



南京重阳吃什么? 这三样可是少不了的!

转眼一年,又是重阳到。

10月28日重阳节,在南京过重阳节,除了扫墓祭祖,带上一家人出去登高望远一番也是必不可少的,但重阳节吃什么,相信不少人还没有规划好吧?

今天,酒食客就和大家说说南京人重阳节该吃的三样传统美食,让大家在秋日里缅怀故人同时,再多上一份人情与温暖。

羊肉

“羊”“阳”谐音,应重阳之典

重阳节吃羊肉面最早是北方传来的习惯。“羊”与“阳”谐音,应重阳之典。面要吃白面,“白”是“百”字去掉顶上的“一”,有一百减一为九十九的寓意,以应“九九”之典。

南京秋冬季温度变化很快,像羊肉面这样的食物,简单、暖胃,刚好符合南京人的需要。现在南京的羊肉面馆已经遍布大街小巷。特别是秋冬季节,走几步就能看到一家,热腾腾的香气从店中散发出来,非常诱人,带着家人一起在面馆里大快朵颐,是一件很开心的事情。

凤凰西街有一家老苏州藏书羊肉汤馆,“藏书羊肉”是苏州木渎镇藏书办事处的传统小吃。藏书人烧羊肉有个与众不同的地方,就是把羊肉放在木桶锅里烧煮,所以烧出来的味道特别鲜美。重阳节想尝一尝藏书羊肉的滋味?去他们家点一份红烧羊肉面,或者直接上一盆羊蝎子火锅就好啦。

螃蟹

“佳节入重阳,持螯切嫩姜”

《红楼梦》里的林黛玉说“对斯佳品酬佳节”,薛宝钗说“长安涎口盼重阳”,这二位的话告诉我们,起码在清代,螃蟹已经成了重阳佳节不可或缺的食物。

不光在南京,大闸蟹在南方地区,特别是江浙一带非常盛行。据记载,苏州、扬州、杭州、芜湖、南京、北京、长沙等地,一到重阳,除了居民自家吃蟹之外,还会亲朋相邀,文人雅集,吃蟹赏菊。

说起螃蟹,南京人一般都会买大闸蟹自己回家做。不过既是重阳,出去一边看看美景,一边吃上一顿大闸蟹,也是件不错的美事。位于百家湖旁的湖滨江鲜是个不错的地方,1912的格调自不用提,在环境雅致的包间里和家人看着湖景,等固城湖的螃蟹端上桌来,这种别样的吃蟹方式,想必不少年轻人都会喜欢吧?

花糕

重阳节敬老,登高吃花糕

重阳吃花糕始于西汉,当时称为“蓬饵”,亦即黍糕。到宋代,重阳节吃花糕之风大盛,一直流传至今。重阳节吃花糕的起因源于重阳登高习俗。

有山的地方可爬山登高,没空爬山的话,就想办法找弥补和替代的办法,因“糕”与“高”谐音,就出现了吃花糕的习俗。重阳糕多用米粉、果料等做原料,有些重阳糕,还要加入枣子、栗子为馅料,这也是南京特色,在南京重阳糕又叫早立糕,蕴含着老人对子女“早点自立”的祝福。

当然啦,如果我没猜错的话,说到“南京,花糕”这两个词的时候,大部分人想到的应该不是重阳糕,而是另一个东西……

没错,就是梅花糕啦!位于马台街的左师傅梅花糕可以说是南京梅花糕界的网红了,这家老牌梅花糕的豆沙特别细,香味也很浓,老远就能闻到,另外他们家的花糕品种也很多,豆沙梅花糕、水果梅花糕、紫薯梅花糕、红豆梅花糕、黑芝麻梅花糕等等,反正你想得到的花糕,他家基本都有。

天冷手脚易冰凉,来碗老母鸡汤补一补

散养老母鸡



108
元/只

规格:净重约3斤



蒲江黄心猕猴桃

(单果个大,100克~110克)



78
元/盒

规格:约5斤,24个

市场上的鸡鱼目混杂,想喝一碗香滑的鸡汤,首先必须把鸡选好,而老母鸡,则是煲汤的优选。

如何挑选正宗的老母鸡,请大家认准以下几点:毛色油亮,扒开厚毛,不见小而杂的细毛;皮色泛黄,可从皮外隐约看到内里的脂肪;摸鸡肚子下方,有明显积油;鸡爪相对较细,鳞片粗糙;宰杀后,可以看到又黄又多的油块,普通母鸡油块少而发白。

即日起快报电商推出正宗散养六合老母鸡,免去您挑选的烦恼。六合老母鸡林地散养一年以上,不喂食任何人工饲料,不打任何药物催长,自由啄食,吃的是野生昆虫、草籽、牧草和农家原粮,喝的是山泉水,肉质自然比普通鸡更鲜美。

老母鸡含有的营养易被人体吸收,通常用于炖煮熬汤,汤鲜味浓,美味营养。

每周三配送,当日凌晨宰杀,全程冷链到南京,12小时美味到舌尖。

迁西板栗



59
元/袋

规格:3斤/袋

莱阳梨膏,美味无添加



特惠价:
59元/瓶
(260克)
198元/箱
(4瓶)
(买一箱即送120克梨膏糖一盒)

将十多斤甚至二十斤的梨,浓缩成一斤温润的梨膏,需经九滤九炼,过滤掉梨渣和梨肉,分层次保护莱阳梨的营养,梨膏每滤一次,对温度和时间的要求都不一样,需随时监测梨膏中的微量元素,调整熬膏的温度和时间。收膏以后要进行专业灭菌,确保每一瓶梨膏都是安全合格的。莱阳梨膏属于纯莱阳梨熬制,不加糖、无色素、无任何防腐剂,甚至一滴水都不添加,没有任何副作用,适合长期饮用。

云南红皮小土豆



39
元/箱

规格:8斤/箱

正宗文山三七



特惠
299
元/斤

洪武北路55号置地广场1812室
提供现场看货,免费打粉服务

咨询热线:**025-96060**

柴达木野生黑枸杞 当季新品



1.58
元/瓶

规格:100克/瓶



更多商品更多优惠
请扫描二维码关注
特供优品电商平台

广告

生鲜产品源头直发,预订后一周内发货
订购电话:**025-96060/84783555**



统一刊号
CN32-0104
邮发代号
27-67

主办
江苏凤凰出版传媒集团
出版
江苏现代快报传媒有限公司

地址
南京市洪武北路55号置地广场
邮编
210005

网址
现代快报网 www.xdkb.net
传真
025-84783504

24小时新闻热线
025-96060
本报员工道德监督电话
025-84783501

今日总值班
吴明明
封面主编
王磊

头版责编
谷伟
版式总监
沈明

零售价每份1元

现代快报旗下媒体原创内容著作权,均属江苏现代快报传媒有限公司所有。为维护自身版权利益,制止非法转载行为,声明如下:

①任何单位或个人,在任何公开传播平台上使用著作权归属于现代快报原创内容的,必须事先取得书面授权;②本报欢迎合作,但对侵犯本报著作权益的违法行为,将采取一切合法措施,追究行为人的侵权责任;

本报法律顾问 江苏曹骏律师事务所 曹骏律师