

美食休闲

红五月

舌尖上的金陵

《舌尖上的中国》馋了很多人，也感动了许多人。在中国，美食文化流传千年，吃从人的一种自然属性演化成为一种社会属性，并被赋予了文化的含义。关于美食的诗词佳话不胜举，“无竹令人俗，无肉使人瘦，不俗又不瘦，竹笋焖猪肉”，苏东坡的打油诗，使人很自然想起东坡肉，曾经听人介绍过这道菜的做法，因为太繁琐一时难以理解，但这道菜的美味实在让我无法遗忘。

中国美食也并不是单一的，它是一个体系，南北有差异，东西也有区别，基本可总结为“北咸南淡东甜西酸”。并且各区域也有不同，在中国大地上，基本包括了“鲁、川、粤、闽、苏(淮扬)、浙、湘、徽”八大菜系，是人们在漫长的历史长河中根据自己的独到的烹饪特色和这些地区的自然地理、气候条件、资源特产、饮食习惯等逐步形成的区域美食特色。而且每道菜所采用的烹饪方法也是各不相同，熏、蒸、煮、炸、煎、炒、闷、烩……不胜枚举。

在南京，这个人杰地灵的六朝古都，对于美食的热衷自然不在话下，金陵人杰地灵，物华天宝，经济的繁华带来了文化的汇聚，四方人员相继而来，由此也带来了不同的饮食习惯，产生了美食的汇聚。川菜、淮扬菜、湘菜、粤菜……当然还有西餐。随便走一走，都能品尝到。

生在这样一个国度，总想到，我要尝遍中国美食。生活在金陵，首先想到的当然是“踏破铁鞋寻美食，不如就从金陵始”，在金陵，让天下的美味在舌尖上慢慢融化。

现代快报记者 宋昱

责编 宋昱 美编 张冰洁 组版 益巍

TASTING