

粤菜之冠享誉沪上 传承经典演绎卓越

——新雅粤菜馆修葺一新华丽亮相

文 辛 矣

创始之初，她是被誉为上海滩“文艺沙龙”的“新雅茶室”，以清静洋派的风格蜚声沪上，俘虜了一众文人骚客；建国之后，她是南京路上赫赫有名的粤菜之冠，尤擅口味清淡、鲜嫩爽滑的正宗粤菜，成为餐饮业的龙头企业；如今，经过了近8个月装修改建的“蛰伏期”，她重新惊艳登场，成为步行街上最亮丽的一道风景！

“新雅粤菜馆”，这家创建于1926年的中华老字号，于2011年12月7日上演华丽蜕变，装修改建复业喜迎八方宾客。

上海滩最豪华的饭店之一

总投资2300万元，历时七个多月，新雅的此次装修可谓大手笔，规模仅次于1998年的“拆落地”改建。“砸下重金，追求的是令顾客耳目一新的效果。现在的新雅，算得上是南京路甚至上海滩上最豪华、档次最高的饭店之一。”新雅总经理陈耀良说。

此言不假。改建后的新雅，三楼和五楼各设一个完整的宴会厅，并附带贵宾休息区域，每厅可办28席。豪华包房设10多间VIP包房，



二楼的小餐厅则设立卡位和半隔断的包房。

进得大厅，顿觉移步是景。每个厅都有大小、形式不一的水晶吊灯，如水银泻地般美丽；包厢内的落地玻璃通透明亮，270度俯瞰步行街上的街景；立柱、门廊上的金丝大理石，专门采购自国外；每个楼面都有用仿马赛克的贝壳拼贴而成的装饰墙，在灯光下折射出炫丽光芒……金碧辉煌的硬件设施令人啧啧称赞，用“你在看风景，看风景的人在看你”这样的诗句来形容新雅，再贴切不过了。

特邀数十位广东名厨加盟

不仅有面子，更有里子。

改造后，原有的三个厨房被改成两个中心厨房，技术力量更集中、出品质量更有保证。为进一步弘扬广帮风味特色，新雅特地聘请三十多名广东厨点师，与新雅名厨一起主理厨房。其中，既有广东特级中餐烹饪技师，亲自烹制原汁原味的广帮特色菜和高档材质菜，亦有广东特级面点技师精心制作的百余款新派港式茶点，更有广东特级烧烤技师烤制出口味地道的烧烤品种。这些正宗广东厨师的加盟，使新雅的广东风味特色更加鲜明，更能体现“新雅粤菜，名店精品”的传承地位。

同时，新雅也引进了部分川帮、本帮、日式料理厨师，使菜谱更加丰富，显示了新雅粤菜“海纳百川”、“兼收并蓄”的风格。

此番，新雅还推出“回归经典，名厨主理”活动，顾客可挑选符合自己要求的厨师作为宴席主理。名厨被指定后，将对菜肴亲自督导，并在宾客就餐结束时当面征询意见。

- 新雅粤菜馆地址：上海市南京东路719号
- 订座电话：63517788

大雪节气进补忙 就选神象野山参

目前，上海各大药房正在举行“新春佳节送神象 健康团圆齐分享”促销活动，购买神象、雷氏系列产品，购买单件商品正价满680元（以付款凭据为证）即赠送价值168元的“冰蓝莓饮品”一瓶，不累计赠送，赠完为止！详情请致电神象客服热线：400-820-1297 或见店内海报。

现时的上海，已进入大雪节气。虽天空不纷飞，但大雪以后，离真正的天气寒冷不远了。现代医学认为，冬季进行温补调养，滋养五脏、扶正固本、培育元气，促使体内阳气升发，温养全身，促进新陈代谢，使身体更强壮。有利于抗拒外邪，提高人体免疫力，改善畏寒现象，为来年健康打基础。

冬令进补，野山参当仁不让。野山参系五加科植物人参的干燥根及根茎。《神农本草经》将其列为上品，野山参素有“百药之王”、“滋补仙草”的美誉。

古人认为野山参是神仙所赐，具有奇效，是大补元气的要药，俗称“补药之王”。凡虚劳内伤一切气血津液不足的病症都可应用，对虚脱的病人更有抢救作用。

野山参的成分很复杂，主要成分有人参皂甙、人参二醇、人参三醇、挥发油、各种

氨基酸、肽类、葡萄糖、果糖、蔗糖、麦芽糖等糖类、维生素B1、B2、烟酸、泛酸等维生素，在人参的叶和花中也含有较多的人参皂甙等物质。人参对由心血管系统、神经系统、消化系统等多种疾病引起的气血津液不足都有较好改善。

“神象”是上海药材旗下、专营名贵滋补品的品牌，国内最大的参茸产品老字号之一，多年被评为上海市名牌产品和著名商标，拥有吉林长白山地区最大的野山参供应商，拥有最资深的参茸鉴定专家组。每支神象野山参，采自人迹罕至的东北原始森林，需要经过神象多位资深参茸专家的鉴定复核，方可入库。神象野山参，就是“真的野山参”！

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、嘉定同颐庆、养和堂连锁、金石同源春、安德大药房、人寿堂、雷允上连锁吴中路店、汉口路店、国大连锁、汇丰连锁、松江吉林堂参茸店、致和堂、宝山一德连锁、华源连锁、联华复星连锁等。



抢购『百姓为的是放心』乐惠牌虎林米

文/丁汀

上海市民向以理性对待市场而著称，在消费行为方面，他们很少会盲目跟风。然而，今年偏偏有两样食品引发了全民的“抢购风潮”：一是上半年的杏花楼馒头；一是眼下“乐惠米业”的“乐惠牌”虎林大米。

