



就是南京人那盘菜!

龙虾

发于民间,兴于民间

老南京人回忆起来,龙虾如今真是身价飞涨,完成了从奴隶到将军的演变了。犹记当初,龙虾毫不起眼,市价不过一块把钱,在大排档、小作坊花费少却能美餐一顿,还总觉得是上不了台面的东西。而不过十来年工夫,龙虾已是频频出现在大酒店、大宾馆的颇受礼遇的座上客了,请人吃龙虾那是绝对有面子。经过这这些年在南京的演绎,吃龙虾早已成为一种时尚、一种文化,南京也在去年被中国饭店协会评为「中国龙虾美食之都」!



南京,名副其实的“龙虾之都”

要说南京是“龙虾之都”,真是名副其实。记者在早前对星湖饭店总经理刘振海先生的采访中得知,星湖自2005年起就开始将湖北的洞庭湖水系作为龙虾的主要进货渠道,尤其是记者的家乡洪湖,刘总曾亲自前去考察过好几次。那么要说洪湖与南京对龙虾的态度而言,记者似乎是有些发言权的。

要说在上世纪九十年代,在记者的记忆中洪湖当地的水产公司到各个村去收购小龙虾,个头不小,收上去的价格也就五六毛钱一斤。而今,据星湖刘总介绍,极品龙虾初上市时从洪湖发过来的批发价要60元/斤,高峰期的时候也要四五十元每斤。就算除去运货途中的龙虾损耗的成本,龙虾的价格也已经翻得吓人了!

而在南京,龙虾早已被剖析得透彻彻,即使你再聪明,估计也创意不出啥新奇做法了。因为南京餐饮的各路英豪驰骋疆场,大显身手,大厨的经典绝活,青年才俊的聪明才智,初出茅庐的闯荡之作等纷纷在龙虾题材上演绎得令人叹为观止。龙虾的烹饪手法可以说是将中西方的才智都用尽了,口味奇多,有清水的、红烧的、香辣的、炭烤的、盐水的、冰镇的、蒜香的,可以外带,更可以拎着礼盒去送人。

南京爱虾如狂,将吃龙虾列入端午民俗

在南京,花一两百元吃一盆小龙虾,早已被人们所接受和认可。当然,还是会有人抱怨,却不妨碍大家想去奢侈几次打打牙祭。记得一次在电梯,听到一位美女对身边的朋友嗔道:“花三千多元,其实也吃不到多少龙虾!”可嘴上那抹笑容,却洋溢着饕餮过后的满足与幸福。作为一个外地人来看,简直是不可思议的现象,南京人爱吃龙虾都爱疯了!然而,南京人对于龙虾的疯狂绝不仅于此,甚至将端午吃“五红”的习俗稍作修改,将龙虾列入了进来!

南京人素有“过端午、吃五红”的习俗,而所谓的“五红菜”通常指烤鸭、苋菜、红油鸭蛋、河虾、黄鳝。传说,人们在端午这天吃这五种红色的菜,可以吓退那些有毒的动物。不过在2007年的时候,龙虾取代河虾,成了南京人桌子上的新“五红”。不少南京人在端午将近时,都会从饭店打包些龙虾回家放在冰箱,在端午这天热热再吃。既饱了口福,又过了端午,何乐而不为?

而你有没有想过,在龙虾的火热背后,付出了多少店家的智慧和辛苦打拼?毕竟,将一盘不起眼的小龙虾打造成为南京的“明星菜”,本身已是很大的奇迹!那么,带着一颗感恩的心,一起来看看我们的“龙虾贡献榜”吧。

快报记者 彭凌梅



红火月饼,南京才有!

红透 金秋

HONG TOU XING HU HOTEL

强强联合,最好的龙虾,配以最好的月饼,给您最好的味觉享受。

团团圆圆幸福饼,红红火火祈福虾。
星湖饭店、克莉丝汀联手打造

- 五星 新鲜冷冻极品龙虾·克莉丝汀月饼
- 三星 新鲜冷冻精品龙虾·克莉丝汀月饼
- 二星 新鲜冷冻佳品龙虾·克莉丝汀月饼
- 一星 新鲜冷冻普品龙虾·克莉丝汀月饼



荣誉出品

地址:中国南京汉中门大街65号

Q Q: 330830303 330930303

豪礼热线: 025-86569777 4008809887

网 址: www.xinghuhotel.com