

吃正宗阳澄湖大闸蟹 到莲花岛湖宗蟹舫

金秋时节,阵阵细雨带来丝丝凉意,菊黄蟹肥,在这一年一度的吃蟹品蟹时节,阳澄湖大闸蟹在大家的期盼下也已经上了人们的餐桌。老辈人常讲“七上八下吃螃蟹”,持蟹赏菊令人惬意,沪上市民盼望已久的蟹宴之旅也将再次启程。

蟹的品种较多,但惟有阳澄湖的大闸蟹味道最为鲜美,所以不少沪上市民不远千里,专程来到阳澄湖,但是到了阳澄湖能否吃到正宗的阳澄湖大闸蟹呢?这又是一个令广大食客头疼的问题。其实,吃大闸蟹有一个绝佳的去处,那就是阳澄湖莲花岛湖宗蟹舫。莲花岛位于苏州市北郊的阳澄湖畔,是一个面积约为1.6平方公里的小岛,形似一朵盛开的莲花,因此得名“莲花岛”。莲花岛四面环湖,独特的地理位置使其保持了良好的生态环境和恬静宜人的田园风光。岛上没有工厂,没有汽车,没有摩托车,只有小桥流水、绿树成荫,素有“水净、土净、空气净”的美誉,是都市人向往自然、返璞归真的绝佳去处。

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,每年他来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。

林金明以他多年丰富的养殖经验和特有的养殖技术,以正宗的阳澄湖大闸蟹放在水质清澈、水草丰茂、螺蛳丰富的养殖区内饲养。他养殖的蟹,起码在阳澄湖呆两年,先从长江口买来蟹苗,这种芝麻大小的蟹苗每斤七八万个,放在岛上的池塘里保育,长到纽扣大小,每斤30来只的时候,第二年就转放到湖内放养。先放在网眼很小的网中养一个月,防止个子小的幼蟹逃脱,再放在有30亩面积的大网中野生放养,基本不喂食,螃蟹自己捕



食湖中的螺蛳、小虾、小鱼等。在林金明眼里,大闸蟹成长路上有4种天敌:一是黄鳝,会吞食幼蟹,所以蟹农看到黄鳝必定追杀之;二是水鼠,会咬碎小蟹壳,不得不防;三是阳澄湖中鳊鱼会吞食软壳蟹;四是偷蟹人,等到大闸蟹长成后不怕湖中任何生物,但晚上一旦碰到偷蟹人就束手就擒。为此,每年9月到12月,蟹农每晚都会一直住在湖面上固定的养蟹船中守夜,防止趁着西风爬上网栏的大闸蟹被人顺手牵羊抓走。经他养殖的大闸蟹个儿肥大,肉质白嫩,玉脂红膏,煮熟后,异香扑鼻,吃起来脂肪膏多,口感微甜,真是定点养殖阳澄湖,只只正宗大闸蟹。

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

赏阳澄美景,品虾兵蟹将,相信阳澄湖莲花岛湖宗蟹舫一定会给你带来吃蟹全新的体验。

路线:从上海出发,自驾车沿沪宁高速往昆山方向看见S5右转往巴城常熟方向直行至S48左转往无锡方向至阳澄湖北出口下,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,网址: <http://www.lhdhxf.com/>

目前,上海各大药房、大卖场、连锁超市正在举行“月圆中秋·神象有礼”促销活动,凡在活动期间正价购买神象系列产品,单笔消费满680元(以付款凭据为证)即赠送价值158元的“经典尚品”中秋月饼礼盒一盒,不累计赠送,送完为止。赠品以提货券形式发放,由消费者持券到公司指定门店领取。(此活动不能同时享受“买西洋参 送菊花露”活动,但与“神象礼上礼 集字送好礼”活动不冲突,可累积参加。)活动详情可致电神象客服热线:400-820-1297。

秋风渐起,丹桂飘香!国庆假期已经离我们越来越近,走亲访友的队伍也就多了起来。人间真情,不能以金钱来衡量。当然,在经济条件许可、力所能及的情况下,给至爱亲朋送上弥足珍贵的神象冬虫夏草,也足见您的深情厚谊是有“分量”的。

神象冬虫夏草是来自美丽的雪域高原的神奇馈赠。每当盛夏,雪山草甸,冰雪消融,体小身花的蝙蝠蛾便将千千万万个虫卵留在花叶上。散落在花叶之上的蛾卵慢慢变成小虫,钻进潮湿疏松的土壤里,吸收植物根茎的营养,逐渐将身体养得洁白肥胖。此时,球形的子囊孢子遇到虫草蝙蝠蛾幼虫,便钻进虫体内部,吸收它的营养,萌发菌丝。真菌的势力范围越来越大。受真菌感染的幼虫,逐渐蠕动到距地表二至三厘米的地方,头上尾下而死,这就是“冬虫”。幼虫虽死,体内的真菌却日渐生长,直至充满整个虫体。来年春末夏初,虫子的头部长出一根紫红色的小草,高约二至五

佳节送礼送健康 神象冬虫夏草



人寿堂、雷允上连锁吴中路店、汉口路总店、华氏连锁、国大连锁、汇丰连锁、松江杏林堂参茸店、致和堂、宝山一德连锁、华源连锁、联华复星连锁、金山恒德连锁、青浦悦民大药房、益寿春药房、稻香春商场、宝岛元申堂大药房等(兑换门店见兑换券背面)。

