



# 创意花草草总动员



天气转暖,正是人们春心大动、花花草草进驻居家和办公室的大好时间。记者走访中,店家普遍向记者表示:“再过几天天气转暖,会有更大批量的鲜花和绿植入货。”

记者在新街口卡琪娜花店看到,来自欧洲的薰衣草、葱花、风信子、丁香、雏菊全部在热卖,而且品种也出新意!店家介绍说,前段时间有位顾客预订了来自荷兰的毛边郁金香,并在贺卡上写了一段极有心意的祝福语:郁金香都会有毛边,更何况是岁月。有些爱情也许经不起流年,但友情可以。后来顾客的朋友看到

后回复说:哭给你看!看后心里暖暖的,你信不信有种感情,一辈子都不会输给时间。特别有意思!

另一种颇受欢迎的则是水培植物。因为外形很“萌”,往办公桌旁一放看着很能解压,而且无土无虫,定期换水加营养水就可以了,从某种角度上可以说,很适合工作繁忙的懒人栽培。绿荫阁水培园艺生活馆的馆主介绍说,水培植物中最受欢迎的就是花鱼共养的形式,而他就自创了一种水培生态缸。与水族缸不同,水培生态缸是把习性相近的水培植物与人造小景结合起来的最新玩法,里面有小鱼、小虾、小乌龟、螃蟹和大青蛙等,上面植物绿意盎然,下面小鱼自由穿梭,一动一静间妙趣横生!

现代快报记者 倪晶

## 延伸阅读

记者在走访市场中发现,不同门店的花花草草价位在十几元到百来元不等。部分店家向记者道出了其中玄机,很多小摊点和路边售卖的价格异常低廉的“水培植物”,基本上都是“水洗植物”占了绝大多数。“水洗植物”即将原本生长在土里的植物取出来后洗洗根系上的泥土,就将植物直接栽培在水里了,成本极低。这样的操作“土栽植物”根系没有适应低氧环境及吸收水中氧气的能力,买回后根系会因为缺氧而迅速腐烂发臭,进

而导致整个植物枯萎死亡。真正的“水培植物”需要6个月左右的驯化时间,价格普遍在50元-300元不等。



鸡鸣寺面 @Yet\_Young摄

## 返璞归真 向大自然学吃饭



### 让人沉静的素食

养肝、排毒、清洁身体,素食的好处自不必说。春天的南京,最让人有食素的心境。在鸡鸣寺的百味斋,遥望远处“烟雨蒙蒙”的玄武湖和古城墙,享受素食素材,浮躁的心能很自然地沉静下来。在这里,无论汤面,还是提味的麻油都是上品。面不烂不僵不硬,汤则是用香菇金针笋干红枣素材熬制而成,怎一个“鲜”字了得。资深美食专家夏天表示,鸡鸣寺的小吃也不错,最好吃的是春卷,其次是回卤干,“一苇渡江”很有名气,形似虎皮扣肉的“深山长啸”非常美味。

### 置身绿意中享受慢食

走进1865创意园,小树林缝隙中那斑驳的光影映衬着1865里的那些美食餐厅,显得格外美妙。坐在院子里,靠在藤椅上沐浴着阳光,周围全是绿色葱葱的树木,就这样被大自然拥抱着。品一杯鸡尾酒,尝尝蘑菇焗饭,吃的不是美食,是一种轻松的心境,小水池和小楼阁还有一

种让人置身世外桃源的美好。

### 不加味精鸡精的“零负担菜肴”

餐馆炒菜多是味精当家,而南京有这样一家餐厅从2006年起就通过新闻媒体向全市人民承诺:所有菜品彻底告别各类味素。这样的承诺正如其名“真知味”,其“鸡精味精不入菜,原汁原味原生态”的顺口溜也在食客中广为流传。

菜品不加味素提不了鲜怎么办?真知味的做法是弃扬并举,在摒弃味素的同时,组织各店厨师选用原生态的材料反复试验,配伍多种味道鲜美的高汤来代替两精,其味既鲜美又富营养,客人尝后赞不绝口。

台湾知名易学心理顾问师蔡芸女士,把真知味不加味精、鸡精的鲜美菜肴誉为“零负担美食”。

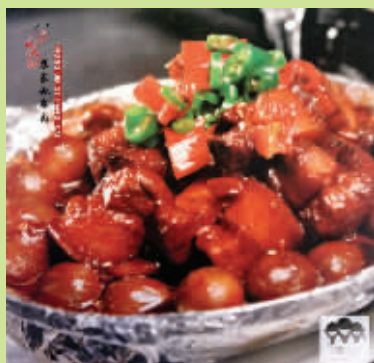
现代快报记者 昂洁



春卷 夏天摄

## 小编推荐

### “吃货”抓紧来团购



经过小编的推荐,好多“吃货”都在快团团网购到了八方客的套餐,说很划算,菜品很多很好吃。但是还有一些吃货给小编打电话,问能不能把这个实惠的套餐,团购的时间延长一点,他们还想继续团。为此快团团决定继续让利给读者们,和八方客谈妥,继续放开让大家购买。不过数量有限,先买先吃啦!大家可以多团几个等着五一跟亲朋好友一起吃,好多地方节假日都不给用团购券,但是快团网的这个团可以用哦。仍然推出的是原价596元的4-6人套餐和1374元的套餐,现在团购只要218元和498元,还有一款原价是2525元,现在团购只要998元的套餐,一家十来个人去吃足够了。看着他们家的菜,你有没有流口水呀?



扫描该二维码即可参与团购,或登录都市圈圈网快团<http://kt.dsqq.cn/>搜索“八方客”团购。