

## 吃蟹买蟹到湖宗蟹舫

文 / 阿明

不知是何原因,总是很期待秋天,或是为了那抹若有似无的桂子冷香,或是为了那片似火的丹枫迷眼,但许多饕客们钟情于秋天,大多是为了那天下至美之味——大闸蟹。很多爱蟹之人把秋天形容成蟹秋,把自己比成蟹奴,大闸蟹的魅力着实无法抵挡。每年这个时候,阳澄湖是不得不去的。而爱吃的人总是很有发掘精神,擅于找到吃蟹的好地方,令这在阳澄湖上的莲花岛,又成了爱蟹人的好去处。

这莲花岛是阳澄湖上的一个民风淳朴的小岛,坐着快艇,忽驶过江南小镇里的河道,忽又驶入林荫遮日的芦苇丛,转又驶在波光粼粼宽阔的湖面,小艇灵巧地穿梭着,在湖面上拖曳出长长的水花,顺着艇窗吹进的凉爽风,迎着阳光眯着眼,怎一个惬意了得。一个快转一阵惊叹,一下子把人拉回现实,原来目的地莲花岛到了。

湖宗蟹舫是在莲花岛吃大闸蟹最好的店家之一,蟹农林金明在这里养蟹多年,湖宗蟹舫也开了有些时日了,每年来他船上吃蟹的人总是络绎不绝,最喜欢蟹舫的亲水大平台,坐在大桌子旁,嗑嗑瓜子聊聊天或是嚼几粒新鲜的菱角,绝对是吃蟹前最好的开胃小菜。

渔家宴是湖宗蟹舫的特色,湖鲜全部放养在湖中,随点随杀随烧随吃,野生鳊鱼、鳜鱼,

阳澄湖青壳螺蛳,湖里的野鸭,散养的老母鸡,蟹舫后头自家地里种的蔬菜,没有哗众取宠的摆盘,只有朴实自然的美味。至于那笼现捞现蒸的阳澄湖大闸蟹,剥开一只,蟹黄满眼,蟹油满手,吃完洗了两遍手,蟹味仍是挥之不去,令人无法忘怀。

以前去莲花岛总是为无法住一宿而耿耿于怀,现在这种遗憾将不存在,你可以在老林的湖宗蟹舫岛上旅店投宿,这样早晨就可以在清新的鸡鸣、鸟叫中苏醒,在湖边长廊呼吸新鲜空气,在忆园观看古代农家各种器具,或者找上几个好友棋牌一番,悠闲一上午后,再投入大闸蟹的温柔乡中……

金秋十月,就同家人或约上三五好友去莲花岛吃阳澄湖大闸蟹吧,定叫你渔家乐、农家乐,乐不思蜀!

路线:从上海出发,自驾车沿沪宁高速至常台高速G15W(苏州不到),往南通方向,阳澄湖镇出口下,蟹农老林恭候您。不过,事先请记得先打电话:13962154990,或0512-65442895 林金明



# 国胶·宏济堂 『东流水』阿胶登陆上海



1915年,中华宏济堂东流水阿胶一举获得美国旧金山巴拿马万国博览会金奖,被誉为“国胶”。如今享誉全球的国酒茅台,也在同一场合获得了金奖的荣誉。1995年,宏济堂被国家首批授予“中华老字号”。今天,宏济堂东流水阿胶登陆上海。

阿胶,《神农本草经》将其列为上品,《本草纲目》中更称之为“圣药”。追溯阿胶圣灵之源,《神农本草经疏》载“阿胶,其功效在于水”。正宗阿胶即为济水所熬制。趵突泉东流水自宋朝便萦绕着阿胶的醇香,与百里之邻阳谷县古阿城内的古阿井“胶香辉映”。直至明清,漫漫流沙伴随着黄河的改道堵塞了古阿井的水脉,古阿井畔制胶业的衰落使得众多制胶人追溯济水来到趵突泉,胶庄林立、胶香四溢的趵突泉东流水畔成为中国阿胶制作中心。

清冽的泉水拂开历史的薄纱,呼唤着1909年的阿胶新纪元,同仁堂第十二代传人乐镜宇先生在趵突泉东流水畔建立了中国首家规模最大的宏济堂阿胶厂。乐镜宇特聘阳谷制胶奇人刘怀安等,总结千年熬胶经验,集百家之所成,采天下第一泉水之菁,用山东德州独有黑驴皮之“冬板”;携同仁堂200年做药功底,以宏济堂精湛医术,配多味名贵药材,独创了中国唯一的“九提九炙”阿胶制作法;去除常法熬胶之腥臭气味,令阿胶色如琥珀,清透甜韵,成为清廷御用的“九天贡胶”。

今天,中断了五十余载的宏济堂东流水纯手工“九天贡胶”,采用正宗德州黑驴之“冬板”鲜驴皮、以宏济堂独有的九提九炙法熬制而成的国胶,向世界精彩地诠释了中国阴阳五行学说。宏济堂东流水国胶手工制作技艺被列入非物质文化遗产。

宏济堂东流水阿胶完全纯手工制作,是滋补养生、馈赠亲朋的首选佳品,其中,阿胶贡品,采用的是宫廷配方,鲜驴皮,利用九提九炙法,火气小,透明度高,每盒500克,1786元,可食用2个月以上;阿胶龟寿膏,每盒600克,性价比高,只需676元,可食用2个月以上。