厘米,顶端有菠萝状的囊壳,这就是“夏草”。

由于生长地理的特殊要求以及严格的寄生性,造成冬虫夏草资源极其稀少,加之采收的不易,使得野生冬虫夏草资源十分缺乏,价格十分昂贵。

《本草从新》记载“冬虫夏草甘平保肺,益肾,补精髓”。中医认为,虫草入肺肾二经,既能补肺阴,又能补肾阳,对人体脏器具有养护作用。

“神象”是上海药材旗下、全国最大的名贵滋补品专营企业之一。神象冬虫夏草,直接采自于海拔4500米以上的青藏高原地区,品质上乘。“神象”拥有经验丰富的中高级技术人员,在冬虫夏草的品质鉴别、生产加工、储存保管、售后服务等方面,建立了完善的质保体系,产品定价在行业中具有指导地位。

神象参茸旗舰店:西藏南路27号(近大世界)。神象专卖:中山西路1488号、北苏州路226号、南汇乐购神象专柜、南汇欧尚神象专柜。第一医药商店、蔡同德堂、老城隍庙童涵春堂国药店、雷允上药城、四川国药号、南汇华泰、松江余天成连锁、奉贤人和堂总店、复美康君阁、嘉定同颐庆、养和堂连锁、金石同源春、安德大药房、

第三届 中国餐饮博览会即将开幕

上海餐饮品牌企业以饱满的热情赴澳门参展

由商务部和澳门特别行政区政府财政司联合主办的“第三届中国餐饮博览会”定于2012年9月21—23日在澳门威尼斯人金光展馆举办。上海地区馆由上海市商务委主办,上海市餐饮烹饪行业协会承办。

上海按要求组织了优秀著名餐饮品牌企业参加,这次有杏花楼集团、老城隍庙饮食公司、小南国、丰收日、苏浙汇、和记小菜、绍兴饭店、名轩楼、味千、园苑、古猗园共十一家企业参加展示和展销。

这些单位从7月份开始就进行展台的设计,每家都体现各自的特

色,通过图片、文字、实物、模型、影音等手段宣传国际大都市上海的餐饮文化及餐饮业发展的历史与成就,弘扬了上海饮食文化。

据了解,这次餐饮博览会组织了内地及港澳台地区著名品牌餐饮企业展,最新的设备、用品展,美食佳酿展,还有联合国教科文组织认定的世界三大“美食之都”到会亮相,并组织了贴近行业需要的高峰论坛。

这次办展真正体现了高端、卓越、精品的理念。

上海的展团正以饱满的热情整装待发。



农副产品西郊巡回展

“2012年上海西郊国际特色农副产品中秋巡回展”(简称西郊国际中秋巡回展)将于2012年9月21日—24日在上海农业展览馆举办。

“上海西郊国际农产品配送有限公司”组织了藏香猪、贵妃乌鸡蛋、江村黄鸡等多个系列的产品参

展。上海产业化合作社企业特色产品现场直销,有来自青浦的中华老字号赵家豆腐系列产品深受市民喜爱,获得了良好的口碑;青浦十佳龙头企业“淀山湖”牌青西禽蛋,品质优良;崑山湖食品厂的状元糕、状元年糕、方糕,传统工艺、口味纯正。

又闻新米香 松江老来青上市

小时候吃饭,新米鲜香滑润且带着一丝甜味,不用吃菜,呼啦啦三碗白饭就下肚了。成年后独立生活,或在外吃饭,或到超市买点陈米自己做,吃饭不再是一种享受,而是一种每天必须完成的功课,记忆中的稻花香似似乎离自己渐渐远去。

上周,朋友送了一袋松江老来青新大米“松香早粳”,头一次煮,想当然和以往放的水一样,没想到煮好后傻眼了,一大锅“稀饭”。打电话给朋友,朋友笑说你陈米吃太多了,已经不会认新米了,新米的水分要比陈米高出不少,因此煮饭时水只要高出米上

面薄薄一层即可。我在电话这头大笑,第二天重新淘米煮饭,厨房香味四溢,油然而生亲切感,忆起久违的稻花香,煮好的米饭晶莹如玉,食之清香可口,粘而不腻。后来发现熬粥味道更好。

原来,“老来青”产于黄浦江上游沿江地区,那里属于水净、土净、气净的“三净”水资源保护区,种植期间减量使用化肥农药,增施水稻专用肥和有机肥,因此米质较好,安全无忧。从2003年起,上海老来青米业合作社已经连续9年创造了上海市民国庆节吃地产新大米的历史。今年,在上海市民投票的“我喜

爱的松江十件土特产”活动中,“老来青大米”荣获这一称号。

老来青新大米普通装5公斤一袋85元。老来青精装(真空)5公斤一盒125元。

电话订购,上海地区送货上门。

联系电话:021-62173974 13916501360

麦盛莉酒楼食品安全 “六T”管理交流会

2012年9月13日上午,市餐饮烹饪协会组织受培训的40名学员来到本市餐饮业“六T实务”现场管理示范店——麦盛莉酒楼的耀华店,学员们饶有兴趣地观摩了解该店的日常操作和管理的实况。耀华店从前厅到后厨;从日常的管理记录到员工的用具摆放,都向参观者开放,卓有成效的“六T实务”现场管理甚得行业领导和学员的一致称赞。

成立10年的麦盛莉酒楼是“上海市餐饮业优秀品牌”,也是行业内较早施行“六T实务”现场管理的餐饮之一。



■ 麦盛莉行政总厨王八零先生近影

