虾**

上市啦

一品天下鲜

广邀四方客

地址:卫岗55号(前线文工团旁) 订餐热线:84432681 84447777