详情请拨打上海热线:13916501360

## 胖子客家菜: 广东来的滋味农家菜

文 / 阿丁

日前,坐落在安远路222号(近陕西北路)的“胖子客家菜”开张迎客,以其沪上不多见的广东农家菜原汁原味的风味,吸引了不少尝鲜客,试营期间便是常常爆满。

据了解,广东客家菜分布在粤北的梅州、粤东的惠州等地,与粤菜、潮州菜形成广东菜的“三足鼎立”之势,因其历史上与北方黄河流域汉族有相当渊源,故菜式融合南北风味,咸鲜入味,讲究菜色,在海内外拥有相当多的“粉丝”食客。

“胖子客家菜”店面面积500多平米,有包房4间,人均消费50元。业主聘请的大厨清一色来自广东。推荐的招牌菜有:自磨盐水豆腐系列,口感厚实,豆香浓郁;鸡类菜式颇多,均采用自家养的农场土鸡;从江西鄱阳湖直送的鲥鱼,经广东大厨烹制,别具嫩滑、鲜香风味;江苏的黑毛猪、香糯的广东菜心,均不失为客家菜的好原料。同时,还有20多种海鲜菜,广东烧腊系列及部分湘菜可尽情选择。

据悉,为庆开张,该店明天起至12月30日实行大幅度优惠:消费满百送50元餐券。更多介绍,敬请期待。

电话:021-62279669

## 神州图骥,美食向导

作为国内唯一最权威的、以政府服务为背景的、基于位置服务的地名信息服务系统,神州图骥将打造成为全球最有影响力、多元化、智能化中文网络位置服务平台之一。神州图骥以“弘扬地名文化、服务百姓生活”为主旨,首创性地将文化引入到GIS领域。它依托国家“十一五”工程——国家地名数据库,建立法定地名数据库及泛地名文化空间数据库,以严谨的科学态度、丰硕的技术成果、庞大的数据平台、多元化的表现方式和强劲的发展态势,打造为社会大众喜闻乐见、具有国际国内影响力的涉及互联网、移动通讯、传媒出版、数字动漫等多业态产业。

我国的GIS应用起步于上个世纪八十年代,主要用于遥感、测绘等行业,神州图骥颠覆了GIS行业的局限应用,在理念、技术及应用方面都开创历史之先河。它所开发的神州图骥009,通过GIS应用程序将地名文化等同步植入导航信息,从而实现位置服务+地名文化协调统一的内容组合,独辟蹊径地将中华文化趣味性地融入百姓日常生活,做到休闲、娱乐、餐饮等各类专题图片信息全覆盖。美食爱好者最需要的美食信息搜索,一应俱全,堪称便捷。目前,神州图骥009已经完成151项功能研发,预计2012年2月份完成,3月份正式上线。



佳节送年货



订购热线 400-021-6050

团购专线: 021-6048-9677 宋小姐

大量现货供应品质有保证  
实体门店欢迎上门选购



满2000元送橄榄油1升/瓶

满10000元送金华火腿1只

优惠不断,惊喜连连!!!  
送客户、送员工、送亲友、送朋友。  
家中自尝就选金晋海鲜大礼包!既体面又实惠更美味!

### 海鲜大礼包价目表

398元	海水生态大黄鱼: 400/500g 1条
588元	东海野生带鱼: 250/350g 2条
	东海野生虾仁: 500g 1袋
	深海大乌鱼: 500g 1袋
	深海野生小黄鱼: 500/600g 1条
	东海野生小黄鱼: 500/600g 1条
	东海野生小黄鱼: 500/600g 1条
	南美野生对虾: 600g 1袋

588元  
海鲜大礼包  
B套餐

野生大明虾: 8/10头 1盒	野生大明虾: 7/9头 1盒	野生大明虾: 7/9头 1盒
海水生态大黄鱼: 400/500g 1条	海水生态大黄鱼: 400/500g 2条	海水生态大黄鱼: 400/500g 2条
东海野生带鱼: 250/350g 2条	东海野生带鱼: 300/400g/条 2条	东海野生带鱼: 300/400g/条 2条
美国红鱼: 500/600g 1条	美国红鱼: 500/600g 1条	美国红鱼: 500/600g 1条
东海野生虾仁: 500g 1袋	东海野生虾仁: 500g 1袋	东海野生虾仁: 500g 1袋
深海野生白鲳鱼: 500/600g 1条	深海野生白鲳鱼: 500/600g 1条	深海野生白鲳鱼: 500/600g 1条
深海大乌鱼: 500g 1袋	深海大乌鱼: 500g 1袋	深海大乌鱼: 500g 1袋
俄罗斯鱼头: 250/350g/只 2只	俄罗斯鱼头: 250/350g/只 2只	俄罗斯鱼头: 250/350g/只 2只
野生梭子蟹: 450g 1只	野生梭子蟹: 450g 1只	野生梭子蟹: 450g 1只
南美野生对虾: 600g 1袋	南美野生对虾: 600g 1袋	南美野生对虾: 600g 1袋
	精品上汤鱼翅: 800g 1袋	精品上汤鱼翅: 800g 1袋

地址: 酒溪路251弄5-102号 (近漕宝路地铁站)

详情请登录: www.jjgw.net