不仅坊间盛传，更有媒体抓住民生新闻热点：消费者为了买到乐惠牌虎林大米，半夜12点在超市门口排队等配送车；又说有的超市为防止有人囤积大米，提前3天发预约券，每人限领2张，结果人多券少，引发“抢券大战”……这些近乎疯狂的场景，却是活生生地发生在百姓的日常生活中。同样，杏花楼馒头上市伊始，能买到它，在很多人心成为一种荣耀。时至今日，杏花楼馒头“风头不减”，超市每天不到关门就告售罄。

人们不禁要问：这是为什么？

回答是简单的：因为它们能让百姓吃得放心！

很多上海人亲切地将杏花楼馒头称为“放心馒头”；而对抢购“乐惠牌虎林大米”则毫不掩饰真实动机：吃口好，又放心，当然要多买点！

百姓的放心来自政府的关心，无论是杏花楼馒头还是乐惠牌虎林大米，都是由政府牵头并亲自过问的实事“民心工程”，彰显了政府规范食品生产、确保食品安全的决心和能力。就以东北虎林大米入沪为例，它是市政府为上海人选定的粮源基地，每年的供应量有50万吨，既丰厚了东北粮农的“钱袋子”，又丰富了上海市民的“饭桌子”，是真正意义上的双赢之举。

要让百姓吃得放心，是食品企业的天职。市政府让杏花楼做放心馒头，是“染色馒头”事件爆发后的“临危点将”。杏花楼是老字号，信誉好，硬件先进软件强，品牌知名度高；同样，这次“乐惠米业”执行市政府“东北虎林大米入沪”工程，也是缘于它是国有老企业，运作能力强、经验丰富，多年来口碑一直很好，深得百姓信任，政府也放心。事实证明，“乐惠米业”的“米袋子工程”是卓有成效的，百姓的一致叫好声，便是最有力的佐证！

但愿，食品市场上的“放心”品种多多多益善，百姓期盼着……（二）“乐惠米业”咨询热线：021-63136558、58886828。

康基年货迎新年

钻石有价 康基无价
新年送好礼 首选健康之礼

岁末8折优惠

年货大展销

康基岁末推出健康营养的年货大礼包，其中有海鲜大礼包、大核庄坚果礼盒、五谷杂粮礼盒、冬虫夏草和燕窝礼盒等，款式多样，品类丰富，满足自吃、送礼和企业福利等各种需求，现在拨打订购热线即可送货到家，团购更可享受超低折扣！

滋补养生第一品牌

康基是中国滋补养生行业第一品牌，公司斥巨资在坚果、五谷杂粮、海鲜等滋补食品等领域进行研发，控制产品源头，优化生产流程，精挑细选，层层检验，把最安全、最优质的产品提供给高端客户，目前康基集团已在国内40多个城市开发康基特许经营门店近200家。

12月10日-1月1日

单笔消费满5000元

获赠康基598海鲜大礼包一份；
另外还有KINGE燕窝原粒、燕窝面膜、虫草胶囊等多重好礼，进店即有惊喜！（折后金额，特价产品除外）

单笔消费满10000元

获赠康基1588海鲜大礼包一份；



海鲜礼包



五谷杂粮礼包



坚果礼包

康基专卖店：

新华路店，电话：52306212 天钢桥路店，电话：33632755 服务热线：400-8800-166
康基官网：www.nestworld.net 康基淘宝旗舰店：kinge.tmall.com

天冷了，照样可与蟹“相约”。前几天，驱车向着心心念念的阳澄湖而去。

前来轧闹猛品蟹的人不在少数。阳澄湖70%的大闸蟹产自莲花岛水域，因水质清澈优良、湖底坚硬光滑而成为大闸蟹优越的天然温床，自然也不会被饕餮们放过。经朋友热情推荐，莲花岛上的临湖舫酒家便是此行的最终目的地。

通往莲花岛需先前往专用码头候船。100多个码头分属不同的店家，排列在岸边，井然有序。临湖舫酒家的码头最为好找，第1号泊位就是。

从码头到莲花岛上约需5分钟，店家全程游艇接送。随着小艇开动时的上下起伏，凭窗临风，倒也别有一番逸致。还未抵达终点，就已被阳澄湖的水汽染得一身湿润。

临湖舫位于莲花岛临岸正中。竹廊木屋，码头边的鸭子叫得自在，农家乐的氛围十分浓厚。露天凉亭下，长廊小亭中，随处都能成为享用美食之处。许是因为来此的客人多为上海人，老板周泉东的上海话说得颇为流利。

虽说占据了最具优势的地理位置，蟹农出身的周泉东谈起自己的店却是颇为低调。已有10个年头的临湖舫最初以农家乐为主要经营项目，自家的大闸蟹在客人口中不经意间树起了良好的口碑，这才渐渐扩大起规模来。由过去只能坐几十人的农家乐小店，到如今可同时容纳400人用餐的莲花岛上规模第一的品蟹好去处。

临湖舫的大闸蟹膏黄蟹肥，配上地道的农家小菜，清淡可口，是与友人把酒言欢的上佳组合。

美酒当前，难免酒不醉人人自醉。身在临湖舫，远眺开阔湖面，遥望水天交界，莲花丛在岸边随波摇曳，这股食色俱佳，除了醉加一等，怕也难有更为恰当的形容了。

阳澄湖莲花岛临湖舫：苏州市相城区阳澄湖镇莲花岛 联系人：周泉东

联系电话：13606212616 0512-65444088



到阳澄湖莲花岛临湖舫吃蟹

文/毛奕婧 姜汝超